



Составитель:  Леонова С.А., доктор техн. наук, проф.

Программа составлена в соответствии с документами:

1. Федеральный государственный стандарт высшего образования по направлению подготовки 19. 04. 04 Технология продукции и организации общественного питания, утвержден приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 20 ноября 2014 г. (рег. номер 1482).

2. Основная профессиональная образовательная программа высшего образования 19. 04. 04 Технология продукции и организации общественного питания, утверждена ректором ФГБОУ ВО Башкирский ГАУ 26 марта 2020 г. (протокол № 8).

Программа обсуждена и одобрена на заседании кафедры технологии общественного питания и переработки растительного сырья 30 сентября 2020 г. (протокол № 2).

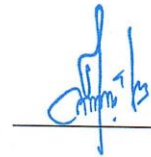
Зав. кафедрой технологии общественного питания и переработки растительного сырья  
канд. техн. наук, доцент



Калужина О.Ю.

Рассмотрена и одобрена на заседании методической комиссии факультета пищевых технологий 23 октября 2020 г. (протокол № 3).

Председатель методической комиссии  
факультета пищевых технологий,  
канд. с.-х. наук, доцент,



Гусев А.Н.

Согласовано:

Декан факультета пищевых технологий  
Канд. с.-х. наук, доцент



Газеев И.Р

## 1. Общие положения по проведению вступительных испытаний

Программа вступительных экзаменов содержит все основные дисциплины, составленные на основе программы подготовки бакалавров по направлению «Технология продукции и организация общественного питания», предусмотренные соответствующим федеральным государственным образовательным стандартом.

Магистр по направлению подготовки **19.04.04 Технология продукции и организация общественного питания** готовится к следующим видам профессиональной деятельности:

- научно-исследовательская;

Магистр по направлению подготовки **19.04.04 Технология продукции и организация общественного питания** должен быть подготовлен к решению профессиональных задач в соответствии с профильной направленностью ООП магистратуры и видами профессиональной деятельности:

### *научно-исследовательская деятельность:*

- разработка конкурентоспособных на мировом рынке высокотехнологичных продуктов питания и продукции общественного питания;
- разработка планов, программ научно-исследовательской деятельности, освоение и способность к видоизменению методик проведения исследований свойств сырья, полуфабрикатов и готовой продукции общественного питания в целях создания системы менеджмента качества; разработка производственной и научно-технической документации, подготовка заявок на изобретения и оформление документов;
- разработка методов идентификации и экспресс-методов контроля пищевого сырья и продукции питания и выявления фальсификации;

## 1. Назначение вступительного испытания

2.1 Оценка базового уровня знаний, достаточного для качественного освоения программ профессиональной подготовки магистра направления «Технология продукции и организация общественного питания» и соответствующего уровню знаний бакалавра по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания.

2.2 Оценка способности к анализу современной информации.

2.3 Выявление знаний, принципов и основных методических подходов к проведению самостоятельных исследований.

## 3 Особенности проведения вступительного испытания

3.1 Вступительный экзамен в магистратуру проводится экзаменационной комиссией из числа преподавателей профильной кафедры при обязательном участии руководителя магистерской программы

Проведение вступительных испытаний возможно как очно так и дистанционно.

Уровень сложности заданий очного экзамена идентичен экзамену, проводимому дистанционно. Экзаменационный билет при проведении очного экзамена содержит 10 заданий с дифференцированной оценкой, охватывающий все разделы программы для поступающих. При проведении экзамена дистанционно билет содержит 30 вопросов с дифференцированной оценкой, охватывающий все разделы программы для поступающих.

Во время экзамена при его сдаче в письменной форме поступающим запрещается пользоваться мобильными телефонами и любым другим электронным оборудованием. Черновики экзаменационной работы ни во время её проверки, ни во время апелляции не рассматриваются.

3.2 Продолжительность вступительного испытания, проводимого по обеим формам – 3 часа;

3.3 Система оценивания - дифференцированная, стобалльная. Каждый вопрос в билете, при сдаче экзамена в письменной форме, может быть оценен максимум на 10 баллов в зависимости от полноты и логичности изложения материала, владения специальной терминологией.. При сдаче экзамена в дистанционной форме 27 тестовых вопросов оценивается максимально в 50 баллов, 2 теоретических вопроса по 20 баллов каждый и задача – максимально в 10 баллов

Решение о выставленной оценке принимается суммированием баллов полученных за каждый ответ из 10-ти в письменном билете либо за каждый из 28-и в дистанционной форме. Оценка за каждый ответ принимается голосованием всех членов комиссии и выставляется сразу после проверки работы.

Поступающий, не согласный с результатом оценки, может обжаловать его в приемную комиссию в день экзамена. Апелляция рассматривается в тот же день

#### **4 Литература, рекомендуемая для подготовки к письменной работе**

1. Авроров, В. А. Традиционные народные технологии приготовления пищи из натуральных продуктов [Текст] : учебное пособие для студентов высш. учеб. заведений / В. А. Авроров, Н. В. Моряхина, Н. Д. Тутов. - Старый Оскол : ТНТ, 2013. - 287 с.
2. Ботов, М. И. Тепловое и механическое оборудование предприятий торговли и общественного питания [Текст] : учебник : допущено М-вом образования РФ / М. И. Ботов, В. Д. Елхина, О. М. Голованов. - 4-е изд., стер. - М. : Академия, 2010, 2011.
3. Василенко З.В., Проектирование объектов общественного питания [Электронный ресурс]: учеб. пособие / З.В. Василенко, О.В. Мацикова, Т.Н. Болашенко - Минск : Выш. шк., 2013. - 303 с. - ISBN 978-985-06-2209-9 - Режим доступа: <http://www.studentlibrary.ru/book/ISBN9789850622099.html>
4. Василенко З.В., Технология производства продукции общественного питания. Теоретические основы [Электронный ресурс]: учеб. пособие / З.В. Василенко, О.В. Мацикова, Т.Н. Болашенко - Минск : Выш. шк., 2016. - 299 с. - ISBN 978-985-06-2459-8 - Режим доступа: <http://www.studentlibrary.ru/book/ISBN9789850624598.html>
5. Васюкова А. Т. Современные технологии хлебопечения [Текст]: учеб.-практ. пособие / А. Т.
6. Васюкова А.Т. Технология кулинарной продукции за рубежом: Учебник для бакалавров/ А.Т. Васюкова, Н.И. Мячикова, В.Ф. Пучкова; под ред.проф. А.Т. Васюковой. – М.: Издательско-торговая компания «Дашков и К», 2014. - - 368 с.
7. Горенбургов, М. А. Технология и организация услуг питания [Текст] : учебник/ М. А. Горенбургов, Г. С. Сологубова ; Балтийская академия туризма и предпринимательства. - М. : Академия, 2012. - 239 с.
8. Дубровская, Н. И. Кулинария. Лабораторный практикум [Текст] : учеб. пособие / Н. И. Дубровская. - 2-е изд., испр. - М. : Академия, 2013. - 237 с.
9. Дубцов Г.Г. Товароведение продовольственных товаров: Учебник. – М.: Издательский центр «Академия», 2010. – 336 с.
10. Дубцов Г.Г. Товароведение продовольственных товаров: Учебник. – М.: Издательский центр «Академия», 2010. – 336 с.
11. Зайко, Г. М. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания [Электронный ресурс]: Учебное пособие / Г.М. Зайко, Т.А. Джум. - М.: Магистр: НИЦ ИНФРА-М, 2013. - 560 с – Режим доступа: <http://www.znanium.com/bookread.php?book=389895>
12. Идентификационная и товарная экспертиза продуктов растительного происхождения [Текст] : учебное пособие для студентов, обучающихся по специальности 080401 - товароведение и экспертиза товаров : рек. УМО по образованию / Л. Г. Елисеева [и др.] ; под ред. Л. Г. Елисеевой. - М. : ИНФРА-М, 2012. - 523 с.

13. Идентификационная и товарная экспертиза продуктов растительного происхождения [Текст] : учебное пособие для студентов, обучающихся по специальности 080401 - товароведение и экспертиза товаров : рек. УМО по образованию / Л. Г. Елисеева [и др.] ; под ред. Л. Г. Елисеевой. - М. : ИНФРА-М, 2012. - 523 с.
14. Касторных, М. С. Товароведение и экспертиза пищевых жиров, молока и молочных продуктов [Текст] : учебник для студентов высш. учеб. заведений, обучающихся по специальности "Товароведение и экспертиза товаров (по областям применения)" / М. С. Касторных, В. А. Кузьмина, Ю. С. Пучкова. - 5-е изд. - Москва : Дашков и К, 2014. - 328 с.
15. Колобов, С. В. Товароведение и экспертиза плодов и овощей [Текст] : учебное пособие / С. В. Колобов, О. В. Памбухчианц. - 2-е изд. - Москва : Дашков и К, 2014. - 396 с. –
16. Корнюшко, Л. М. Механическое оборудование предприятий общественного питания [Текст] : учебник для студ. вузов, обуч. по спец. "Технология продуктов обществ. питания" направления подготовки "Технология продовольств. продуктов спец. назначения и обществ. питания" и спец. "Товароведение и экспертиза товаров (по областям применения)" / Л. М. Корнюшко. - СПб. : Гиорд, 2006. - 282 с.
17. Корячкина, С. Я. Технология мучных кондитерских изделий [Текст] : учебник для студ. Вузов, обучающихся по спец. 260202 «Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий» направления подготовки дипломированного спец. 260200 «Производство продуктов питания из растительного сырья» и по направлению подготовки бакалавра техники и технологии по направлению 260100 «Технология продуктов питания» : рек. УМО по образованию / С. Я. Корячкина, Т. В. Матвеева. – СПб. : Троицкий мост, 2011. – 408с.
18. Красникова Л.В. Микробиология: Учебное пособие. – СПб.: Троицкий мост, 2012. – 296 с.
19. Матюхина З.П. Товароведение пищевых продуктов : учебник для студ. учреждений сред. проф. образования / З.П.Матюхина. — 6-е изд., стер. — М. : Издательский центр «Академия», 2015. — 336 с.
20. Микробиология пищевых производств [Текст] : учебник для студентов / Н. Г. Ильяшенко [и др.]. - М. : КолосС, 2008. - 412 с.
21. Могильный М. П. Проектирование предприятий общественного питания : дипломное проектирование (выпускная квалификационная работа) : учебник при подготовке бакалавров и магистров по направлению подготовки 19.03.04 и 19.04.04 - Технология продукции и организации общественного питания/ М. П. Могильный. -Москва: ДеЛи плюс, 2018.-603 с..
22. Могильный, М. П. Оборудование предприятий общественного питания. Тепловое оборудование [Текст] : учеб. пособие для студ. вузов, обуч. по спец. 271200 "Технология продуктов общественного питания" напр. подготовки дипломированного спец. 655700 "Технология продовольственных продуктов специального назначения и общественного питания" / М. П. Могильный, Т. В. Калашнова, А. Ю. Баласанян ; под ред. М. П. Могильного. - 2-е изд. стер. - М. : Академия, 2005. - 191 с.
23. Мрыхина, Е. Б. Организация производства на предприятиях общественного питания [Текст] : учеб. пособие / Е. Б. Мрыхина. - М. : ФОРУМ : ИНФРА-М, 2012. - 176 с.
24. Мрыхина, Е. Б. Организация производства на предприятиях общественного питания [Электронный ресурс]: Учебное пособие / Е.Б. Мрыхина. - М.: ИД ФОРУМ: НИЦ Инфра-М, 2013. - 176 с – Режим доступа: <http://www.znaniium.com/bookread.php?book=399678>
25. Никуленкова Т. Т. Проектирование предприятий общественного питания: / Т. Т. Никуленкова, Г. М. Ястина ; под ред. Т. Т. Никуленковой. -М.: КолосС, 2008.-247 с. :Проектирование предприятий общественного питания : учеб. пособие для студ. вузов, обуч. по направ. подготовки диплом. спец. 260500 "Технология

- продовольственных продуктов спец. назначения и общественного питания" : рек. УМО по образованию/ Т. В. Шленская [и др.]. -СПб.: Троицкий мост, 2011.-285 с
26. Пасько О. В. Проектирование предприятий общественного питания. Доготовочные цеха и торговые помещения : учебное пособие для прикладного бакалавриата/ О. В. Пасько, О. В. Автюхова. -2-е изд., испр. и доп. -Москва: Юрайт, 2018.-201 с
27. Пасько О.В. Технология продукции общественного питания за рубежом: учеб.пособие для прикладного бакалавриата/ О.В. Пасько, Н.В. Бураковская. – М.: Издательство Юрайт, 2017. -163 с.
28. Потапова, И. И. Основы технологии производства продукции общественного питания [Текст] : учеб. пособие для образовательных учреждений, реализующих программы начального проф. образования и проф. подготовки : допущено УМО по образованию / И. И. Потапова, Н. В. Корнеева. - М. : Академия, 2008. - 64 с.
29. Романова Н.К., Дипломное проектирование для бакалавров направления 19.03.04 "Технология продукции и организация общественного питания" [Электронный ресурс]: учебное пособие / Н.К. Романова, С.В. Китаевская, О.А. Решетник - Казань : Издательство КНИТУ, 2016. - 156 с. - Режим доступа:<http://www.studentlibrary.ru/book/ISBN9785788219677.html>
30. Сборник рецептов блюд зарубежной кухни [Электронный ресурс] / Под ред. проф. А. Т. Васюковой. - 3-е изд. - М.: Дашков и К, 2013. - 816с. – Режим доступа: <http://www.znanium.com/bookread.php?book=430422>
31. Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий : для предприятий общественного питания [Текст] : сборник / [авт-сост.: А. И. Здобнов, В. А. Цыганенко]. - Киев : Арий, 2013. -679 с.
32. Терещенко, В.П. Товароведение продовольственных товаров (практикум). [Электронный ресурс] / В.П. Терещенко, М.Н. Альшевская. — Электрон. дан. — СПб. : Лань, 2014. — 240 с. — Режим доступа: <http://e.lanbook.com/book/52616>
33. Технология продукции общественного питания [Текст] : учебник / А. И. Мглинец [и др.] ; ред. А. И. Мглинец. - М. : ДеЛи принт, 2010. - 735 с.
34. Товароведение однородных групп продовольственных товаров: Учебник для бакалавров / Л. Г. Елисеева, Т. Г. Родина, А. В. Рыжакова и др.; под ред. докт. техн. наук, проф. Л. Г. Елисейевой. — М.: Издательско-торговая корпорация «Дашков и К°»,2013. —930 с.
35. Товароведение и экспертиза мяса и мясных продуктов [Текст] : учебное пособие / Е. И. Лихачева, О. В. Юсова. - Москва : Альфа-М : Инфра-М, 2016. - 303 с
36. Усов, В. В. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания [Текст] : учеб. пособие для образовательных учреждений, реализующих программы начального проф. образования / В. В. Усов. - 6-е изд., перераб. и доп. - М. : Академия, 2008. - 432 с.
37. Харченко, Н. Э. Технология приготовления пищи. Практикум [Текст] : учеб. пособие / Н. Э. Харченко, Л. Г. Чеснокова. - 5-е изд., испр. - М. : Академия, 2012. - 302 с.
38. Чебакова, Г. В. Товароведение, технология и экспертиза пищевых продуктов животного происхождения [Текст] : учеб. пособие для студентов вузов, обучающихся по специальности 080401 "Товароведение и экспертиза товаров (по областям применения): рек УМО по образованию / Г. В. Чебакова, И. А. Данилова. - М. : КолосС, 2011. - 312 с. -
39. Щеникова Н. В. Традиции и культура питания народов мира [Электронный ресурс]: учебное пособие / Н.В. Щеникова. - М.: Форум: НИЦ ИНФРА-М, 2015. - 296 с. – Режим питания: <http://www.znanium.com/bookread.php?book=469955>.
40. Ястина, Г.М. Проектирование предприятий общественного питания (с основами AutoCAD): Учебник для вузов. [Электронный ресурс] / Г.М. Ястина, С.В. Несмелова.

**5 Перечень вопросов, составленных на основе программы подготовки бакалавров по направлению 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания**

1. Классификация предприятий общественного питания.
2. Функциональная структура предприятий общественного питания
3. Значение и виды классификации пищевых продуктов
4. Режимы хранения пищевых продуктов. Влияние температуры, влажности воздуха, воздухообмена, состава газовой среды, освещённости и санитарного состояния помещений на сохранение качества пищевых продуктов.
5. Вода. Влияние воды на пищевую ценность, усвояемость и сохранность продуктов. Состояние воды в продуктах. Методы определения влажности пищевых продуктов.
6. Минеральные вещества. Виды, значение в питании, содержание их в пищевых продуктах. Методы определения содержания золы в пищевых продуктах.
7. Углеводы. Классификация, значение в питании, содержание в пищевых продуктах.
8. Жиры. Классификация, значение в питании, содержание в пищевых продуктах. Изменения жиров под влиянием различных факторов.
9. Азотистые вещества. Белки, их классификация, содержание в пищевых продуктах, изменение их свойств под влиянием различных факторов.
10. Научные основы консервирования пищевых продуктов. Методы консервирования, их сущность, влияние на качество продуктов. Новые методы консервирования.
11. Охлаждённое и мороженое мясо. Режимы охлаждения и замораживания, их влияние на кулинарные свойства мяса. Оптимальные условия и способы размораживания мяса. Определение степени свежести мяса.
12. Мясо птицы. Пищевая ценность, классификация тушек птицы. Требования к качеству и хранению.
13. Субпродукты. Категории и виды. Морфологический состав, пищевая ценность. Требования к качеству и хранению.
14. Основные ткани мяса, их морфология, химический состав и пищевая ценность.
15. Мясо убойных животных. Классификация мяса по виду животных, возрасту, упитанности, термическому состоянию. Клеймение мясных туш.
16. Мясные консервы, пищевая ценность. Классификация, упаковка и маркировка мясных консервов. Требования к качеству.
17. Колбасные и солёно - копчёные изделия. Пищевая ценность. Сырьё, основы производства. Групповой ассортимент колбасных и солёно – копчёных изделий. Требования к качеству. Хранение, использование в общественном питании.
18. Молоко. Химический состав. Свойства и ассортимент молока. Показатели качества. Условия и сроки хранения.
19. Молочнокислые продукты. Пищевая ценность и диетическое значение. Виды брожения при их производстве. Ассортимент, требования к качеству.
20. Творог и творожные изделия. Способы получения, ассортимент, требования к качеству. Условия и сроки хранения.
21. Сыры. Химический состав и пищевая ценность. Основные технологические процессы производства сыров. Классификация ассортимента сыров. Особенности производства и отличительные признаки твёрдых и мягких сычужных сыров, кисломолочных, переработанных. Условия и сроки хранения.

22. Масло коровье. Пищевая ценность. Способы получения, ассортимент, требования к качеству. Условия и сроки хранения.
23. Молочные консервы. Схема производства сгущенного и сухого молока. Ассортимент. Требования к качеству. Условия хранения.
24. Строение, физические свойства и пищевая ценность яиц. Классификация яиц. Требования к качеству яиц. Дефекты яиц, их виды и причины возникновения. Сушёные и мороженые яичные товары.
25. Рыба и рыбные продукты. Химический состав и пищевая ценность рыбы. Живая рыба. Краткая характеристика основных семейств и видов.
26. Охлаждённая и мороженая рыба. Способы охлаждения и замораживания. Ассортимент. Требования к качеству. Хранение.
27. Солёные рыбные товары. Сущность и способы посола. Ассортимент, требования к качеству. Хранение.
28. Рыбные консервы и пресервы. Технология их производства и ассортимент. Требования к качеству. Пороки. Упаковка, маркировка и хранение.
29. Икра. Пищевая ценность, классификация, требования к качеству, хранение.
30. Копчёные, вяленые, сушёные рыбные товары. Основы производства, ассортимент, требования к качеству и хранение.
31. Нерыбное водное сырьё: ракообразные, моллюски иглокожие, водоросли. Особенности химического состава. Использование в общественном питании.
32. Классификация зерновых культур. Особенности строения и химического состава основных видов продовольственного зерна.
33. Мука. Классификация муки, виды, типы, сорта. Пшеничная и ржаная мука. Особенности химического состава. Требования к качеству, хранение.
34. Макароны изделия и их пищевая ценность, схема производства, ассортимент. Требования к качеству, хранение.+
35. Хлеб и хлебобулочные изделия, их пищевая ценность. Классификация и ассортимент хлебобулочных изделий. Ассортимент Способы приготовления теста и схема производства пшеничного хлеба. Требования к качеству и хранение.
36. Основное и дополнительное сырьё для производства хлебобулочных изделий. Роль каждого вида сырья в образовании хлеба
37. Изделия бараночные. Классификация ассортимент. Особенности технологии производства. Требования к качеству. Условия и сроки хранения.
38. Изделия сухарные. Виды и ассортимент сухарей. Технология производства сдобных сухарей. Пищевая ценность, требования к качеству. Условия и сроки хранения.
39. Безалкогольные напитки. Классификация, товароведная характеристика плодово-ягодных и овощных соков, газированных напитков, минеральных вод, требования к качеству, Условия и сроки хранения.
40. Крупы. Пищевая ценность, понятие о производстве, ассортимент. Требования к качеству. Условия и сроки хранения.
41. Виноградные вина. Классификация и краткая характеристика столовых, крепленых, ароматизированных, игристых вин. Требования к качеству. Особенности хранения.
42. Алкогольные напитки. Воздействие на организм человека. Краткая характеристика ассортимента водки, ликёроводочных изделий и других крепких напитков. Основные требования к качеству.
43. Пиво и пивные напитки. Классификация и ассортимент. Пищевая ценность. Общая технологическая схема производства. Требования к качеству. Упаковка, маркировка и хранение.
44. Кофе, химический состав. Классификация и ассортимент. Требования к качеству и упаковка, условия и сроки хранения. Кофейные напитки.
45. Чай. Особенности химического состава. Фабричные и торговые сорта чая. Требования к качеству. Условия и сроки хранения.



46. Пищевые концентраты первых и вторых обеденных блюд. Классификация, ассортимент и пищевая ценность. Требования к качеству.
47. Классификация вкусовых товаров и их значение в питании. Пряности. Их классификация, виды, особенности химического состава, товароведческая характеристика. Требования к качеству пряностей, упаковка, хранение.
48. Мёд. Классификация, химический состав, пищевое и лечебное значение мёда. Требования к качеству. Условия хранения. Искусственный мёд, его получение и использование.
49. Сахаристые кондитерские изделия. Вкусовая и пищевая ценность, классификация. Основное и вспомогательное сырьё в кондитерском производстве. Требования к качеству. Условия и сроки хранения.
50. Мучные кондитерские изделия. Вкусовая и пищевая ценность, классификация. Основное и вспомогательное сырьё в кондитерском производстве. Требования к качеству. Условия и сроки хранения.
51. Крахмал и крахмалопродукты. Значение в питании, использование в кулинарии. Виды крахмала, их основные свойства. Требования к качеству, хранение.
52. Сахар-белый. Виды товарного сахара. Основы производства сахара-песка и сахара-рафинада. Требования к качеству и хранение.
53. Грибы свежие и переработанные. Классификация и характеристика основных видов грибов. Пищевая ценность грибов. Основные способы переработки грибов. Требования к качеству, хранение.
54. Быстрозамороженные овощи и плоды. Способы замораживания. Пищевая ценность. Требования к качеству и хранению.
55. Консервы овощные и плодовые в герметичной таре. Характеристика ассортимента. Требования к качеству консервов, возможные пороки, хранение.
56. Квашеные и солёные овощи. Процессы, происходящие при квашении и солении. Капуста квашеная, солёные огурцы и помидоры. Требования к их качеству, хранение.
57. Сушёные овощи и плоды. Способы сушки. Ассортимент, требования к качеству. Особенности хранения.
58. Плоды свежие. Классификация, пищевая ценность, товароведная характеристика. Требования к качеству и хранению свежих плодов.
59. Овощи свежие. Классификация, химический состав, хозяйственно-ботанические сорта. Требования к качеству. Условия хранения свежих овощей.
60. Слабоалкогольные напитки. Классификация, понятие о производстве, характеристика ассортимента. Требования к качеству, условия и сроки хранения.
61. Маргарин. Пищевая ценность. Классификация. Требования к качеству и хранение.
62. Растительные масла, классификация и ассортимент. Способы получения и рафинации масла. Товароведная характеристика основных видов растительных масел. Требования к качеству и хранение.
63. Основные виды кулинарной продукции и требования, предъявляемые к ее качеству. Понятие пищевой и биологической ценности продукции.
64. Понятие о сырье, полуфабрикатах, кулинарной продукции, отходах. Безопасность, совместимость и взаимозаменяемость сырья.
65. Способы механической обработки сырья и приготовления полуфабрикатов.
66. Характеристика способов тепловой обработки продуктов и анализ их воздействия на физико-химический состав кулинарной продукции.
67. Витамины: физиологическое значение, общая характеристика, содержание в пищевых продуктах. Изменения содержания витаминов в процессе кулинарной обработки продуктов (мяса, рыбы, плодов и овощей). Способы витаминизации блюд.
68. Изменения содержания минеральных веществ в процессе кулинарной обработки продуктов (мяса, рыбы, плодов и овощей).

69. Мероприятия, направленные на снижение потерь витаминов и минеральных веществ в процессе кулинарной обработки продуктов. Витаминизация продуктов питания.
70. Вкусовые и ароматические вещества, содержащиеся в продуктах и формирующие аромат и вкус готового кулинарного изделия. Ароматизаторы в пищевой промышленности, усилители вкуса: перспективы и проблемы их использования.
71. Характеристика мяса как одного из основных видов сырья для производства кулинарных изделий.
72. Замораживание мяса. Способы и режимы размораживания, процессы, происходящие при размораживании.
73. Схема и последовательность разделки туш говядины. Ассортимент и нормы выхода крупнокусковых полуфабрикатов их технологическая ценность, условия и сроки хранения.
74. Схема и последовательность разделки туш свинины. Ассортимент и нормы выхода крупнокусковых полуфабрикатов их технологическая ценность, условия и сроки хранения.
75. Схема и последовательность разделки туш баранины. Ассортимент и нормы выхода крупнокусковых полуфабрикатов их технологическая ценность, условия и сроки хранения.
76. Физико-химические процессы, происходящие при тепловой обработке мясопродуктов. Физико-химические изменения мышечных белков и белков соединительной ткани
77. Кулинарное назначение котлетного мяса. Физико-химические изменения, сопровождающие процесс формирования котлетной и натуральной рубленой масс. Технология натуральной рубки и котлетных масс, ассортимент и характеристика полуфабрикатов из них.
78. Механическая кулинарная обработка рыбы. Строение и состав мышечной ткани рыб. Технология производства полуфабрикатов из рыбы с костным скелетом, отходы и потери. Ассортимент полуфабрикатов для варки, припускания, жарки, условия хранения, показатели качества.
79. Механическая кулинарная обработка птицы. Полуфабрикаты из птицы, дичи, кролика.
80. Значение супов в питании, классификация их. Общая характеристика отдельных групп. Супы заправочные: общие правила и технология приготовления, ассортимент, показатели качества. Ассортимент и технология борщей. Красящие вещества свеклы, их свойства, изменения при тепловой обработке, способы сохранения красной окраски.
81. Технологический процесс приготовления и отпуск прозрачных, пюреобразных, холодных и сладких супов. Ассортимент, показатели качества. Физико-химические изменения, протекающие при этом.
82. Технология производства бульонов: мясокостного, костного, из птицы, рыбных. Режимы варки. Физико-химическая сущность образования бульонов, их состав и физиологическое значение. Требования к качеству бульонов и их использование
83. Значение соусов в питании, классификация их. Технологический процесс приготовления красных и белых соусов. Требования к качеству. Физико-химические изменения крахмала, сопровождающие технологический процесс. Физико-химические изменения протекающие при пассеровании муки и последующем приготовлении соусов.
84. Общая характеристика соусов на растительном масле. Ассортимент и технология майонезов. Факторы, влияющие на стойкость эмульсии. Применение майонезов.
85. Значение в питании овощей, классификация их. Строение растительной ткани, строение и состав растительной клетки. Технологические принципы приготовления блюд и гарниров из овощей.
86. Значение в питании круп, их применение в кулинарии. Технология производства блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий. Изменения массы продуктов и их пищевой ценности при тепловой обработке. Состояние крахмала в кашах, изменение

его при хранении каш, обратимость этого процесса. Ассортимент блюд и гарниров. Требования к качеству.

87. Значение в питании рыбы, классификация рыбного сырья. Технологический процесс варки и припускания рыбы: режимы приготовления и их обоснование, физико-химические изменения, происходящие в рыбе при этом. Ассортимент блюд из отварной, припущенной, тушеной рыбы, требование к качеству. Рекомендуемые гарниры и соусы.

88. Технологический процесс приготовления жареных, запеченных блюд из рыбы и рубленой массы: режимы приготовления, ассортимент блюд, требование к качеству. Рекомендуемые гарниры и соусы. Физико-химические изменения, протекающие при этом.

89. Классификация сырья, механическая, гидромеханическая обработка нерыбных морепродуктов. Ассортимент, технология приготовления блюд из морепродуктов, правила отпуска, требования к качеству.

90. Технологический процесс приготовления блюд из отварного, припущенного, жареного мяса, физико-химические изменения, протекающие при этом. Изменения массы и пищевой ценности при тепловой обработке, ассортимент блюд, требования к качеству.

91. Технологический процесс приготовления блюд из тушеного и запеченного мяса, ассортимент блюд, требования к качеству, физико-химические изменения, протекающие при этом.

92. Технологический процесс приготовления блюд из рубленого мяса, ассортимент, требования к качеству, физико-химические изменения, протекающие при этом. Функциональные ингредиенты, используемые при производстве в котлетных массах.

93. Технологический процесс приготовления блюд из отварной, припущенной и жареной птицы, дичи, кролика: режимы, физико-химические изменения, протекающие при этом, ассортимент блюд из отварной, припущенной и жареной птицы, дичи, кролика. Сроки хранения, требования к качеству.

94. Технологические процессы, способствующие снижению потерь массы и пищевых веществ, при производстве кулинарных изделий из овощей.

95. Значение холодных блюд и закусок в питании. Принципы и приемы оформления. Технологический процесс приготовления салатов и винегретов, их ассортимент, требования к качеству. Использование полуфабрикатов высокой степени готовности для приготовления салатов, холодных блюд и закусок.

96. Технологический процесс приготовления холодных блюд и закусок из рыбы и рыбопродуктов: ассортимент, приемы оформления, требования к качеству.

97. Технологический процесс приготовления холодных блюд и закусок из мяса, мясопродуктов и птицы: ассортимент, приемы оформления, требования к качеству.

98. Значение в питании яичных продуктов, классификация яичного сырья. Гидратация и дегидратация белков при кулинарной обработке продуктов. Ассортимент и технология блюд из яиц и творога.

99. Характеристика и особенности технологического процесса приготовления горячих и холодных напитков.

100. Технология производства мучных изделий и блюд. Классификация и ассортимент. Технологическая характеристика основного сырья для их приготовления. Подготовка к производству. Требования к качеству.

101. Технология производства полуфабрикатов из муки (тесто). Тесто дрожжевое и пресное, их разновидности, технология.

102. Виды теста из пшеничной муки. Физико-химические, биохимические и микробиологические процессы, происходящие при замесе и последующем созревании теста, их роль в формировании структурно-механических характеристик и показателей качества. Способы разрыхления теста – биохимический, химический, механический.

103. Полуфабрикаты для мучных блюд и гарниров. Технология. Особенности ручного и централизованного способов производства мучных блюд. Хранение полуфабрикатов

до тепловой обработки. Фарши для мучных блюд и кулинарных изделий. Технология, условия и сроки хранения.

104. Полуфабрикаты для мучных кулинарных изделий из дрожжевого и пресного теста, технологическая схема их производства. Физико-химические процессы, происходящие при замесе, брожении и выпечке дрожжевого теста. Значение операций разделки теста, предварительной расстойки, формования. Способы формования в зависимости от вида изделий.

105. Мучные кондитерские и булочные изделия. Классификация, ассортимент. Торты и пирожные. Классификация в зависимости от рецептуры и способа изготовления.

106. Физико-химические показатели тортов и пирожных – выпеченные мучные, отделочные и начиночные полуфабрикаты. Технологические параметры производства выпеченных и отделочных полуфабрикатов для тортов и пирожных.

107. Технология различных видов теста для тортов и пирожных. Бисквитное тесто. Виды бисквита. Способы приготовления бисквитного теста. Технологические режимы выпечки бисквитного теста.

108. Сдобное пресное. Песочное тесто. Характеристика структуры ее зависимости от показателей основного сырья. Технология. Заварное тесто, воздушные полуфабрикаты. Зависимость структуры выпеченных полуфабрикатов от качественных показателей пшеничной муки (заварное тесто), яиц, температурных режимов производства полуфабрикатов и их выпечки.

109. Отделочные полуфабрикаты: виды, технология приготовления, санитарно-гигиенические требования к приготовлению. Украшение и отделка изделий.

110. Ассортимент и технология приготовления сладких блюд. Классификация, ассортимент и технология приготовления; правила оформления и подачи; санитарно-гигиенические требования к приготовлению. Сущность и технологическое значение инверсии сахарозы.

111. Технологический процесс приготовления горячих сладких блюд: ассортимент, приемы оформления, требования к качеству. Условия, сроки хранения и реализации.

112. Желирующие вещества, используемые при приготовлении сладких блюд; их предварительная подготовка, концентрация и способ введения в пищевую массу. Ассортимент и технология желированных сладких блюд; процессы, происходящие при этом. Приемы оформления и способы подачи желе.

113. Централизованное производство охлажденных и быстрозамороженных блюд и кулинарных изделий. Ассортимент, показатели качества, условия и сроки хранения.

114. Значение и основные принципы детского питания. Технология приготовления блюд для детей дошкольного и школьного возраста.

115. Особенности технологии продукции для лечебного питания. Основные принципы построения диеты. Система стандартных диет.

116. Характеристика диет № 1, 2, 5; ассортимент и особенности технологии блюд для них.

117. Характеристика диет № 7/10, 9, 15. Ассортимент и технология блюд для них..

118. Значение и основные принципы лечебно-профилактического питания. Блюда пониженной калорийности.

119. Технология продуктов питания для пожилых людей.

120. Факторы, влияющие на формирование национальных кухонь. Современное состояние национальных кухонь и перспективы развития. Связь религии с национальными традициями.

121. Ассортимент и особенности технологии основных блюд национальной итальянской кухни.

122. Характеристика ассортимента напитков и кулинарных изделий французской кухни.

123. Ассортимент и технология приготовления основных блюд японской кухни. Соевые продукты и их применение в кулинарии.

124. Ассортимент и особенности приготовления блюд в китайской кухне. Способы кулинарной обработки пищевых продуктов.
125. Особенности и различия: белорусская и украинская кухня.
126. Английская кухня. Факторы, оказавшие влияние на формирование кухни. Технология и ассортимент кулинарной продукции.
127. Характеристика и особенности кухонь североамериканского континента. Традиции и природные факторы, повлиявшие на формирование кухонь.
128. Особенности обработки и приготовления блюд армянской кухни.
129. Особенности в технологии приготовления блюд в грузинской кухне.
130. Технология приготовления азербайджанской кухни.
131. Национальные блюда индийской кухни. Индийские специи и приправы.
132. Ассортимент блюд и технология приготовления блюд арабской кухни. Факторы, оказавшие влияние на формирование кухонь.
133. Запреты в употреблении некоторых видов продуктов в арабских странах. Блюда арабской кухни.
134. Болгарская и румынская кухня: общие черты и отличия.
135. Особенность приготовления блюд турецкой кухни. Ассортимент мучных изделий турецкой кухни.
136. Технология приготовления немецкой кухни. Ассортимент напитков.
137. Американская культура питания. Концепция американской кухни. Ассортимент блюд и технология приготовления.
138. Общие особенности национальных кухонь Центральной и Южной Америки.
139. Ассортимент и особенности приготовления мексиканской кухни.
140. Общая характеристика австралийской кухни. Технология приготовления блюд данной кухни.
141. Технология су-вид как современный способ кулинарной обработки.
142. Молекулярно-деструктивная кулинария.
143. Этапы формирования русской кухни.
144. Ассортимент, технология приготовления русских блюд. Ассортимент, технология приготовления русских мясных блюд и супов.
145. Классификация, общая характеристика и ассортимент мучных блюд башкирской и татарской кухни.
146. «Универсальные» блюда татарской и башкирской кухни: ассортимент и технология приготовления.
147. Общая характеристика и ассортимент блюд чувашской кухни.
148. Ассортимент блюд марийской кухни и технология приготовления. Виды сырья.
149. Кухня народов Коми: основное сырье и технологии, применяемые для приготовления блюд.
150. Ассортимент блюд мордовской кухни.
151. Особенности приготовления блюд карельской кухни.
152. Технологические особенности приготовления блюд кабардино-балкарской кухни.
153. Ассортимент блюд карачаево-черкесской кухни
154. Традиционные продукты питания адыгейской кухни.
155. Ассортимент блюд удмуртской кухни.
156. Классификация, общая характеристика и ассортимент мучных блюд чеченской кухни.
157. Национальные блюда бурятской кухни: ассортимент и особенности приготовления
158. Технико-экономическое обоснование строительства объектов общественного питания

159. Виды проектов предприятий общественного питания. Стадии проектирования.
160. Нормативная база проектирования объектов общественного питания
161. Классификация и особенности заготовочных предприятий общественного питания
162. Обоснование типа и вместимости предприятий индустрии питания местного и общегородского значения: методика расчета
163. Обоснование типа и вместимости предприятий индустрии питания на промышленных предприятиях и учебных заведениях: методика расчета
164. Понятие производственной программы предприятия, ее форма и последовательность выполнения для предприятий со свободным выбором блюд
165. Особенности разработки производственной программы с учетом физиологических норм
166. Методика расчета потенциального количества посетителей и количества потребляемых блюд при проектировании объектов общественного питания
167. Внутригрупповая разбивка блюд по ассортименту. Методика расчета количества прочей продукции собственного производства и покупных товаров
168. Состав и характеристика производственных цехов объектов общественного питания
169. Расчет необходимого количества продуктов и разработка сводной продуктовой ведомости при проектировании объектов общественного питания
170. Расчет холодильных камер для хранения продуктов по объему, занимаемому продуктами: методика, пример расчета
171. Расчет складов по площади, занимаемой продуктами методика, пример расчета
172. Форма и последовательность разработки производственной программы: заготовочного цеха:
173. Расчет и подбор механического оборудования заготовочных цехов: методика, примеры
174. Расчет и подбор холодильного оборудования. заготовочных цехов. методика, примеры
175. Расчет и подбор вспомогательного оборудования заготовочных цехов: методика, примеры
176. Разработка графика реализации и приготовления кулинарной продукции на предприятии общественного питания
177. Технологический расчет и подбор пищеварочных котлов горячего цеха: методика, примеры
178. Технологический расчет и подбор сковород горячего цеха: методика, примеры
179. Технологический расчет и подбор плиты для горячего цеха: методика, примеры
180. Технологический расчет и подбор пароконвектомата, фритюрницы для горячего цеха: Технологический расчет и подбор сковород горячего цеха: методика, примеры
181. Принципы расчета и подбора оборудования холодного цеха. Определение площади цеха.
182. Технологический расчет механического оборудования мучного цеха: методика, примеры
183. Технологический расчет теплового оборудования мучного цеха: методика, примеры
184. Особенности расчета кондитерского цеха
185. Методика расчета моечных
186. Методика расчета раздаточных линий
187. Методика расчета помещений для потребителей
188. Методика расчета трудозатрат на предприятиях общественного питания

189. Генеральный план предприятия общественного питания: определение, масштабы, правила нанесения разбивочного базиса на генплан, правила выполнения координатной привязки объектов генплана, условные обозначения элементов генплана.

190. Понятие о строительных модулях. Типовые размеры зданий предприятий общественного питания

191. Типы зданий для размещения предприятий общественного питания.

192. Каркас здания. Колонны, ригели

193. Общие принципы объемно-планировочных решений предприятий общественного питания.

194. Принципы размещения оборудования в производственных цехах

195. Планировочные решения складских помещений

196. Требования к планировке заготовочных цехов

197. Требования к планировке доготовочных цехов

198. Требования к планировке вспомогательных помещений

199. Требования к планировке торговой группы помещений

200. Требования к планировке административно-бытовой группы помещений

201. Требования к планировке технической группы помещений

202. Характеристика и организация производственных процессов. Основные этапы производственного процесса в предприятиях общественного питания, их краткая характеристика, степень механизации.

203. Классификация технологического оборудования предприятий общественного питания

204. Основные требования, предъявляемые к технологическому оборудованию предприятий общественного питания: конструктивные, эксплуатационные, экономические, техники безопасности. Техничко-экономические и эксплуатационные показатели оборудования: производительность, коэффициент полезного действия, удельная мощность, коэффициент использования. Производительность оборудования: теоретическая, техническая, эксплуатационная, их взаимосвязь

205. Основные технологические процессы механической обработки продуктов в общественном питании. Физико-механические свойства продуктов.

206. Универсальные кухонные машины

207. Просеивающее и тестомесильное оборудование предприятий общественного питания.

208. Режущее оборудование предприятий общественного питания: оборудование для нарезки овощей; машины для измельчения и разрезания мяса и рыбы; машины для нарезки хлеба; машины для нарезки гастрономических товаров;

209. Измельчительное оборудование предприятий общественного питания: размалывающее машины и механизмы; машины для получения пюреобразных продуктов;

210. Месильно-перемешивающее оборудование предприятий общественного питания.

211. Тестомесильные и тестораскаточные машины, взбивальные машины

212. Моечное оборудование. предприятий общественного питания.

213. Назначение теплового оборудования, его роль в технологическом процессе приготовления пищи на предприятиях общественного питания. Характеристика парка теплового оборудования отечественного и зарубежного производства. Перспектива развития и совершенствования тепловых аппаратов.

214. Классификация теплового оборудования по функциональному признаку, по технологическому назначению, по способу обогрева, по виду источника теплоты, по структуре рабочего цикла, по степени автоматизации, по конструктивному решению.

215. Оборудование несекционное, секционное, секционно-модулированное. Понятие модуля. Оборудование с функциональными ёмкостями. Функциональные ёмкости: ти-

пы, размеры, обозначения, технические характеристики. Комплект оборудования с функциональными ёмкостями.

216. Тепловые аппараты для варки; Тепловые аппараты для жарения; Универсальные тепловые аппараты; Аппараты с инфракрасным и сверхвысокочастотным нагревом; Водонагреватели и кипятильники; Вспомогательные тепловые аппараты;

217. Общие сведения о торгово-технологическом оборудовании; Приборы и оборудование для измерения количества и качества товара; Оборудование для расчёта с покупателями;

218. Торговые автоматы; Упаковочное оборудование; Оборудование для комплектации и раздачи обедов;.

219. Виды, источники и формы снабжения предприятий общественного питания. Способы доставки сырья, полуфабрикатов и материально-технического снабжения.

220. Назначение и функции складского хозяйства. Состав и характеристика помещений для приема, хранения и отпуска товаров. Оснащение складской группы помещений.

221. Организация складских операций. Документальное оформление, списания и учета. Хранение и отпуск продуктов. Товарные потери: порядок их оформления, списания и учета.

222. Тарное хозяйство: организация и принципы.

223. Задачи, значение и направления развития материально-технической базы.

224. Организация санитарного контроля на предприятиях общественного питания.

225. Характеристика технологических процессов. Функциональное назначение и структура производственных помещений на предприятиях общественного питания.

226. Цеховая и безцеховая структура производства: характеристика, примеры.

227. Организация работы овощного цеха на предприятиях с полным производственным циклом.

228. Организация работы мясо-рыбного цеха на предприятиях с полным производственным циклом.

229. Организация работы кондитерского цеха.

230. Организация работы холодного цеха.

231. Организация работы горячего цеха.

232. Организация работы моечных столовой и кухонной посуды.

233. Нормативная документация предприятий общественного питания.

234. Производственная программа предприятия общественного питания: понятие, виды, характеристика.

235. Организация контроля качества продукции и услуг. Бракераж пищи. Состав и функции бракеражной комиссии на предприятии.

236. Меню: назначение, виды, характеристика, правила составления.

237. Правила составления и оформления винной карты. Составление и оформление коктейльной карты бара.

238. Организация рабочих мест и их обслуживание.

239. Виды помещений торговой группы и их характеристика. Административные, бытовые и подсобные помещения.

240. Столовое белье. Виды, характеристика. Виды столовой посуды и приборов.

241. Подготовка к обслуживанию и сервировка столов: общие правила сервировки столов, подготовка персонала к обслуживанию.

242. Сервировка стола для завтрака, к обеду, ужину.

243. Производственный персонал на предприятиях общественного питания: состав, общие требования.

244. Обслуживающий персонал в предприятиях общественного питания: состав, общие требования.

245. Обслуживание в зале ресторана. Основные элементы и формы обслуживания.



246. Встреча и размещение посетителей за столами. Прием и оформление заказа. Передача заказа на производство и в буфет. Выполнение заказа. Правила подачи отдельных блюд посетителям.

247. Расчет с посетителями. Контрольно-кассовые машины и системы, используемые в работе официанта. Техника работы официанта, уборка столов.

248. Организация и обслуживание банкетов, приемов. Особенности сервировки стола, виды банкетов, характеристика, особенности сервировки стола.

249. Способы, правила и техника подачи блюд, напитков в ресторанах при обслуживании банкетов.

250. Комбинированные и другие способы подачи блюд, подача оригинальных блюд и десертов. Подача буфетной продукции и винно-водочных изделий.

251. Особенности организации обслуживания в барах. Основное барное оборудование, инвентарь и посуда. Классификация смешанных напитков, способы и правила приготовления.

252. Прогрессивные технологии обслуживания. Кейтеринг: виды, характеристика, особенности.

253. Особенности организации питания иностранных туристов.

254. Обслуживание на производственных предприятиях.

255. Организация обслуживания школьников.

256. Организация питания студентов вузов и колледжей.

257. Организация обслуживания пассажиров водного и автомобильного транспорта.

258. Организация обслуживания пассажиров железнодорожного транспорта.

259. Организация обслуживания пассажиров воздушного транспорта.

260. Организация обслуживания населения в местах массового отдыха.

261. Организация обслуживания проживающих в гостиницах.

262. Дизайн предприятия общественного питания, интерьер зала