



Федеральное агентство по рыболовству  
Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение  
высшего образования  
«Калининградский государственный технический университет»  
(ФГБОУ ВО «КГТУ»)



УТВЕРЖДАЮ  
Первый проректор, заместитель  
председателя приемной комиссии  
Н.Ю.Бугакова  
25. 10. 20 18

## ПРОГРАММА

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

Механико-технологический факультет  
Кафедра технологии продуктов питания

Калининград 2018

Программа разработана в соответствии с требованиями федерального государственного образовательного стандарта высшего профессионального образования по направлению подготовки «Технология продукции и организация общественного питания» квалификация - магистр.

**Содержание программы  
вступительного экзамена в магистратуру по направлению  
подготовки  
«Технология продукции и организация общественного  
питания»**

1. Ароматизаторы, пряности, усилители вкуса и запаха, подсластители, кислоты и регуляторы кислотности. Характеристика и применение на предприятиях общественного питания.
2. Ассортимент блюд из мясных полуфабрикатов, технология их приготовления. Требования к качеству блюд, гарниры и соусы. Образование, состав и использование бульонов.
3. Ассортимент блюд из сельскохозяйственной птицы, технология их приготовления. Режимы тепловой обработки. Требования к качеству блюд, гарниры и соусы.
4. Банкеты и приёмы. Правила организации.
5. Бисквитный полуфабрикат. Технология производства, требования к качеству, условия и сроки хранения. Ассортимент изделий.
6. Блюда и закуски из овощей. Ассортимент. Особенности приготовления и подачи.
7. Быстрозамороженные мучные полуфабрикаты. Ассортимент. Технология производства. Особенности использования.
8. Быстрозамороженные плодоовощные полуфабрикаты. Технология производства. Изменения основных компонентов. Условия и сроки хранения.
9. Быстрозамороженные полуфабрикаты из картофеля (фри, биточки). Технология производства. Изменения основных компонентов сырья. Условия и сроки хранения.
10. Виды каш. Способы приготовления разных по консистенции каш.
11. Витаминизация блюд и напитков. Особенности технологии. Характеристика добавок и готовых блюд.
12. Вкусовые товары и кондитерские изделия. Ассортимент, классификация и краткая товароведная характеристика.
13. Воздушный полуфабрикат. Технология производства. Ассортимент изделий. Условия и сроки хранения.
14. Вторые блюда из сушеных овощей. Ассортимент. Особенности приготовления. Способы и режимы.
15. Гельминтозы. Виды. Последствия. Меры предупреждения.
16. Говядина. Разделка туш, обработка. Ассортимент полуфабрикатов и блюд.
17. Горячий цех. Правила организации работы.
18. Дезинфицирующие средства: свойства, назначение, способы применения.
19. Дикие животные. Обработка (разделка, способы сохранения), в т.ч. субпродуктов. Подготовка к кулинарной обработке.
20. Заварное тесто. Технология производства и виды полуфабрикатов. Ассортимент изделий, условия и сроки хранения.
21. Загрязнение продовольственного сырья и пищевых продуктов ксенобиотиками химического и биологического происхождения, микроорганизмами и их метаболитами.

22. Загрязнение продовольственного сырья и пищевых продуктов химическими элементами, пестицидами, диоксинами и радиоактивными веществами.
23. Замес и созревание теста. Физико-химические, биохимические и микробиологические процессы, их роль в формировании структуры, механических характеристик и показателей качества теста.
24. Зернопродукты. Классификация и ассортимент. Краткая товароведная характеристика каждой группы.
25. Зоонозные инфекции. Характеристика. Профилактика.
26. Иглокожие, двухстворчатые моллюски. Первичная обработка, их использование на предприятиях общественного питания. Ассортимент блюд.
27. Классификация изделий из теста. Виды теста. Характеристика и первичная обработка основного сырья для производства п/ф.
28. Классификация методов консервирования (физические, химические и др.).
29. Классификация методов технического контроля. Применение их на ПОП.
30. Классификация пищевых добавок. Подходы к подбору и применению добавок, обозначение добавок. Безопасность добавок.
31. Классификация продовольственных товаров, торговый ассортимент и принципы ассортиментной политики, особенности стандартизации и сертификации продуктов.
32. Классификация соусов. Технологические схемы производства соусов различных групп. Характеристика и особенности подачи.
33. Кондитерский цех в составе предприятия общественного питания. Организация производства.
34. Консерванты, антиокислители, синергисты и комплексообразователи, водоудерживающие агенты, наполнители и глазирователи. Механизм действия и использование при приготовлении пищевых продуктов.
35. Консервы овощные. Классификация. Использование на предприятиях общественного питания.
36. Консервы. Изменение качества при хранении (созревание и старение). Сроки годности и сроки хранения.
37. Контаминанты - загрязнители продуктов питания. Классификация и основные пути их поступления в продовольственное сырье и продукты питания.
38. Концепция рационального питания человека. Эволюция концепции. Современное состояние вопроса.
39. Красители, цветокорректирующие материалы; добавки, изменяющие структуру продуктов (загустители, гелеобразователи и ПАВы). Принцип действия и особенности использования.
40. Краткая характеристика основных разделов бизнес-плана предприятия.
41. Кролики. Характеристика мяса, упитанность. Предубойное содержание, обработка (описание технологической схемы).
42. Крошковый полуфабрикат. Технология производства, условия и сроки хранения. Ассортимент изделий.
43. Крупнокусковые мясные п/ф. Ассортимент и технология производства. Выход полуфабрикатов из туш различных животных, технологическая ценность и кулинарное использование. Требования к качеству, условия и сроки хранения и реализации.
44. Крупы, бобовые и макаронные изделия. Ассортимент. Виды и особенности обработки. Изменения, происходящие при холодной и тепловой обработке.

45. Лечебная диета № 2. Характеристика блюд. Особенности приготовления и подачи.
46. Лечебная диета № 3. Характеристика блюд. Особенности приготовления.
47. Лечебно-профилактическое и функциональное питание. Характеристика. Особенности кулинарной обработки блюд.
48. Маринованные овощные полуфабрикаты. Технология производства. Изменения, происходящие при приготовлении. Условия и сроки хранения.
49. Миндальный ореховый полуфабрикат. Технология производства.
50. Моллоски. Классификация. Технологическая характеристика. Использование на предприятиях общественного питания.
51. Молоко, молочные продукты и пищевые жиры. Классификация, ассортимент и товароведная характеристика.
52. Морская капуста. Технологическая характеристика, правила использования на предприятиях общественного питания.
53. Моющие средства: свойства, назначение, способы и правила применения.
54. Мутагенные и антимутагенные свойства добавок, пищевые антимутагены; БАДы (парафармацевтики и эубиотики, пребиотики и синбиотики) – функциональная роль и применение.
55. Мясные полуфабрикаты. Тепловая кулинарная обработка. Способы и режимы. Роль в формировании качества готового изделия.
56. Мясо и мясопродукты. Классификация, ассортимент и товароведная характеристика.
57. Мясо с/х птицы. Характеристика. Определение качественных показателей (сортность, упитанность, свежесть, химические показатели и др.). Дефекты тушек птицы.
58. Напитки. Классификация и ассортимент. Сроки хранения и условия реализации (правила подачи).
59. Небелковые азотистые вещества, ферменты, органические кислоты, витамины, красящие и ароматические соединения в продуктах. Краткая характеристика, источники и роль в питании.
60. Нерыбные объекты промысла. Пищевая ценность. Факторы и условия её сохранения при кулинарной обработке на предприятиях общественного питания.
61. Нерыбные объекты. Классификация. Технологическая характеристика. Использование на предприятиях общественного питания.
62. Овощные обеденные и заправочные консервы. Ассортимент. Использование в общественном питании.
63. Организация обработки с/х птицы на птицеперерабатывающем предприятии. Описание технологической схемы производства тушки потрошенной (в т.ч. предубойное содержание).
64. Организация обслуживания в столовых и буфетах.
65. Организация обслуживания потребителей в зале ресторана (кафе, бара).
66. Основные группы липидов. Характеристика. Функции в организме человека.
67. Основные направления товарной политики предприятий общественного питания.
68. Охлажденные и быстрозамороженные блюда. Ассортимент. Особенности производства и кулинарного использования.

69. П/ф из котлетной массы. Ассортимент, характеристика мяса, технология. Изменения в фаршах при приготовлении. Требования к качеству, условия и сроки хранения и реализация.
70. Первые блюда на основе сухих продуктов. Приготовление. Характеристика. Требования к качеству.
71. Пернатая дичь. Особенности обработки, в т.ч. субпродуктов. Подготовка к кулинарной обработке.
72. Песочный полуфабрикат. Технология производства, ассортимент изделий, условия и сроки хранения.
73. Пищеварительная система организма человека. Строение. Ферментативные процессы переваривания пищи в желудке.
74. Пищевые концентраты: сушеное мясо, сухая простокваша и молоко, яичный порошок, кисель, сухари, хлеб замедленного черствения. Характеристика.
75. Пищевые отравления. Классификация. Основные возбудители. Меры предупреждения.
76. Показатели качества (потребительские свойства) продовольственных товаров, пищевая ценность, информация о товаре.
77. Порционные и мелкокусковые п/ф из мяса разных видов животных. Ассортимент, технология производства, требования к качеству, условия и сроки хранения и реализации.
78. Порядок проведения сертификации услуг общественного питания. Документы.
79. Предприятия общественного питания. Типы и классификация. Основные отличия.
80. Пресное тесто. Технология производства и ассортимент полуфабрикатов. Ассортимент изделий, условия и сроки хранения.
81. Производство кулинарной продукции из с/х птицы и субпродуктов с целью рационального использования сырья (п/ф для студня, кровяно-печеночный паплет, шейка фаршированная и др.).
82. Производство продукции общественного питания. Основные технологические принципы.
83. Производство продукции общественного питания. Способы кулинарной обработки. Особенности применения для разного сырья.
84. Процедура подтверждения соответствия для предприятий общественного питания.
85. Процесс принятия решения в бизнесе, модели и методы принятия решений.
86. Процессы, происходящие в мякише и корке при выпечке мучных изделий. Их роль в формировании органолептических показателей качества готовой продукции.
87. Ракообразные. Технологическая характеристика. Использование на предприятиях общественного питания. Ассортимент блюд.
88. Рекламная деятельность в общественном питании. Принципы ценообразования.
89. Рыба и рыбные продукты. Классификация, ассортимент и краткая товароведная характеристика.
90. Рыбные блюда. Ассортимент. Способы и режимы приготовления. Требования к качеству. Гарниры и соусы, используемые при приготовлении и подаче.
91. Рыбные пищевые отходы. Ассортимент. Кулинарное использование.
92. Рыбный фарш. Ассортимент блюд и кулинарных изделий из него. Технология приготовления.

93. Санитарно-эпидемиологическая экспертиза. Ее роль в оценке качества и безопасности пищевых продуктов (схемы санитарно-эпидемиологической экспертизы одного из продуктов: мяса, рыбы, молока).
94. Свежие и переработанные плоды и овощи. Классификация и товароведная характеристика. Особенности хранения.
95. Соленые овощные полуфабрикаты. Технология производства. Влияние концентрации соли на изменения, происходящие при производстве соленых томатов и огурцов. Ферментация. Условия и сроки хранения полуфабрикатов.
96. Состав белков. Группы незаменимых аминокислот. Последствия их недостаточности в рационах для организма человека.
97. Соусы промышленного изготовления: майонезы, соусы томатные и фруктовые, кетчупы. Характеристика и технология использования.
98. Специальные формы организации питания.
99. Способы дробления пищевых материалов. Классификация. Применяемое оборудование.
100. Средства измерений. Классификация. Применение на ПОП.
101. Стандарты и другие нормативные документы, используемые на предприятиях общественного питания. Перечень и общая характеристика основных документов.
102. Супы из консервированных полуфабрикатов. Особенности приготовления. Пищевая ценность.
103. Сушеные овощные полуфабрикаты (например, пюре картофельное сухое). Технология производства. Изменения основных компонентов сырья. Условия и сроки хранения.
104. Сушеные полуфабрикаты из плодов и ягод. Ассортимент. Технология производства. Изменения основных компонентов сырья. Условия и сроки хранения.
105. Тара, используемая в пищевой промышленности и в общественном питании. Гигиенический контроль за применением полимерной, картонной и др. тары.
106. Теоретические основы товароведения: химический состав продуктов питания (характеристика воды, минеральных веществ, углеводов, липидов и белков).
107. Тепловая кулинарная обработка рыбы. Процессы, происходящие при тепловой обработке. Их влияние на качество и пищевую ценность блюд из рыбы.
108. Тесто из пшеничной муки. Способы разрыхления и их характеристика. Виды теста в зависимости от способа разрыхления.
109. Технологическая характеристика с/х птицы. Ассортимент п/ф и технология их приготовления. Требования к качеству, условия и сроки хранения.
110. Технологические машины и аппараты. Характерные особенности для предприятий общественного питания.
111. Токсические вещества. Классификация. Характеристика основных групп.
112. Требования к складским помещениям и производственным цехам предприятий общественного питания: санитарные и объемно-планировочные.
113. Углеводы. Основные группы. Их роль в организме человека.
114. Функции управления: планирование, организация, мотивация и контроль; методы и стиль управления, основные требования к менеджеру.
115. Холодные блюда. Правила организации производства.



116. Хранение пищевых продуктов. Режимы и условия хранения. Изменения в продуктах при хранении. Товарные потери.
117. Централизованное производство полуфабрикатов из костных рыб. Технология. Ассортимент. Условия и сроки хранения.
118. Централизованное производство полуфабрикатов из хрящевых рыб. Технология. Ассортимент. Условия и сроки хранения.
119. Электрокипяtilьник. Виды. Конструкция электрокипяtilьника непрерывного действия.
120. Энергетический обмен человека. Его составляющие. Факторы, влияющие на него.



## Рекомендуемая литература

1. Технология продуктов общественного питания. В 2-х т. // Под ред. А.С.Ратушного.- М.: Колос, 2003.
2. Артемова Е.Н. Основы технологии продукции общественного питания: Учебное пособие.- М.: КноРус, 2010
3. Фурс И.Н. Технология производства продукции общественного питания: Учебное пособие.- Минск, 2002
4. Сборник технических нормативов. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий диетического питания для предприятий общественного питания .- М., 2002.
5. Технология пищевых производств /под ред. А.П.Нечаева.- М.: КолосС, 2008
6. Справочник руководителя общественного питания / Антонов Л.П., Фонарева Г.С., Ефимов А.Д. –М., 2000.
7. Бредихина О.В., Новикова М.В., Бредихин С.А. Научные основы производства рыбопродуктов.- М.: КолосС, 2009.- 152 с.
8. Николаева Л.И., Рыжова Л.В. Основы технологии и организации производства продукции общественного питания: Учебное пособие.- Екатеринбург: Изд-во УрГЭУ, 2005. Дополнительная литература
9. Контроль качества кулинарной продукции: Учебное пособие /Л. И. Николаева, Г. Ф. Фролова и др. Екатеринбург: Изд-во УрГЭУ, 2006
10. Рыбаков Ю.С. Введение в технологии продуктов питания: Учебное пособие.- Екатеринбург: Изд-во УрГЭУ, 2006
11. Рыбаков Ю.С., Маточкин С.В., Пищиков Г.Б. Технология пищевых производств.- Екатеринбург: Изд-во УрГЭУ, 2010
12. Скурихин И.М., Нечаев А.П. Все о пище с точки зрения химика.- М.: Высшая школа, 1991
13. Беляев М.И. Индустриальные технологии производства продукции общественного питания.- М.: Экономика, 1990
14. Ковалев Н.И., Куткина М.Н., Карцева Н.Я. Русская кухня.- М., 2000
15. Современная Энциклопедия. Кулинарные традиции мира. М.,2003
16. Новоженев Ю.М., Сопина Л.Н. Зарубежная кухня. - М., 1990
17. Журналы: Питание и общество, Ресторанный бизнес, Вы и Ваш ресторан, Ресторанные ведомости и др.
18. Лешкова Г.С., Николаева Л.И. Мучные кулинарные и кондитерские изделия: Учебное пособие.– Екатеринбург: Изд-во УрГЭУ, 2001
19. Технология производства продукции общественного питания: учебн. /Баранов В.С., Мглинец А.Л, Алешина Л.А, и др. -М.: Экономика, 1986.
20. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий национальных кухонь народов России. М., 1992.
21. Справочник технолога общественного питания /Мглинец А.И., Ловачева Г.Н., Алешина Л.М. и др. –М., 2000.

Программа вступительного экзамена в магистратуру по направлению подготовки «Технология продукции и организация общественного питания» рассмотрена и одобрена на заседании кафедры технологии продуктов питания (протокол № 1 от «28» августа 2018 г.)

Председатель экзаменационной комиссии \_\_\_\_\_  Н.А.Притькина  
Зам. председателя экзаменационной комиссии \_\_\_\_\_  И.М. Титова