

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

УТВЕРЖДАЮ

Проректор по учебной работе
В.П. Леошко
«15» ноября 2026 г.



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

на направление подготовки

19.04.04 Технология продукции и
организация общественного питания

2026 год

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

Программа **обсуждена и одобрена** решением кафедры менеджмента и торгового дела от 15 января 2026 г., протокол № 5

И.о. заведующего кафедрой
менеджмента и торгового дела
кандидат филологических наук,
доцент



М.С. Пестова

Введение

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

Программа предназначена для лиц, которые имеют право сдавать вступительные испытания на базе высшего образования, проводимые Университетом самостоятельно в соответствии с Правилами приема.

Вступительное испытание проводится в форме, установленной Правилами приема на обучение по образовательным программам высшего образования – программам магистратуры в автономную некоммерческую организацию высшего образования Центросоюза РФ «Российский университет кооперации» и ее филиалы в 2026 году, и в соответствии с утвержденным расписанием.

Программа содержит перечень тем, освоение которых необходимо для успешного прохождения внутреннего вступительного испытания, список рекомендуемой литературы для подготовки.

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

Максимальное количество баллов – 100.

Продолжительность проведения вступительного испытания - 1 час 30 минут (90 мин.).

Содержание внутреннего вступительного испытания

Тема 1. Задачи дисциплины Технология продукции общественного питания

Классификация продукции общественного питания. Основные стадии технологического процесса производства продукции общественного питания. Принципы построения рецептур. Сборники рецептур. Технологические и технико-технологические карты. Критерии качества готовой продукции.

Тема 2. Способы и приемы кулинарной обработки

Механическая и гидромеханическая обработка сырья. Характеристика технологического процесса производства продукции по стадиям. Способы кулинарной обработки (механические, гидромеханические, химические, биохимические, микробиологические, термические, электрофизические, а также массообменные процессы). Классификация способов тепловой обработки (основные: варка, жарка; комбинированные: тушение, запекание; вспомогательные: опаливание, бланширование, пассирование, термостатирование). Кулинарная готовность.

Тема 3. Изменение белков и других азотистых веществ

Строение белков. Гидратация и дегидратация белков при кулинарной обработке. Термическая, химическая денатурация белков при тепловой кулинарной обработке продуктов. Денатурация белков при механическом воздействии на белки. Факторы, влияющие на денатурацию белков. Деструкция белков при кулинарной обработке продуктов. Влияние гидратации, дегидратации, деструкции и денатурации белков на свойства конкретных продуктов. Белки различных продуктов: мяса, молока, овощей, грибов и др. Изменения азотистых экстрактивных веществ мяса, птицы, рыбы.

Тема 4. Изменения сахаров и крахмала

Классификация углеводов. Виды крахмала, строение крахмального зерна. Физико-химические свойства различных видов крахмалов. 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

Растительные и животные жиры. Строение жиров, ненасыщенные жирные кислоты. Изменения жиров при варке продуктов. Гидролиз жиров, окисление жирных кислот. Изменения жиров при жарке. Дымообразование. Образование вторичных продуктов окисления липидов. Изменение пищевой ценности липидов при тепловой кулинарной обработке. Влияние жарки на пищевую ценность жира. Увеличение срока службы фритюрного жира. 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, пищевая ценность. Строение тканей картофеля, овощей, плодов. Пищевые и красящие вещества плодов и овощей. 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. Факторы, влияющие на скорость размягчения тканей овощей и плодов. Изменения массы и пищевой ценности овощей и плодов при кулинарной обработке.

Тема 7. Изменения, происходящие в мясе и мясопродуктах

Химический состав и классификация мяса, пищевая ценность. Субпродукты сельскохозяйственных животных. Строение тканей. Мышечная, соединительная и жировая ткани. Костная ткань. Мышечные белки. Влияние способов и режимов тепловой обработки на изменение физико-химических показателей мяса. Изменения экстрактивных веществ и витаминов. 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, химический состав. 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. Значение в питании. Варка круп и бобовых. Деструкция клеточных стенок круп и бобовых, изменение содержания растворимых веществ.

Тема 10. Технология супов

Технологическая характеристика сырья, классификация супов, ассортимент, особенности технологии, выход супов, рецептуры. Технологические схемы приготовления холодных и сладких супов. Физико-химические процессы, происходящие в сырье и полуфабрикатах при приготовлении первых блюд. Особенности подачи. Требования к качеству супов, условия и сроки хранения и реализации.

Тема 11. Технология соусов

Классификация, ассортимент, рецептуры и технология, пищевая ценность соусов. Основные и производные соусы. Физико-химические процессы, происходящие в сырье и полуфабрикатах при приготовлении различных соусов. Требования к качеству, кулинарное использование. Правила подачи.

Тема 12. Технология блюд из картофеля, овощей и грибов

Требования к качеству сырья. Классификация полуфабрикатов. Потери при механической обработке. Классификация блюд из картофеля, овощей и грибов, выход, технология блюд. Блюда из отварных, припущенных, тушеных,

жареных, запеченных овощей. Ассортимент продукции. Соусы, используемые при изготовлении 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. Условия и сроки хранения и реализации блюд. Особенности подачи.

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

Классификация, ассортимент, технологическая характеристика сырья, технологические факторы, оказывающие влияние на интенсивность физико-химических процессов, происходящих при тепловой обработке. Технологическая целесообразность замачивания бобовых и некоторых круп. Тепловая кулинарная обработка круп, бобовых и макаронных изделий. Варка бобовых. Ассортимент блюд и кулинарных изделий из бобовых. Технология их приготовления. Требования к качеству, условия и сроки хранения и реализации. Варка макаронных изделий. Ассортимент кулинарной продукции. Технология приготовления. Значение в питании яиц и творога. 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

Характеристика сырья. Механическая и гидромеханическая обработка мяса. Виды полуфабрикатов. Классификация полуфабрикатов. Классификация продукции из мяса, мясопродуктов, субпродуктов, ассортимент, технология. Банкетные блюда из мяса. Блюда из мяса отварные, жареные, тушеные, запеченные, блюда из рубленого мяса. Гарниры и соусы, используемые при приготовлении и отпуске блюд. Блюда из субпродуктов. Физико-химические процессы, происходящие при кулинарном приготовлении блюд, нормы потерь массы при приготовлении полуфабрикатов и тепловой обработке. Требования к качеству. Условия, сроки хранения и реализация готовых блюд.

Ассортимент блюд и кулинарных изделий из птицы, дичи и кролика. Технология их приготовления. Гарниры и соусы, используемые при приготовлении и отпуске блюд.

Тема 15. Технология блюд из рыбы, морепродуктов и раков

Технологическая характеристика и классификация сырья. Требования к качеству сырья. Особенности переработки сырья в охлажденном и замороженном видах. Механическая и гидромеханическая обработка. Полуфабрикаты. Блюда из рыбы отварные, жареные, тушеные, запеченные, блюда из рубленой массы. Факторы, оказывающие влияние на интенсивность

физико-химических показателей, нормы потерь массы полуфабрикатов при приготовлении полуфабрикатов и тепловой обработке. Механическая кулинарная обработка ракообразных, двустворчатых моллюсков, головоногих моллюсков, иглокожих, морской капусты. Тепловая кулинарная обработка. Требования к качеству готовой продукции.

Тема 16. Технология сладких блюд и напитков

Технологическая характеристика сырья для приготовления сладких блюд. Классификация. Ассортимент. Механическая кулинарная обработка плодов, ягод. Тепловая кулинарная обработка сырья и полуфабрикатов. Физико-химические процессы, происходящие в продуктах при производстве сладких блюд и напитков, выход и правила подачи. Требования к качеству готовой продукции.

Технологический процесс приготовления и отпуска холодных, горячих и замороженных сладких блюд сложного ассортимента. Требования к качеству, условия и сроки хранения сладких блюд. Технологическая характеристика сырья и полуфабрикатов для напитков. Классификация. Ассортимент. Требования к качеству напитков, условия, сроки хранения и реализации.

Тема 17. Технология холодных блюд и закусок

Значение в питании холодных блюд и закусок. Технологическая характеристика сырья, полуфабрикатов, кулинарных, гастрономических изделий и соусов. Классификация. Ассортимент. Санитарные требования к производству холодных блюд и закусок. Общие технологические требования к производству холодных блюд и закусок. Бутерброды и банкетные закуски. Салаты и винегреты. Паштеты. Банкетные закуски. Технологические требования к приготовлению, правила подачи. Ассортимент блюд. Требования к качеству готовой продукции.

Тема 18. Технология мучных блюд и мучных кулинарных изделий

Требования к качеству сырья и его подготовка к производству. Классификация и ассортимент мучных блюд и мучных кулинарных изделий. 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.

Список рекомендуемой литературы

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 : учебник / Б.А. Баранов, Л.П. Липатова, Т.В. Жубрева [и др.]. – Москва : ИНФРА-М, 2026. — 303 с. — (Высшее образование). – DOI 10.12737/2193750. - ISBN 978-5-16-020788-9. – Текст : электронный. – URL: <https://znanium.ru/catalog/product/2193750>
7. Технология продукции общественного питания : учебник / под ред. А.С. Ратушного. – 2-е изд., перераб. и доп. – Москва : ИНФРА-М, 2025. – 241 с. – (Высшее образование). - ISBN 978-5-16-021035-3. - Текст : электронный. - URL: <https://znanium.ru/catalog/product/2208733>.
8. Джабоева, А. С. Технология продуктов общественного питания: сборник задач : учебное пособие / А.С. Джабоева, М.Ю. Тамова. – Москва : Магистр : ИНФРА-М, 2024. – 256 с. - ISBN 978-5-9776-0219-8. – Текст : электронный. – URL: <https://znanium.com/catalog/product/2124341>.