

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

УТВЕРЖДАЮ

Проректор по учебной работе
В.П. Леопко



2024 г.

**ПРОГРАММА
ВСТУПИТЕЛЬНОГО ИСПЫТАНИЯ
ДЛЯ ПОСТУПАЮЩИХ НА ОБУЧЕНИЕ
ПО ПРОГРАММАМ МАГИСТРАТУРЫ**

на направление подготовки

19.04.04 Технология продукции и
организация общественного питания

2024 год

Составитель: канд. техн. наук, профессор кафедры менеджмента и торгового дела **Бронникова В.В.**

Программа вступительного испытания для поступающих на обучение по программе магистратуры по направлению подготовки 19.04.04 Технология продукции и организация общественного питания.

Вступительное испытание предназначено для определения подготовленности поступающего к освоению программы магистратуры и проводится с целью определения требуемых компетенций поступающего, необходимых для освоения основных образовательных программ высшего образования (уровень – магистратура).

Программа **обсуждена и одобрена** решением кафедры менеджмента и торгового дела от 08 декабря 2023 г., протокол № 4

И.о. заведующего кафедрой
менеджмента и торгового дела
канд. экон. наук, доцент



Е.Ю. Мокеева

Тема 1. Задачи дисциплины Технология производства общественного питания

Классификация продукции общественного питания. Основные стадии технологического процесса производства продукции общественного питания. Принципы построения рецептур. Критерии качества.

Тема 2. Способы и приемы кулинарной обработки

Механическая и гидромеханическая обработка сырья. Способы и приемы тепловой кулинарной обработки продуктов. Основные, вспомогательные, комбинированные, электрофизические способы и их сущность. Кулинарная готовность.

Тема 3. Изменение белков и других азотистых веществ

Гидратация и дегидратация белков при кулинарной обработке. Термическая денатурация белков при тепловой кулинарной обработке продуктов. Денатурация белков при механическом воздействии на белки. Деструкция белков при кулинарной обработке продуктов. Влияние гидратации, дегидратации, деструкции и денатурации белков на свойства конкретных продуктов.

Тема 4. Изменения сахаров и крахмала

Классификация углеводов. Гидролиз углеводов. Брожение. Реакции меланоидинообразования, карамелизации. Изменения крахмала в результате клейстеризации, тепловой и ферментативной деструкции. Изменения углеводов клеточных стенок; пектиновых веществ, клетчатки, полуклетчатки. Влияние изменений углеводов при кулинарной обработке продуктов на пищевую ценность готовой продукции. Технологическое значение изменений углеводов.

Тема 5. Изменения липидов

Изменения жиров при варке продуктов. Гидролиз жиров, окисление жирных кислот. Изменения жиров при жарке. Образование вторичных продуктов окисления липидов. Изменение пищевой ценности липидов при тепловой кулинарной обработке. Физико-химические показатели, используемые для контроля качества жиров.

Тема 6. Изменения, происходящие в плодах и овощах при кулинарной обработке

Роль плодов и овощей в питании. Изменения пищевых и красящих веществ; витаминов, содержания воды и сухих веществ; образование новых вкусовых и ароматических веществ при кулинарной обработке картофеля, овощей, плодов и грибов. Механизм размягчения тканей овощей и плодов. Потери при кулинарной обработке.

Тема 7. Изменения, происходящие в мясе и мясопродуктах

Химический состав и классификация мяса. Строение тканей. Мышечная, соединительная и жировая ткани. Влияние способов и режимов тепловой обработки на изменение физико-химических показателей мяса. Технологические потери. Образование студней и гелей при производстве мясных заливных блюд.

Тема 8. Изменения, происходящие в рыбе и морепродуктах

Химический состав и особенности строения мышц рыб. Классификация нерыбных морепродуктов. Изменения пищевых веществ, содержания воды и сухих веществ, образование новых вкусовых и ароматических веществ при кулинарной обработке рыбы и нерыбных морепродуктов.

Тема 9. Изменения, протекающие в крупах, бобовых и макаронных изделиях

Химический состав круп, бобовых, макаронных изделий. Деструкция клеточных стенок круп и бобовых, изменение содержания растворимых веществ.

Тема 10. Технология супов

Технологическая характеристика сырья, классификация, ассортимент, особенности технологии, выход супов, рецептуры. Физико-химические процессы, происходящие в сырье и полуфабрикатах при приготовлении первых блюд. Особенности подачи.

Тема 11. Технология соусов

Ассортимент, рецептуры и технология, пищевая ценность. Физико-химические процессы, происходящие в сырье и полуфабрикатах при приготовлении первых блюд. Требования к качеству, кулинарное использование.

Тема 12. Технология блюд из картофеля, овощей и грибов

Требования к качеству сырья. Классификация блюд из картофеля, овощей и грибов, выход, технология блюд. Физико-химические процессы, происходящие в сырье и полуфабрикатах при кулинарном приготовлении блюд. Нормы потерь грибов, картофеля, овощей при производстве блюд из них. Требования к качеству готовой продукции. Особенности подачи.

Тема 13. Технология блюд из круп, бобовых и макаронных изделий, яиц и творога

Классификация, ассортимент, технологическая характеристика сырья, рецептуры, технологические факторы, оказывающие влияние на интенсивность физико-химических процессов, происходящих при тепловой обработке. Рецептуры и технология блюд из яиц и творога. Физико-химические изменения происходящие при производстве блюд из указанного вида сырья. Требования к качеству готовой продукции.

Тема 14. Технология блюд из мяса и мясных продуктов, птицы, дичи и кролика

Классификация кулинарной продукции из мяса и мясопродуктов, ассортимент, классификация, технология. Физико-химические процессы происходящие при кулинарном приготовлении блюд, нормы потерь массы при приготовлении полуфабрикатов и тепловой обработке. Кулинарная продукция из сельскохозяйственной птицы, дичи, кролика. Ассортимент, требования к качеству.

Тема 15. Технология блюд из рыбы, морепродуктов и раков

Классификация, ассортимент полуфабрикатов и готовых блюд. Факторы оказывающие влияние на интенсивность физико-химических показателей, нормы потерь массы полуфабрикатов при приготовлении полуфабрикатов и тепловой обработке. Требования к качеству готовой продукции.

Тема 16. Технология сладких блюд и напитков

Классификация, ассортимент, технология, физико-химические процессы, происходящие в продуктах при производстве сладких блюд и напитков, выход и правила подачи. Требования к качеству готовой продукции.

Тема 17. Технология холодных блюд и закусок

Значение в питании холодных блюд и закусок. Санитарные требования

к производству холодных блюд и закусок. Общие технологические требования к производству холодных блюд и закусок. Бутерброды и банкетные закуски. Салаты и винегреты. Технологические требования к приготовлению, правила подачи. Ассортимент. Требования к качеству готовой продукции.

Тема 18. Технология мучных кулинарных изделий

Классификация и ассортимент мучных кулинарных изделий. Технологическая подготовка сырья к производству. Мучные блюда, гарниры и кулинарные изделия. Ассортимент, технология приготовления, физико-химические, биологические и микробиологические процессы, происходящие на стадии замеса теста и производства готовых изделий. Технология фаршей для мучных изделий. Требования к качеству готовой продукции.

Литература

1. Ксенз, М. В. Физико-химические основы технологии продуктов общественного питания : учебное пособие / М.В. Ксенз, Т.А. Джум, М.Ю. Тамова. — Москва : Магистр : ИНФРА-М, 2023. — 232 с. — (Бакалавриат). - ISBN 978-5-9776-0513-7. - Текст : электронный. - URL: <https://znanium.com/catalog/product/1960115>
2. Технология продукции общественного питания : учебное пособие / сост. О. М. Евтухова, Е. О. Никулина, О. Я. Кольман, Г. В. Иванова. - Красноярск : Сибирский федеральный университет, 2023. - 272 с. - ISBN 978-5-7638-4616-4. - Текст : электронный. - URL: <https://znanium.com/catalog/product/2092910>
3. Технология продукции общественного питания : учебник / под ред. А. С. Ратушного. - 6-е изд. - Москва : Дашков и К, 2023. - 336 с. - ISBN 978-5-394-05225-5. - Текст : электронный. - URL: <https://znanium.com/catalog/product/2084679>
4. Васюкова, А. Т. Технология продукции общественного питания : учебник / А. Т. Васюкова, А. А. Славянский, Д. А. Куликов. - 4-е изд. - Москва : Дашков и К, 2023. - 496 с. - ISBN 978-5-394-05206-4. - Текст : электронный. - URL: <https://znanium.com/catalog/product/2084678>
5. Любецкая, Т. Р. Технология продукции общественного питания. Теория и практика. Решение задач : учебно-методическое пособие / Т. Р. Любецкая, В. В. Бронникова. - 5-е изд. - Москва : Дашков и К, 2022. - 140 с. - ISBN 978-5-394-05067-1. - Текст : электронный. - URL: <https://znanium.com/catalog/product/2084677>
6. Технология продукции общественного питания. Практикум : учебное пособие / под ред. Л.П. Липатовой. — 3-е изд., перераб. и доп. — Москва : ИНФРА-М, 2021. — 374 с. — (Высшее образование: Бакалавриат). — DOI 10.12737/1034527. - ISBN 978-5-16-015459-6. - Текст : электронный. - URL: <https://znanium.com/catalog/product/1225396>

7. Технология продукции общественного питания : учебник / под ред. А.С. Ратушного. — 2-е изд., перераб. и доп. — Москва : ИНФРА-М, 2022. — 241 с. — (Высшее образование: Бакалавриат). — DOI 10.12737/1031132. - ISBN 978-5-16-015493-0. - Текст : электронный. - URL: <https://znanium.com/catalog/product/1861798>

Вступительное испытание проводится в форме тестирования

В ходе тестирования абитуриенту предлагается 25 вопросов.

Каждый правильный ответ оценивается в 4 балла.

Неверный ответ - 0 баллов.

Продолжительность тестирования – 1 час 30 мин. (90 мин.)

Максимальное количество баллов -100.

Минимальное количество баллов, подтверждающее успешное прохождение вступительного испытания, составляет 40.