

**МИНИСТЕРСТВО НАУКИ И ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ
РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ**
федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего образования
**«МОСКОВСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ УНИВЕРСИТЕТ
ТЕХНОЛОГИЙ И УПРАВЛЕНИЯ имени К.Г. РАЗУМОВСКОГО
(Первый казачий университет)»**
(ФГБОУ ВО «МГУТУ им. К.Г. Разумовского (ПКУ)»)

«УТВЕРЖДАЮ»
Председатель учебно-методического совета
Н.В. Жукова
« _____ 2021 г.



**Программа вступительных испытаний
в магистратуру по направлению подготовки
19.04.04 «Технология продукции и организация общественного питания»**

Магистерская программа
«Управление развитием сети предприятий индустрии питания»

Москва
2021

СОДЕРЖАНИЕ

I. ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА	3
II. ПРОЦЕДУРА СДАЧИ ВСТУПИТЕЛЬНОГО ИСПЫТАНИЯ	3
III. КРИТЕРИИ ЭКЗАМЕНАЦИОННОЙ ОЦЕНКИ	4
IV. СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ ВСТУПИТЕЛЬНОГО ИСПЫТАНИЯ	5

Пояснительная записка

Настоящая программа составлена на основе требований к обязательному минимуму содержания и уровню подготовки магистра по направлению 19.04.04 «Технология продукции и организация общественного питания», определяемых действующим образовательным стандартом высшего профессионального образования.

Поступающий в магистратуру по направлению 19.04.04 «Технология продукции и организация общественного питания» сдает междисциплинарное комплексное вступительное испытание в форме письменного вступительного экзамена.

Процедура сдачи вступительного испытания

Междисциплинарное комплексное вступительное испытание в форме письменного вступительного экзамена по направлению магистратуры 19.04.04 «Технология продукции и организация общественного питания» включает в себя три вопроса: один по дисциплине «Технологии продукции общественного питания», второй по дисциплине «Организация и обслуживание предприятий общественного питания» и третий по дисциплине «Пищевая химия».

Все вопросы вступительного испытания оцениваются экзаменационной комиссией отдельно, по 100-балльной шкале. Итоговая оценка за вступительный экзамен определяется на основании среднего арифметического баллов, набранных абитуриентом по каждому из трех вопросов. Неудовлетворительная оценка по одному из вопросов (ниже 60 баллов) автоматически ведет к неудовлетворительной оценке за экзамен в целом. Экзамен длится – 180 мин.

На экзамене поступающий в магистратуру должен продемонстрировать следующие компетенции:

а) общекультурные (ОК):

способность к абстрактному мышлению, анализу, синтезу (ОК-1);

готовность к саморазвитию, самореализации, использованию творческого потенциала (ОК-3);

б) общепрофессиональные (ОПК):

готовность к коммуникации в устной и письменной формах на русском и иностранных языках для решения задач профессиональной деятельности (ОПК-1);

в) профессиональные (ПК):

способностью использовать глубоко специализированные профессиональные теоретические и практические знания для проведения исследований, свободно пользоваться современными методами (ПК-16);

владением фундаментальными разделами техники и технологии продукции питания, необходимыми для решения научно-исследовательских и научно-производственных задач в области производства продуктов питания (ПК-18);

способностью применять методики инженерных расчетов, необходимые для технологии проектирования систем, объектов и сооружений предприятий питания (ПК-31);

Критерии экзаменационной оценки

ECTS	Баллы %	Критерии выставления оценки
A	90-100	Прекрасное знание рассматриваемого вопроса, с совершенно незначительными неточностями
B	82-89	Хорошее знание рассматриваемого вопроса, но с некоторыми неточностями
C	75-81	В целом неплохое знание рассматриваемого вопроса, но с заметными ошибками
D	67-74	Слабое знание рассматриваемого вопроса, с весьма заметными ошибками
E	60-66	Самое общее представление о рассматриваемом вопросе, отвечающее лишь минимальным требованиям. Серьезные ошибки
F	0-59	Полное незнание рассматриваемого вопроса. Грубейшие ошибки.

По результатам вступительного испытания поступающий имеет право подать в апелляционную комиссию письменное заявление о нарушении, по

его мнению, установленного порядка проведения испытания и (или) несогласии с его результатами в соответствии с Положением об апелляционной комиссией.

Рассмотрение апелляции не является передачей вступительного испытания. В ходе рассмотрения апелляции проверяется только правильность оценки результатов сдачи вступительного испытания.

Содержание программы вступительного испытания

ТЕХНОЛОГИЯ ПРОДУКЦИИ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ

Классификация и ассортимент продукции предприятий общественного питания. Нормативная документация, используемая на предприятиях общественного питания.

Основные технологические процессы производства продукции на предприятиях общественного питания и их характеристики.

Способы кулинарной обработки, применяемые при производстве продукции общественного питания.

Качество продукции. Основные методы оценки качества и безопасности сырья и готовой продукции.

Технологические принципы создания продукции общественного питания.

Белки (водосвязывающая, пенообразующая, структурообразующая способности, биологическая ценность; влияние тепловой обработки на изменение белков – денатурация, деструкция).

Жиры (пищевая ценность, технологическое назначение, гидролиз, окисление, органолептические свойства).

Углеводы (сахара – гидролиз, глубокий распад, крахмал-набухание и клейстеризация, деструкция, ретроградация; структурно-механические характеристики, органолептические показатели, выход продукции и т.д.).

Изменения, протекающие в картофеле, овощах, плодах и грибах.

Изменения, протекающие в крупах, бобовых и макаронных изделиях.

Изменения, протекающие в мясе и мясопродуктах.

Изменения, протекающие в рыбе и нерыбных объектах промысла.

Роль воды в формировании качества продукции. Теплофизические и массообменные свойства сырья.

Структурно-механические характеристики сырья и готовой продукции (основные термины реологии, структура пищевых систем, классификация пищевых продуктов по реологическим свойствам, механические модели идеализированных тел, свойства жидкостей, свойства твердых тел, предельное напряжение сдвига, адгезия, методы изучения реологических свойств пищевых продуктов).

Основные принципы использования безотходных технологий переработки сырья.

Технология продукции общественного питания для специальных контингентов населения

Технология охлажденных блюд

Ассортимент. Технология производства и кулинарное использование. Технологическое обеспечение сохранения санитарного благополучия, пищевой ценности и высоких органолептических показателей в процессе производства, хранения и реализации. Требования к качеству, условия хранения и реализации.

Технология быстрозамороженных и консервированных кулинарных изделий

Быстрозамороженные блюда. Ассортимент. Технология производства. Требования к качеству, условия и сроки хранения и реализации.

Консервированная кулинарная продукция. Ассортимент. Характеристика и использования консервов. Технология производства консервированной продукции. Требования к качеству. Условия и сроки хранения и реализации.

Технология кулинарной продукции для детского, диетического и других видов специального питания

Характеристика рационов питания и лечебных диет.

Ассортимент продукции. Особенности технологии приготовления блюд и кулинарных изделий в зависимости от контингента питающихся.

Витаминация блюд и напитков. Характеристика и применение пищевых добавок, повышающих пищевую ценность блюд, улучшающих их сбалансированность и позволяющих связывать и выводить из организма вредные и токсичные вещества.

Основная литература

1. Мглинец А.И. Технология продукции общественного питания / А.И. Мглинец, Н.А. Акимова, Г.Н. Дзюба и др. – СПб.: Троицкий мост, 2010. – 735 с.
2. Кузнецова Л.С. Технология и организация производства кондитерских изделий / Л.С. Кузнецова. – М.: Изд. центр «Академия», 2009. – 480 с.
3. Славянский А.А., Васюкова А.Т., Куликов Д.А. Оборудование пищевых предприятий.-М.:Издательство Кнорус, 2019 – 395 с.

Дополнительная литература

- 1.Артемова Е.Н. Основы технологии продукции общественного питания: учеб. пособие / Е.Н. Артемова – М.: Кнорус, 2008. – 336 с.
- 2.Большая кулинарная энциклопедия шеф-повара: пер. с англ. – М.: АСТ: Астрель, 2008. – 823 с.
- 3.Бредихина О.В. Контроль качества сырья и готовой продукции на предприятиях общественного питания/О.В. Бредихина, Л.П. Липиатова, Т.А. Шалимова, Л.Г. Черкасова. Учебное пособие. – Санкт-Петербург: «Троицкий мост», 2014, 189 с.

4. Васюкова А.Т. Технология продукции общественного питания: лабораторный практикум / А.Т. Васюкова, А.С. Ратушный. – 2-е изд. – М.: «Дашков и К», 2008. – 108 с.

5. Домарецкий В.А. Технология продуктов общественного питания: учеб. пособие / Домарецкий В.А. – М.: Форум, 2008. – 400 с.

6. Ершов В.Д. Промышленная технология продукции общественного питания: учебник – СПб.: ГИОРД, 2006. – 232 с.

7. Корячкина С.Я. Новые виды мучных и кондитерских изделий. Научные основы, технологии, рецептуры / С.Я. Корячкина. – Орел: «Труд», 2006. – 480 с.

8. Кочеткова А.А. Функциональные пищевые продукты. Введение в технологии: учебник / А.А. Кочеткова. – М.: «ДеЛи принт», 2009. – 288 с.

9. Могильный М.П. Организация питания в образовательных учреждениях / М.П. Могильный. – М.: ДеЛи принт, 2011. – 384 с.

10. Поздняковский В.М. Гигиенические основы питания, качество и безопасность пищевых продуктов: Учебник / В.М. Поздняковский. – Новосибирск: Сиб. унив. изд-во, 2007. – 455 с

11. Сборник технических нормативов. Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для питания школьников / Под ред. М.П. Могильного. – М.: ДеЛи принт, 2007. – 628 с.

12. Сборник технических нормативов. Сборник рецептов на продукцию общественного питания / Составитель М.П. Могильный. – М.: ДеЛи плюс, 2011. – 1008 с.

13. Сборник технических нормативов – Сборник рецептов на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях / Под ред. М.П. Могильного. – М.: ДеЛи плюс, 2011. – 544 с.

14. Справочник работника общественного питания / Под ред. М.П. Могильного. – М.: ДеЛи плюс, 2011. – 656 с.

15. Харченко Н.Э. Технология приготовления пищи. Практикум: учебное пособие / Н.Э. Харченко, Л.Г. Чеснокова. – 3-е изд., испр. – М.: «Академия», 2007. – 288 с.

Вопросы для подготовки к вступительному испытанию

1. Какова роль белков в питании человека? Что такое азотистый баланс и какие его виды могут наблюдаться в организме?

2. Что включают в себя понятия «пищевая и биологическая» ценность белков? Как определяется биологическая ценность белков?

3. Чем объясняется высокая усвояемость жиров рыб по сравнению с жирами теплокровных животных?

4. В чем состоит отличие понятий «аминокислотный состав» и «первичная структура» белка?

5. Перечислите основные функциональные свойства растительных белков.

6. Гидратация белков. Какое технологическое значение имеет дополнительная гидратация белков пищевых продуктов?
7. Как изменяются свойства белков в процессе тепловой денатурации?
8. Денатурация белков в концентрированных растворах. Гели.
9. Какие физико-химические процессы протекают при деструкции белков?
10. Как дегидратация белков влияет на качество готовой кулинарной продукции?
11. В каких химических реакциях участвуют низкомолекулярные азотистые вещества? Какое влияние эти реакции оказывают на качество кулинарной продукции?
12. Опишите методы качественного и количественного определения белков в пищевых продуктах.
13. Углеводы: функции, классификация, наиболее распространенные представители, содержащиеся в пищевых продуктах.
14. Усвояемые и неусвояемые углеводы, их функции в организме человека.
15. В каких технологических процессах происходит гидролиз дисахаридов и как он влияет на качество готовой продукции?
16. Факторы, влияющие на скорость и глубину инверсии сахарозы.
17. Что такое процесс карамелизации?
18. Какие сахара участвуют в реакции Майяра?
19. Какие факторы влияют на образование меланоидиновых продуктов? В каких технологических процессах протекают реакции меланоидинообразования и как они влияют на качество продукции общественного питания?
20. Физико-химические свойства крахмала.
21. Физическая сущность клейстеризации крахмала.
22. В чем заключается физическая сущность декстринизации крахмала при сухом нагреве?
23. «Старение» оклейстеризованного крахмала, влияние этого процесса на качество крахмалсодержащих кулинарных изделий и блюд.
24. Опишите методы определения углеводов в пищевых продуктах.
25. Какова роль жиров, их структурных компонентов в питании?
26. Дайте определение понятию «липиды» (жиры и масла). Приведите примеры основных групп липидов.
27. В каких технологических процессах происходит эмульгирование жира? Как этот жир влияет на качество продукции общественного питания?
28. Физико-химические изменения жира при варке.
29. Механизм окисления жиров и масел.
30. Роль антиоксидантов при окислении жира.
31. Какие технологические факторы влияют на скорость и глубину окисления липидов при варке и жарке продуктов?

32. По каким физико-химическим и органолептическим показателям качества жира можно судить о глубине его окисления и пищевой ценности?
33. Опишите методы анализа жиров в пищевых продуктах.
34. Какие виды технологической обработки сырья и пищевых продуктов способствуют потере минеральных веществ?
35. Изменения водорастворимых витаминов в процессе кулинарной обработки.
36. Изменения жирорастворимых витаминов в процессе кулинарной обработки.
37. Почему витамин С называют термолабильным витамином?
38. Изменения, протекающие в пищевых продуктах при их кулинарной обработке.
39. Как изменяется пищевая ценность овощей при механической и тепловой кулинарной обработке?
40. Чем обусловлена пищевая ценность грибов?
41. Строение тканей овощей и плодов.
42. Охарактеризуйте физико-химические процессы, протекающие в овощах и плодах, которые обуславливают размягчение тканей в процессе тепловой обработки.
43. Опишите факторы, оказывающие влияние на продолжительность тепловой кулинарной обработки картофеля и овощей.
44. Способы обработки очищенных (нарезанных) картофеля и яблок, используемые для предотвращения их потемнения при хранении.
45. Причина изменения цвета овощей, плодов и ягод с красно-фиолетовой окраской мякоти при тепловой обработке. Технологические приемы, применяемые для сохранения цвета.
46. Технологические приемы, применяемые для сохранения цвета зеленых овощей в процессе тепловой обработки.
47. Влияние видов кулинарной обработки на сохранность витаминов в пищевых продуктах.
48. Структурные особенности и основной химический состав крупы и бобовых.
49. Факторы, влияющие на изменение влагосодержания крупы и бобовых в процессе замачивания и варки.
50. Изменения, которые претерпевают клеточные стенки крупы и бобовых при кулинарной обработке.
51. Изменение пищевой ценности крупы и бобовых при кулинарной обработке.
52. По каким параметрам пищевая ценность мяса птицы отличается от пищевой ценности говядины?
53. Общее и различие в тканевом составе субпродуктов и мяса.
54. Строение мышечной ткани мяса и ее пищевая ценность.
55. Белки, входящие в состав мускульной ткани мяса, и их свойства.

56. Липиды мяса. Изменение показателей качества липидов мяса при тепловой кулинарной обработке.
57. Витамины и минеральные вещества, содержащиеся в мясе, и их изменения при кулинарной обработке.
58. Классификация, строение и состав соединительной ткани, ее изменение при нагреве.
59. Изменения, происходящие в жирах при кулинарной обработке мяса.
60. Строение и состав пищевой кости.
61. Денатурация, коагуляция и свертывание белков мяса.
62. Влияние денатурации и коагуляции на изменение водоудерживающей способности и прочностные свойства мяса.
63. Процесс образования аромата в мясных кулинарных изделиях при их тепловой обработке.
64. Изменения экстрактивных веществ в процессе кулинарной обработки мяса.
65. Формы связи воды с белками и структурными элементами мышечной ткани мяса.
66. Изменение содержания прочно- и слабосвязанной воды в процессе тепловой обработки мяса.
67. Отличие химического состава съедобного мяса рыб от химического состава мяса теплокровных животных.
68. Механизм образования рыбных бульонов и их химический состав.
69. Физико-химические процессы, протекающие в мясе рыб при тепловой кулинарной обработке.
70. Особенности химического состава беспозвоночных, употребляемых в пищу.
71. Классификация форм связи воды в пищевых продуктах.
72. Что такое фугитивность?
73. Что понимают под активностью воды?
74. Влияние активности воды на развитие микроорганизмов.
75. Влияние активности воды на интенсивность ферментативных процессов.
76. Влияние активности воды на скорость реакций окисления липидов.
77. Влияние активности воды на интенсивность реакций меланоидинообразования.
78. Влияние активности воды на стабильность пищевых продуктов.
79. Как изменяется активность воды с увеличением или уменьшением влажности продукта?
80. Влияние тепловой обработки на активность воды готовой продукции.
81. Влияние различных добавок на активность воды пищевых систем
82. Понятие безотходные технологии.

ОРГАНИЗАЦИЯ ПРОИЗВОДСТВА И ОБСЛУЖИВАНИЯ ПРЕДПРИЯТИЙ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ

Современное состояние и развитие отрасли общественного питания в России и за рубежом. Государственное регулирование и контроль за деятельностью предприятий питания. Структура и краткая характеристика основных модулей.

Типы и классификация предприятий общественного питания, их характеристика в соответствии с ГОСТ Р. Нормативные документы, регламентирующие деятельность предприятий общественного питания. Основные правила работы предприятий общественного питания. Продвижение ресторанных услуг. Технология проведения рекламных кампаний.

Назначение, состав, функции и роль складского хозяйства. Организация складских операций: приемка, хранение и отпуск, документальное оформление. Средства механизации погрузочно-разгрузочных работ на складе.

Задачи организации снабжения. Роль оптовой торговли в рациональной организации продовольственного и материально – технического обеспечения. Источники и виды снабжения. Договор и договорные связи с поставщиками, порядок заключения договоров. Взаимоотношения рестораторов и поставщиков.

Тарное хозяйство – назначение, роль и состав. Классификация и виды тары. Стандартизация и унификация тары.

Организация экспедиционно-диспетчерских служб.

Сущность и содержание организации производства. Принципы организации производства. Характеристика производственного процесса в пространстве и во времени. Производственный цикл, длительность производственного цикла. Структура производственного цикла: стадия, степень, операция, движение, прием.

Организация работы производственных цехов предприятий питания.

Организация контроля качества кулинарной продукции на предприятии общественного питания.

Общая характеристика процесса обслуживания. Классификация и характеристика форм и методов обслуживания. Правила оказания услуг. Состав помещений для потребителей, их назначение и размещение. Оснащение торговых помещений мебелью, торговым оборудованием, посудой, инвентарем и столовым бельем. Организационная подготовка предприятий к обслуживанию потребителей. Меню, прейскуранты, карты вин, их назначение, состав, использование и оформление.

Обслуживание потребителей. Встреча и прием заказа, получение блюд и напитков, правила подачи блюд и напитков, расчет с посетителями. Организация банкетов и приемов. Прогрессивные технологии обслуживания.

Организация социального питания. Организация питания по месту работы и учебы населения. Режим питания, ассортимент продукции, рациональные формы потребления пищи. Организация питания сосредоточенных и рассредоточенных контингентов работающих коллективов.

Основная литература

1. Зайко Г.М., Т.А. Джум Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания / Зайко Г.М., Т.А. Джум: Учебное пособие – М.: Магистр, 2008. – 557 с.;

2. Могильный М.П., Башкатова Н.П., Баласанян А.Ю. Стандарт организации (предприятия общественного питания). Обслуживание официантами (разработка правил, инструкций и регламентов).- М.: деЛи принт, 2009. – 282 с;

3. Васюкова А.Т. Организация производства и управления качеством продукции в общественном питании / А.Т. Васюкова, В.И. Пивоваров, К.В. Пивоваров: Учебное пособие – М.: Издательско-торговая корпорация «Дашков и К⁰», 2006. – 296 с.

4. Справочник работника общественного питания / М.П. Могильный, Т.В. Шленская; под ред.– М.: ДеЛи принт, 2011. – 891 с.;

5. Сборник технических нормативов. Сборник рецептур на продукцию общественного питания / Составитель Могильный М.П.- М.: ДеЛи плюс, 2011. 1008с.

6. Сафонова Э.Э., Линич Е.П., Быченко В.В. Основы организации лечебного (диетического питания). Гигиена питания.-М.: Издательство Лань-Пресс, 2018. 345 с.

Дополнительная литература

1. Радченко Л.А. Организация производства на предприятиях общественного питания: Учебное пособие / Л.А. Радченко; под ред. С.Н. Белоусовой. – Изд. 3-е доп. и перераб. – Ростов-на-Дону: перераб. изд. издательство «Феникс», 2009. – 384 с. – (Серия «Учебники XXI века»);

2. Радченко Л.А. Обслуживание на предприятиях общественного питания: Учебное пособие / Л.А. Радченко; под ред. С.Н. Белоусовой – Изд. 3-е доп. и перераб. – Ростов-на-Дону: издательство «Феникс», 2008 – 381 с. - (Серия «Учебники XXI века»);

3. Кабушкин Н.И. Менеджмент гостиниц и ресторанов: Учебник / Н.И. Кабушкин, Г.А. Бондаренко. – 4-е изд., стер.– Мн.: Новое знание, 2003.– 368 с.;

4. Зайко Г.М. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания: Учебно-практическое пособие. – М.: ИКЦ «МарТ»; Ростов н/Д: перераб изд. Издательский центр «МарТ», 2008. – 198 с. (Серия «Технологии сервиса»);

5. Могильный М.П., Баласанян А.Ю. Организация и технология обслуживания питанием в гостиничных комплексах (рекомендации, перспективы, проектирование). – М.: ДеЛи принт, 2008. – 176 с.;
6. Панова Л.А. Организация производства на предприятиях общественного питания в экзаменационных билетах и ответах: Учебное пособие / Л.А.Панова. –3-е изд. – М.: Издательско-торговая корпорация «Дашков и К⁰», 2007. - 320 с.;
7. Панова Л.А. Организация обслуживания на предприятиях общественного питания в экзаменационных билетах и ответах: Учебное пособие / Л.А. Панова. –3-е изд. – М.: Издательско-торговая корпорация «Дашков и К⁰», 2007. - 342 с.;
8. Белошапка М.И. Технология ресторанного обслуживания: Учебное пособие / М.И. Белошапка. - 2-е изд. исправленное. - М.: Издательский центр «Академия», 2006.–224 с.: ил.- (Профессиональное образование);
9. Усов В.В. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания: Учебник / В.В. Усов.- М.: Изд.«Академия»,2006.- 416 с.;
10. Мрыхина Е.Б. Организация производства на предприятиях общественного питания: учебное пособие. – М.: ИД «ФОРУМ»: ИНФРА-М, 2008. – 176 с.;
11. Никуленкова Т.Т., Ястина Г.М. Проектирование предприятий общественного питания / Т.Т. Никуленкова, Г.М. Ястина; под. Ред. Т.Т. Никуленковой. – М.: КолосС, 2006. – 247 с., ил.;
12. Ефимов А.Д., Никуленкова Т.Т., Ботов М.И., Вуколова М.В.: Технический каталог. (Издание третье) , 2004;
13. Сборник рецептов на торты, пирожные, кексы, рулеты, печенье, пряники, коврижки и сдобные булочные изделия / В.Т. Лапшина, Г.С. Фонарева, С.Л. Ахиба; под ред. А.П. Антонова. – М.: Хлебпродинформ, 2004. – 720 с.;
14. Сборник рецептов национальных блюд и кулинарных изделий / Под ред. Могилевской Е.В – М.: Гамма пресс, 2002. – 639 с.;
15. Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания при общеобразовательных школах / Под ред. В.Т. Лапшиной. – М.: Хлебпродинформ, 2004. – 639 с.
16. Сборник изысканных рецептов XX века для предприятий общественного питания / Под ред. Р.П. Антоновой. – СПб.: ПРОФИ-ИНФОРМ, 2004. – 136 с.;
17. Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий ближнего зарубежья / Л.Е. Годунова. – СПб.: ПРОФИ-ИНФОРМ, 2004. – 424 с.

Вопросы для подготовки к вступительному испытанию

1. Дайте определение услуги общественного питания.
2. Дайте определение процесса обслуживания.

3. Каким требованиям должны отвечать услуги общественного питания?
4. Какие виды услуг выполняют предприятия общественного питания?
5. Что включает в себя услуга по организации досуга?
6. Какие факторы определяют культуру обслуживания?
7. Дайте определение методов и форм обслуживания.
8. От чего зависят виды, методы и формы обслуживания на предприятиях?
9. Назовите основные виды обслуживания в общественном питании.
10. Перечислите методы обслуживания в предприятиях и дайте их характеристику.
11. Дайте характеристику различных форм самообслуживания.
12. Перечислите виды торговых помещений.
13. Какие нормы площади на одно место утверждены для различных типов предприятий общественного питания?
14. Какие требования предъявляются к вестибюлю?
15. Дайте характеристику гардероба.
16. Какие требования предъявляются к туалетным комнатам?
17. Назначение аванзала, его характеристика.
18. Какие требования предъявляются к торговым залам?
19. Дайте определение интерьера зала.
20. Какие требования предъявляются к интерьеру залов ресторанов и баров различных классов?
21. Какие приемы применяются при решении современных интерьеров предприятий?
22. Требования к освещению залов.
23. Значение цвета в интерьере зала.
24. Требования к температурному режиму и вентиляции зала.
25. Назначение и виды буфетов в ресторанах, их характеристика.
26. Назначение и характеристика сервизной.
27. Как составляется акт на бой, лом, порчу столовой посуды и приборов?
28. Дайте характеристику моечной столовой посуды, требования к мойке посуды.
29. Дайте характеристику обслуживания по типу «шведский стол»
30. Как организуется обслуживание участников съездов, совещаний, конференций?
31. В чем особенности обслуживания в гостиницах?
32. Как обслуживаются пассажиры на железном транспорте?
33. Дайте характеристику обслуживания пассажиров других видов транспорта (водный, авиа-, автотранспорт).
34. Как организуется обслуживание в местах массового отдыха?
35. Дайте характеристику ускоренных форм обслуживания.

36. В чем особенность обслуживания банкетов, виды банкетов?
37. Какие виды иностранного туризма существуют?
38. Перечислите классы туристических документов и дайте их характеристику.
39. Как организуется питание иностранных туристов?
40. Что необходимо учитывать при составлении меню для иностранных туристов?
41. Дайте характеристику различных видов национальных кухонь различных стран.
42. От чего зависит организация питания на производственных предприятиях?
43. Как организуется обслуживание на предприятиях с сосредоточенными контингентами работающих?
44. Какие прогрессивные формы обслуживания применяются при непрерывном потоке питающихся?
45. Какие прогрессивные формы обслуживания применяются в производственных столовых при циклическом потоке потребителей?
46. Как организуется обслуживание питанием рассредоточенных коллективов?
47. Как организовать питание для работающих в вечернюю и ночную смены?
48. Организация диетического питания на производственных предприятиях
49. Дайте характеристику обслуживания учащихся общеобразовательных учреждений
50. Дайте характеристику обслуживания в столовых студентов высших и средних специальных учебных заведений.
51. В чем заключается сущность оперативного планирования?
52. В чем заключается оперативное планирование заготовочных предприятий?
53. Как рассчитать выход овощных полуфабрикатов?
54. Как рассчитать выход мясных полуфабрикатов?
55. Как составляется акт на разделку мяса начальником мясного цеха?
56. Как составляется наряд-заказ в кондитерском цехе?
57. В чем сущность оперативного планирования в предприятиях с полным производственным циклом?
58. Что такое плановое меню и его назначение?
59. Какие факторы учитываются при составлении плана-меню. Расчет сырья. Как рассчитывается количество блюд в плане-меню?
60. Виды меню и их характеристика.
61. Как располагаются блюда в меню со свободным выбором блюд?
62. Как ведется оперативный контроль за работой производства?
63. Перечислите нормативную документацию предприятия общественного питания.

64. Какие виды Сборников рецептур применяются в предприятиях общественного питания?
65. Как составляются технологические карты?
66. В чем отличительные особенности технико-технологических карт?
67. Как разрабатываются стандарты предприятий?
68. Какие виды структур производства могут быть в предприятиях общественного питания?
69. Какие требования предъявляются к производственным помещениям предприятия общественного питания?
70. Какие факторы определяют микроклимат в производственных помещениях?
71. Требования к организации кондитерского цеха?
72. Что такое система качества?
73. Дайте определения направлениям: обеспечение качества; управление качеством; улучшение качества.
74. Какие виды проверки предприятия могут быть?
75. Кто может входить в состав бракеражной комиссии?
76. Чем руководствуется бракеражная комиссия в своей деятельности?

ПИЩЕВАЯ ХИМИЯ

История науки о пище и рациональном питании. Питание как составная часть процесса формирования здорового образа жизни, концепция здорового питания. Источники и формы пищи. Натуральные, комбинированные и искусственные продукты. Основные пищеварительные процессы. Схемы процессов переваривания макронутриентов. Метаболизм макронутриентов.

Белки. Общие представления о химической и пространственной структуре белков. Биологические функции. Трансформация белков при различных физических воздействиях. Незаменимые аминокислоты. Пептиды. Роль белков в питании человека. Критерии оценки. Качество белков. Проблемы белкового дефицита в мире. Пищевые аллергии. Принципы комбинирования белковых систем. Анализ белков: принципы, подход, методы. Превращение белков в технологических процессах. Белки растительного и животного происхождения. Белки мяса. Ферменты, их использование в пищевых технологиях.

Липиды. Структура, физико-химические и функционально-технологические свойства растительных масел, жиров наземных животных и рыб. Пищевая ценность масел и жиров. Превращение липидов (гидролиз, переэтерификация, окисление, гидрогенозация) при производстве, хранении и переваривании в организме под действием ферментов. Влияние липидов на уровень стабильности продукции при хранении. Методы выделения из сырья и пищевых продуктов. Методы анализа липидов в пищевых продуктах.

Углеводы. Структура, физико-химические и функционально-технологические свойства. Превращение под действием пищеварительных ферментов, в процессе биологического окисления и при хранении, и при переработке. Характеристика промежуточных продуктов. Клейстеризация, карамелизация. Роль углеводов в цветообразовании, формировании вкуса, структуры. Пищевые волокна. Методы определения углеводов в пищевых продуктах.

Витамины. Общая характеристика, химическая природа, физиологическое значение, суточная потребность и источники витаминов. Гипо- и гипervитаминозы. Антивитамины. Влияние различных способов и режимов технологической обработки и хранения на стабильность витаминов. Способы витаминизации пищевых продуктов. Методы определения витаминов в сырье и пищевых продуктах.

Минеральные вещества. Микро- и макроэлементы в пищевых продуктах. Роль минеральных компонентов в функционировании иммунной системы, в белковом и углеводном, водно-солевом и других видах обмена, в состоянии центральной нервной и сердечно-сосудистой систем. Влияние технологической обработки на минеральный состав пищевых продуктов. Влияние минеральных веществ на устойчивость пищевых систем при производстве пищевых продуктов. Значение минеральных веществ в оценке биологической безопасности пищевых продуктов. Методы определения минеральных веществ.

Пищевые продукты как дисперсные системы. Структура пищевых систем. Классификация. Грубодисперсные, микрогетерогенные, ультрамикрогетерогенные, коллоидные системы, молекулярные коллоиды. Структурообразование в дисперсных системах. Основные характеристики дисперсных систем пищевых продуктов, методы дисперсного анализа.

Физико-химические и коллоидные явления – основа технологии пищевых продуктов. Физико-химические, биохимические и коллоидно-химические основы, роль в формировании свойств и качества пищевых продуктов. Физико-химическая сущность способов получения пищевых систем. Основные принципы малоотходных технологий переработки сырья. Химико-технологическая сущность и значение базовых операций и процессов. Диспергирование – сущность процесса, разновидности, роль в технологиях переработки пищевого сырья. Структурообразование.

Вода, формы связи в пищевых системах. Активность воды. Структура, физические, химические свойства. Формы связи влаги в пищевых продуктах. Пищевые продукты с высокой, промежуточной и низкой влажностью. Активность воды. Влияние на стабильность продуктов при хранении. Принципы современных методов анализа водоподготовки.

Функциональные свойства белков и полисахаридов. Основные функциональные свойства белков: растворимость, водо- и жиросвязывающая способность, способность стабилизировать дисперсные системы (эмульсии, пены, суспензии), геле- и пленкообразующая способность, адгезионные и

реологические свойства (вязкость, эластичность), способность к прядению и текстурированию. Основные функциональные свойства полисахаридов: обеспечение качества и текстуры, твердость, хрупкость, плотность, загустевание. Углеводы – как физиологически необходимые структурообразующие ингредиенты пищи.

Химия вкуса, запаха, цвета. Химическая природа веществ, определяющих вкус, запах и цвет пищевых продуктов, их классификация, факторы, влияющие на вкусо-аромато- и цветообразование продуктов питания.

Пищевые и биологически активные добавки, белковые препараты. Структура и классификация добавок. Вещества, улучшающие внешний вид продуктов: колоранты и отбеливатели. Химическая природа, механизм действия, применение. Вещества, улучшающие консистенцию: натуральные, полусинтетические и искусственные загустители, желе- и студнеобразователи. Стабилизаторы и эмульгаторы. Комплексообразователи. Фосфатиды. Ароматизаторы. Вкусообразователи. Сладкие вещества и сахарозаменители. Консерванты. Антибиотики. Пищевые кислоты. Антиокислители и синергисты. Биологически активные добавки: нутрицевтики и парафармацевтики. Полифункциональные добавки. Белковые препараты растительного и животного происхождения.

Медико-биологический мониторинг получения безопасной и сбалансированной пищи. Правовые и этические акты, регламентирующие состав и свойства пищевых продуктов. Общие положения медико-биологических требований к качеству продовольственного сырья и пищевых продуктов. Критерии пищевой ценности и безопасности пищевых продуктов.

Методологические принципы создания экологически безопасных продуктов. Технологии, обеспечивающие санитарное качество пищевых продуктов. Классификация чужеродных веществ и пути их поступления в продукты. Меры токсичности веществ. Токсиканты. Радиоактивное загрязнение. Природные токсиканты: бактериальные токсины, микотоксины. Антиалиментарные факторы питания. Фальсификация пищевых продуктов.

Современные концепции рационального питания. Аспекты создания продуктов детского, профилактического, лечебного и специального назначения. Продукты питания для алиментарной коррекции нарушенного гомеостаза: функциональные ингредиенты и продукты. Современные проблемы и основы рационального питания. Концепция сбалансированного, функционального и адекватного питания. Рацион современного человека, рекомендуемые нормы потребления пищевых веществ и энергии. Концепция здорового питания.

Основная литература

1. Антипова Л.В., Дунченко Н.И. Химия пищи.-М.:Издательство Лань-Пресс, 2019

2. Нечаев А.П. Пищевая химия / А. П. Нечаев, С. Е. Траубенберг, А. А. Кочеткова; ред. А. П. Нечаев. - 5-е изд., испр. и доп. - СПб. : ГИОРД, 2012. - 672 с.

Дополнительная литература

1. Тутельян В.А. Химический состав и калорийность российских продуктов питания /В.А. Тутельян. - М.: ДеЛи плюс, 2012.- 283 с.

2. Рогов И.А. Химия пищи. / И.А. Рогов, Л.В. Антипова, Н.И. Дунченко. – М.: Колосс, 2007. – 853с.

3. Пищевая химия: лабораторный практикум. Учебное пособие/ под ред. Нечаева А.П. – СПб.: ГИОРД, 2006. – 304 с.

4. Гамаюрова В.С. Пищевая химия: лабораторный практикум / Гамаюрова В.С., Ржечицкая Л.Э. - СПб.: ГИОРД, 2006. – 136 с.

5. Рогов И.А. Химия пищи. Кн. 1. /Рогов И.А., Антипова Л.В., Дунченко Н.И., Жеребцов Н.А. - М.: Колос, 2000. – 384 с.

6. Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов: СанПиН 2.3.2.1078-01. – Москва: ЗАО «РИТ ЭКСПРЕСС», 2008. – 168с.

7. Донченко Л.В. Безопасность пищевой продукции/ Донченко Л.В., Надыкта В.Д. - М.: ДЕЛи принт, 2005. - 539 с.

8. Закревский В.В. Безопасность пищевых продуктов и биологически активных добавок к пище: практическое руководство по санитарно-эпидемиологическому надзору. – СПб.: ГИОРД, 2004. – 280 с.

9. Колеснов А.Ю. Биохимические системы в оценке качества продуктов питания /Колеснов А.Ю. - М.: Пищевая промышленность, 2000. – 414 с.

10. Мартинчик А.Н. Питание человека (основы нутрициологии) /Мартинчик А.Н., Маев И.В., Петухов А.Б.- М.: ГОУ ВУНМЦ МЗ РФ, 2002.- 576с.

11. Покровский В.И. Политика здорового питания. Федеральный и региональный уровни / Покровский В.И., Романенко Г.А., Княжев В.А. и др. - Новосибирск: Сиб. унив. изд-во, 2002. - 344 с.

12. Маюрникова Л. А. Экспертиза специализированных пищевых продуктов. Качество и безопасность: учебное пособие / Л. А. Маюрникова и др.; под ред. В. М. Поздняковского.- СПб.: Гиорд, 2012.- 424 с.

Вопросы для подготовки к вступительному испытанию

1. История науки о пище и рациональном питании. Питание как составная часть процесса формирования здорового образа жизни, концепция здорового питания.

2. Источники и формы пищи. Натуральные, комбинированные и искусственные продукты.

3. Медико-биологический мониторинг получения безопасной и сбалансированной пищи.

4. Правовые и этические акты, регламентирующие состав и свойства пищевых продуктов. Критерии пищевой ценности и безопасности пищевых продуктов.
5. Формы связи влаги в пищевых продуктах. Пищевые продукты с высокой, промежуточной и низкой влажностью.
6. Активность воды. Влияние на стабильность продуктов при хранении.
7. Принципы современных методов анализа состояния воды, значение водоподготовки.
8. Белки. Химическая и пространственная структура. Биологические функции.
9. Физико-химические свойства белков, превращение их в технологических процессах.
10. Функционально-технологические свойства белков при производстве пищевых продуктов.
11. Роль белков в питании человека. Критерии оценки пищевой и биологической ценности белков.
12. Комбинированные белковые продукты, их аналоги.
13. Анализ белков: принципы, методы, подходы.
14. Белки животного и растительного происхождения.
15. Липиды. Структура, физико-химические и функционально-технологические свойства растительных и животных жиров. Методы анализа в пищевых продуктах.
16. Превращение липидов при производстве, хранении и переваривании в организме.
17. Физиологическая роль липидов.
18. Влияние липидов на уровень стабильности продукции при хранении, методы выделения их из сырья и пищевых продуктов.
19. Углеводы. Структура, физико-химические и функционально-технологические свойства.
20. Превращение углеводов под действием пищеварительных ферментов.
21. Превращение углеводов в процессе биологического окисления, при хранении и переработке. Характеристика промежуточных продуктов.
22. Клейстеризация и карамелизация. Роль углеводов в цветообразовании, формировании вкуса и структуры.
23. Физиологическая роль углеводов. Методы определения их в пищевых продуктах.
24. Пищевые волокна и их физиологическое значение.
25. Жирорастворимые витамины. Общая характеристика, химическая природа, суточная потребность и источники.
26. Водорастворимые витамины. Общая характеристика, химическая природа, суточная потребность и источники.
27. Витаминоподобные вещества.

28. Антивитамины.
29. Гипо- и гипервитаминозы.
30. Влияние различных способов и режимов технологической обработки при хранении на стабильность витаминов.
31. Способы витаминизации пищевых продуктов. Методы определения витаминов в пищевых продуктах.
32. Макроэлементы в пищевых продуктах, их физиологическая роль.
33. Микроэлементы в пищевых продуктах, их физиологическая роль.
34. Влияние минеральных веществ на устойчивость пищевых систем при производстве пищевых продуктов.
35. Значение минеральных веществ в оценке биологической безопасности пищевых продуктов. Методы их определения в пищевых продуктах.
36. Пищевые добавки. Структура и классификация.
37. Вещества, улучшающие внешний вид продуктов: колоранты и отбеливатели. Химическая природа, механизм действия, применение.
38. Вещества, улучшающие консистенцию: натуральные, полусинтетические и искусственные загустители, желе- и студнеобразователи. Химическая природа, механизм действия, применение.
39. Пищевые добавки: стабилизаторы и эмульгаторы.
40. Пищевые добавки: комплексообразователи, фосфатиды.
41. Пищевые добавки: ароматизаторы.
42. Пищевые добавки: вкусообразователи. Сладкие вещества и сахарозаменители.
43. Пищевые добавки: консерванты, пищевые кислоты, антибиотики.
44. Пищевые добавки: антиокислители и синергисты.
45. Белковые препараты растительного и животного происхождения.
46. Ферменты, классификация. Использование в пищевой промышленности. Ферментативные методы анализа пищевых продуктов.
47. Биологически активные добавки: нутрицевтики и парафармацевтики.
48. Безопасность пищевых продуктов. Классификация токсических веществ и пути их поступления в продукты.
49. Токсичные элементы, радиоактивное загрязнение и безопасность пищевых продуктов.
50. Диоксины и диоксиноподобные соединения и безопасность пищевых продуктов.
51. Полициклические ароматические углеводы и безопасность пищевых продуктов.
52. Загрязнение пищевых продуктов веществами, применяемыми в растениеводстве и животноводстве и методы предупреждения токсикозов.
53. Природные токсиканты: бактериальные токсины, микотоксины. Методы определения и контроль за загрязнением пищевых продуктов.

54. Антиалиментарные факторы питания. Фальсификация пищевых продуктов.
55. Пищевые продукты как дисперсные системы. Классификация дисперсных систем.
56. Основные характеристики дисперсных систем и методы дисперсного анализа.
57. Структурообразование в дисперсных системах.
58. Капиллярные, осмотические явления в пищевых дисперсных системах. Явление переноса в пористых веществах.
59. Роль химических веществ в образовании и стабильности дисперсных пищевых систем.
60. Современные проблемы и основы рационального питания.
61. Физиологические аспекты химии пищевых веществ.
62. Питание и пищеварение. Основные пищеварительные процессы и метаболизм нутриентов.
63. Теории и концепции питания.
64. Концепция сбалансированного питания.
65. Концепция функционального питания.
66. Концепция адекватного питания.
67. Рацион современного человека. Рекомендуемые нормы потребления пищевых веществ и энергии.
68. Концепция здорового питания. Функциональные ингредиенты и продукты.
69. Общие положения медико-биологических требований к качеству продовольственного сырья и пищевых продуктов.
70. Критерии пищевой ценности и безопасности пищевых продуктов.
71. Аспекты создания продуктов детского питания, продуктов лечебно-профилактического питания и продуктов специального назначения.
72. Продукты питания для алиментарной коррекции нарушенного гомеостаза.
73. Проблема белкового дефицита в мире.
74. Белково-калорийная недостаточность и ее последствия.
75. Пищевые аллергии.
76. Незаменимые аминокислоты. Пептиды. Пищевая и биологическая ценность белков.
77. Новые формы белковой пищи.
78. Барьерные технологии.