

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

УТВЕРЖДАЮ

Ректор  А.А. Максаев

«» 2019 г.



**ПРОГРАММА
ВСТУПИТЕЛЬНОГО ИСПЫТАНИЯ В МАГИСТРАТУРУ
ПО НАПРАВЛЕНИЮ ПОДГОТОВКИ
19.04.04 ТЕХНОЛОГИЯ ПРОДУКЦИИ И ОРГАНИЗАЦИЯ
ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ**

2019 год

Раздел 1. Санитария и гигиена питания

Санитарный надзор и санитарное законодательство. Государственный и ведомственный контроль за соблюдением санитарных норм и правил. Цели и задачи предупредительного и текущего санитарного надзора. Система органов и учреждений санитарно-эпидемиологической службы, их функции и права.

Производственный контроль санитарного состояния предприятий общественного питания. Микробиологический анализ смывов. Правила отбора проб. Гигиеническая характеристика факторов внешней среды и требования к благоустройству предприятий питания. Санитарно-гигиенические требования, предъявляемые к персоналу предприятий питания. Гигиена освещения: естественное и искусственное. Гигиенические требования к отоплению.

Гигиеническая характеристика воды: органолептические показатели, химический состав, микробиологические показатели. Методы улучшения качества воды. Гигиенические требования к водоснабжению. Источники водоснабжения. Санитарные зоны. Гигиеническая характеристика воздуха. Оптимальный микроклимат. Источники загрязнения воздушной среды на предприятиях общественного питания. ПДК вредных веществ. Гигиенические требования к вентиляции. Естественная, приточная, вытяжная и приточно-вытяжная вентиляции. Гигиенические основы проектирования и строительства предприятий питания. Санитарные требования к компоновке торговых и производственных помещений пищевого предприятия, его территории.

Гигиенические требования к оборудованию, инвентарю, посуде, таре, упаковочным материалам, их обработка после производственных операций.

Санитарно-гигиенические требования к содержанию предприятий питания, помещений, оборудования, инвентаря. Способы и средства санитарной обработки, дезинфекции. Средства и методы дезинфекции. Требования к моющим и дезинфицирующим средствам. Меры борьбы с грызунами и насекомыми.

Личная гигиена работников предприятий общественного питания. Профилактическое медицинское обследование работников. Болезни, препятствующие работе с пищевыми продуктами. Профилактика кишечных инфекций, пищевых отравлений, зоонозных инфекций и гельминтозов. Понятия о гельминтозах. Виды и значение тепловой обработки. Микробиологические показатели и нормативы, характеризующие санитарное состояние предприятий общественного питания, оборудования, инвентаря, спецодежды, рук персонала.

Гигиенические требования к качеству и безопасности продовольственного сырья и пищевых продуктов. Гигиеническая оценка и критерии безопасности молока и молочных продуктов, мяса и мясопродуктов, консервов, рыбы и рыбных продуктов, зерновых продуктов, яиц и яичепродуктов. Отравления, вызываемые контаминацией продуктов, солями тяжелых металлов, пестицидами, радионуклидами, нитратами и нитритами, антибиотиками, гормонами и пр. Санитарные требования к качеству блюд, хранению и раздаче готовой пищи. Санитарные требования к транспортировке, приемке, хранению сырья, полуфабрикатов и готовых кулинарных продуктов. Особенно-

сти санитарно–гигиенических требований к скоропортящимся продуктам. Санитарно-гигиенические требования к безопасности применения пищевых добавок.

Санитарные требования к транспортировке, приемке, хранению пищевых продуктов. Санитарно-гигиенические требования к транспортным средствам, таре и упаковочным материалам для полуфабрикатов и др. пищевых продуктов. Физиолого-гигиеническое и эпидемиологическое значение технологической обработки. Санитарные требования к получению продуктов специального питания и других блюд и изделий, представляющих эпидемиологическую опасность. Санитарные требования к качеству блюд, хранению и раздаче готовой пищи. Правила гигиенической экспертизы готовых блюд. Бракераж продукции.

Журнал бракеража готовой продукции. Гигиенические требования к безопасности продовольственного сырья, полуфабрикатов, готовых блюд и кулинарных изделий. Нормы по содержанию загрязнителей в продуктах.

Санитарные требования к обслуживанию посетителей в различных типах предприятий общественного питания. Гигиенические особенности организации питания различных групп населения: школьников, студентов, рабочих промышленных предприятий и др.

Гигиеническая экспертиза пищевых продуктов, ее цели. Задачи плановой и внеплановой экспертизы.

Раздел 2. Товароведение продовольственных товаров

Предмет и задачи товароведения продовольственных товаров. Методы товароведения. Потребительские свойства продовольственных товаров: определение, номенклатура и показатели групповых и единичных свойств. Химический состав, пищевая ценность, биологическая и энергетическая ценность продовольственных товаров. Качество продовольственных товаров: определение, факторы формирования и сохранения, методы оценки.

Факторы, формирующие качество потребительских товаров. Ассортимент продовольственных товаров. Стандартизация и сертификация продовольственных товаров. Основные принципы и порядок проведения обязательной и добровольной сертификации продукции. Органы сертификации продукции в РФ, их функции.

Ассортимент, его виды и показатели. Ассортиментная политика. Характеристика отдельных ассортиментных групп. Товарная экспертиза и контроль качества товаров: необходимость организации, общие правила и порядок проведения. Система нормирования требований к товарам. Нормативные документы, категории, виды, их содержание, порядок утверждения.

Товароведческая характеристика и экспертиза качества зерна и продуктов его переработки. Мука, крупа, макаронные изделия: классификация и принципы формирования ассортимента. Пищевая ценность, экспертиза качества, дефекты; упаковка, маркировка, хранение.

Хлеб. Классификация, пищевая ценность, экспертиза качества, условия транспортирования и реализации. Товароведческая характеристика и экспертиза качества свежих и переработанных плодов и овощей: классификация,

химический состав, пищевая ценность, экспертиза качества, дефекты, транспортировка, условия и сроки хранения. Потери при хранении. Характеристика способов консервирования.

Товароведческая характеристика и экспертиза качества вкусовых и кондитерских товаров. Кофе и чай: химический состав и воздействие на организм, классификация и принципы формирования ассортимента, экспертиза качества, упаковка и маркировка, хранение.

Крепкие алкогольные напитки, влияние алкоголя на организм человека, классификация, особенности формирования потребительских свойств и построение ассортимента водок. Мучные кондитерские изделия. Классификация. Экспертиза качества условия и сроки хранения. Шоколад: пищевая ценность, классификация. Экспертиза качества меда, способы фальсификации, упаковка, маркировка, хранение.

Товароведческая характеристика и экспертиза качества мяса и мясопродуктов. Мясо убойных животных: химический состав, пищевая ценность, классификация и маркировка. Экспертиза качества мяса по показателям безопасности и свежести. Разруб туши. Мясные полуфабрикаты. Мясо птицы: особенности потребительских свойств. Пищевая ценность.

Колбасные изделия: классификация, сравнительная характеристика потребительских свойств различных групп колбасных изделий, экспертиза качества, дефекты; упаковка и маркировка; сроки хранения.

Товароведческая характеристика и экспертиза качества рыбы и рыбных продуктов. Ассортимент, пищевая ценность, химический состав, способы разделки и замораживания и их влияние на потребительские свойства, экспертиза качества, дефекты, упаковка и маркировка, хранение. Нерыбные морепродукты, классификация, химический состав. Товароведческая характеристика и экспертиза качества пищевых жиров.

Растительные масла, роль в пищевом рационе человека, классификация; экспертиза качества, дефекты; упаковка и маркировка, хранение. Маргарин, классификация и ассортимент, экспертиза качества, условия и сроки хранения. Товароведческая характеристика и экспертиза качества молока и молочных продуктов. Молоко питьевое: классификация, химический состав, принципы формирования ассортимента. Пищевая ценность, экспертиза качества, дефекты, упаковка и маркировка; хранение. Кисломолочные продукты. Значение в питании человека, классификация, пищевая ценность, показатели безопасности, дефекты, сроки хранения.

Сыры: пищевая ценность, значение в питании. Классификация, пищевая ценность, экспертиза качества, дефекты; маркировка, условия и сроки хранения в торговле. Товароведческая характеристика яиц и яичных продуктов. Классификация, пищевая ценность, сроки хранения, экспертиза качества. Информация о товаре. Правила и режимы транспортирования и хранения продовольственных товаров.

Раздел 3. Технология продукции общественного питания

Общая характеристика технологического процесса предприятия общественного питания; классификация продукции общественного питания,

принципы построения рецептур на кулинарную продукцию и мучные кондитерские изделия. Нормативная документация.

Основные критерии качества продукции общественного питания, показатели безопасности продукции, контроль качества. Физико-химические процессы при кулинарной обработке продуктов: изменения белков и других азотистых веществ, изменения углеводов (сахаров, крахмала, углеводов клеточных стенок). Изменения пищевых жиров, изменения содержания в продуктах воды и сухих веществ. Структурно-механические характеристики кулинарной продукции. Изменения витаминов в продуктах при кулинарной обработке, образование новых вкусовых и ароматических веществ и новых красящих веществ при кулинарной обработке продуктов. Проблема снижения пищевой ценности при кулинарной обработке.

Классификация продукции общественного питания по основным признакам: виду используемого сырья, способу кулинарной обработки, характеру потребления, назначению, термическому состоянию, консистенции.

Способы и приемы, осуществляемые на стадии механической обработки сырья и производства полуфабрикатов. Химическая кулинарная обработка.

Способы и приемы тепловой кулинарной обработки продуктов. Основные, вспомогательные, комбинированные, электрофизические способы и их сущность. Кулинарная готовность. Пищевая ценность супов. Технология супов: классификация, технология, особенности приготовления заправочных супов, супов-пюре, прозрачных, молочных, холодных и сладких супов. Физико-химические процессы, происходящие в продуктах при варке бульонов. Осветление бульонов. Требования к качеству, условия и сроки хранения и реализации. Физико-химические процессы, протекающие в пищевых продуктах при изготовлении супов. Технологические факторы, оказывающие влияние на качество супов, сроки реализации. Оформление ТТК.

Технология соусов. Классификация, ассортимент. Требования к качеству сырья и полуфабрикатов. Рецептуры и технология. Физико-химические процессы, протекающие в пищевых продуктах при приготовлении соусов.

Пищевая ценность и требования к качеству соусов. Условия и сроки хранения и реализации. Физико-химические процессы, протекающие в продуктах при приготовлении соусов. Кулинарное использование соусов. Соусы промышленного производства. Технология кулинарной продукции из картофеля, овощей и грибов. Ассортимент. Физико-химические процессы, происходящие в сырье и полуфабрикатах при тепловой кулинарной обработке, их роль в формировании структурно-механических характеристик, пищевой ценности готовой продукции. Факторы, оказывающие влияние на интенсивность физико-химических процессов.

Нормы потерь массы картофеля, овощей и грибов при тепловой кулинарной обработке. Соусы, используемые при оформлении и отпуске блюд. Технология национальных блюд из картофеля, овощей и грибов. Требования к качеству блюд, условиям и срокам хранения и реализации.

Технология кулинарной продукции из круп, бобовых и макаронных изделий. Классификация, ассортимент. Рецептуры и технология. Физико-

химические процессы, происходящие в крупах, бобовых и макаронных изделиях при тепловой кулинарной обработке, их роль в формировании структурно-механических характеристик, пищевой ценности готовой продукции. Факторы, оказывающие влияние на интенсивность физико-химических процессов. Полуфабрикаты из каш. Национальные блюда. Требования к качеству блюд, условия и сроки хранения и реализации.

Технология кулинарной продукции из мяса и мясных продуктов, сельскохозяйственной птицы, дичи и кролика. Классификация. Технологический разруб туши, использование отдельных частей для приготовления блюд. Полуфабрикаты. Ассортимент. Банкетные блюда. Требования к качеству сырья и его технологическая характеристика. Физико-химические процессы, происходящие в полуфабрикатах при тепловой кулинарной обработке, их роль в формировании структурно-механических характеристик, пищевой ценности готовой продукции. Факторы, оказывающие влияние на интенсивность физико-химических процессов. Нормы потерь массы при механической и тепловой обработке. Требования к качеству блюд, условия и сроки хранения и реализации.

Технология кулинарной продукции из рыбы, морепродуктов и раков, яиц и творога. Классификация. Полуфабрикаты. Ассортимент. Банкетные блюда.

Требования к качеству сырья и его технологическая характеристика. Механическая обработка рыбы и морепродуктов. Ассортимент кулинарных изделий и блюд. Физико-химические процессы, происходящие в продуктах при тепловой кулинарной обработке. Факторы, оказывающие влияние на интенсивность физико-химических процессов. Нормы потерь массы при механической и тепловой обработке. Требования к качеству блюд, условия и сроки хранения и реализации.

Блюда из яиц и творога, рецептуры и технология. Классификация и ассортимент блюд из яиц и творога. Физико-химические процессы, происходящие в продуктах и полуфабрикатах при тепловой кулинарной обработке. Факторы, оказывающие влияние на интенсивность физико-химических процессов при приготовлении блюд. Особенности формирования вкуса и аромата готовой продукции. Национальные блюда.

Технология холодных и горячих закусок. Ассортимент. Бутерброды, банкетные закуски, салаты и винегреты, закуски из овощей и грибов, рыбы и рыбных гастрономических продуктов, мяса и мясных гастрономических продуктов.

Рецептуры и технология. Национальные закуски. Требования к качеству холодных закусок, условия и сроки хранения и реализации. Организация технологического процесса производства горячих и холодных закусок.

Технология сладких блюд и напитков. Ассортимент. Технологическая характеристика сырья. Производство напитков в русской кухне. Физико-химические процессы, происходящие в сырье при тепловой кулинарной обработке, их роль в формировании структурно-механических характеристик, пищевой ценности и органолептических показателей качества готовой продукции. Факторы, оказывающие влияние на интенсивность физико-

химических процессов. Национальные блюда и напитки. Требования к качеству сладких блюд и напитков, условия и сроки хранения и реализации.

Технология охлажденной, быстрозамороженной и консервированной кулинарной продукции. Ассортимент, особенности технологии и их влияние на качество готовой продукции. Физико-химические процессы, происходящие в готовых блюдах при охлаждении, замораживании, последующем хранении, размораживании и разогревании. Технологическое обеспечение сохранности пищевой ценности блюд и их санитарного благополучия. Требования к качеству. Условия и сроки хранения, транспортирования и реализации.

Технология мучных кулинарных и кондитерских изделий. Технологическая подготовка муки, жиров, молочных и яичных продуктов и других продуктов. Требования к качеству сырья.

Технология мучных блюд, гарниров и кулинарных изделий. Классификация, ассортимент. Технологическая характеристика сырья. Полуфабрикаты из муки. Рецептуры и технология. Физико-химические, биологические и микробиологические процессы, происходящие при производстве изделий, их роль в формировании структурно-механических характеристик, пищевой ценности и органолептических показателей качества теста. Особенности централизованного производства пельменей вареников, блинчиков. Пирожки, чебуреки, запеченные в тесте мясные продукты и другие изделия из теста. Фарши для мучных блюд и кулинарных изделий. Ассортимент, рецептуры, технология.

Технология кондитерских и булочных изделий из дрожжевого теста.

Приготовление дрожжевого теста опарным и безопарным способами. Замес опары и теста. Брожение теста. Соотношение и роль отдельных компонентов и воды. Процессы, происходящие при замесе и брожении теста. Ускоренные способы приготовления дрожжевого теста. Влияние температуры и других факторов на процесс брожения. Централизованное производство теста. Изделия из дрожжевого слоеного теста. Разделка и формование изделий, расстойка, выпечка, охлаждение, отделка. Требования к качеству изделий, условия и сроки хранения и реализации.

Технология кондитерских изделий из бездрожжевого теста. Классификация и ассортимент. Требования к качеству сырья. Технология приготовления бисквитного, песочного, слоеного, миндального и заварного теста. Соотношение и роль отдельных компонентов в рецептуре различных видов теста. Технология приготовления вафельного, пряничного теста. Выпечка полуфабрикатов. Требования к качеству, условия и сроки хранения. Отделочные полуфабрикаты для мучных кондитерских изделий. Кремы, помады, сиропы и другие отделочные продукты. Требования к качеству, условия и сроки хранения. Приготовление тортов, пирожных, печенья и других изделий. Производство кексов и рулетов. Производство пряников.

Раздел 4. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания

Типы предприятий общественного питания, рациональные схемы размещения их сети, состояние и тенденции развития системы массового питания за рубежом, нормирование и научная организация труда на предприятиях. Функции общественного питания. Классификация предприятий общественного питания. Характеристика типов предприятий общественного питания. Принципы размещения предприятий общественного питания.

Научная организация труда, нормирование труда. Организация материально-технической базы предприятия (транспортное, энергетическое, санитарно-техническое хозяйство, эксплуатация зданий, санитарная и метрологическая службы).

Организация снабжения предприятий; организация складского, тарного хозяйства, экспедиционно-диспетчерских служб. Организация продовольственного и материально-технического снабжения. Весоизмерительное оборудование. Характеристика складского хозяйства.

Организация производства продукции: производственного процесса (принципы, формы, методы, типы производства), рабочих мест. Оперативное планирование производства. Общие требования к организации производства.

Организация работы производственных цехов заготовочных и доготовочных предприятий питания: овощного, мясорыбного, горячего, холодного кондитерского цеха. Организация рабочих мест.

Организация торгового процесса и изучение микроспроса. Формы и методы обслуживания на предприятиях различного типа и различного контингента потребителей. Организация раздач. Характеристика торговой деятельности предприятий общественного питания. Буфеты и бары. Торговые помещения. Торговая мебель. Организация работы моечной столовой посуды.

Значение меню в оперативном планировании работы предприятия. Составление меню. Меню со свободным выбором блюд. Особенности составления меню в предприятиях общественного п Обслуживание оборудования и программное обеспечение.

Формирование системы обслуживания различных контингентов: по месту работы и учебы населения, в местах массового отдыха, туристов, пассажиров различных видов транспорта, зарубежных туристов.

Организация обслуживания в различных типах предприятий питания: столовых, кафе, ресторанах, гостиничном комплексе. Организация банкетов, приемов, фуршетов. Кейтеринг. Кофе-брейк,коктейль. Обслуживание шведского стола. Организация рекламы.

Раздел 5. Оборудование предприятий общественного питания

Классификация технологического оборудования. Понятие о технологической машине и ее устройстве. Понятие о производительности и мощности технологических машин. Единица измерения. Виды производительности.

Техника безопасности при эксплуатации. Классификация машин, оборудование для различных отделений производственных предприятий; основные требования к оборудованию. Расчет технологических показателей.

Классификация механического оборудования по функциональному назначению. Основные виды операций, выполняемые механическим оборудованием в общественном питании. Устройство и принцип работы механического оборудования. Машины для нарезки замороженных продуктов, гастрономических товаров (ветчины, колбасы). Устройство для очистки рыбы от чешуи.

Универсальный привод кухонных машин (комбайнов). Взбивально-перемешивающие устройства и машины. Машины для нарезки. Назначение, устройство, принцип работы. Кинематические схемы. Понятие о модуле и модульном оборудовании, функциональных емкостях.

Дозаторы жидких и пластических продуктов. Кинематические схемы.

Принцип работы. Соковыжималки. Способы отжима. Технологические схемы. Принципы работы.

Классификация оборудования по функциональному признаку. Машины для получения паст и пюре. Основные кинематические схемы.

Источники тепла, топливо, теплоносители, общие принципы устройства тепловых аппаратов. Пищеварочные котлы, автоклавы. Сковороды, жаровни, фритюрницы. Назначение. Устройство. Принцип работы. Техника безопасности при эксплуатации. Тепловой расчет аппаратов, традиционные методы тепловой обработки продуктов, устройство и принцип работы теплового оборудования. Виды и способы сортировки и калибровки сыпучих продуктов. Основные схемы сортировочно-калибровочных устройств. Машины для переборки и сортировки картофеля и корнеплодов. Назначение, устройство. Принцип работы. Техника безопасности при эксплуатации.

Тестораскаточные машины (типа МРТ-60 М). Машины для замеса теста (типа ТММ-1М). Назначение. Принцип работы. Правила эксплуатации. Устройство. Кинематическая схема. Правила эксплуатации.

Торгово-технологическое оборудование, классификация, назначение.

Устройство, принцип работы. Весовое и кассовое оборудование, классификация, общие принципы устройства и индексация весоизмерительного оборудования. Подъемно-транспортное оборудование. Область применения и классификация. Лифты и подъемники. Принцип действия. Особенности устройства. Правила эксплуатации подъемно-транспортных машин.

Механизированные линии и технологические автоматы, торговые автоматы. Назначение. Принцип работы. Правила эксплуатации. Устройство и принцип взаимодействия основного оборудования линий различной конструкции, применяемых на предприятиях общественного питания. Поточные линии по производству кулинарных изделий. Линии по приготовлению пирожков, вареников, блинчиков. Классификация.

Оборудование для комплектации и раздачи обедов, обслуживание и ремонт оборудования. Оборудование для сохранения пищи в горячем состоянии. Технологические параметры оборудования. Область применения. Классификация. Мармиты, тепловые шкафы и стойки. Конструкция и принцип

действия. Эффективность введения новой техники.

Холодильное оборудование: назначение, классификация, устройство, правила эксплуатации. Льдогенераторы. Стационарные холодильники: назначение, виды, устройство, системы охлаждения.

Литература

1. Елхина, В. Д. Оборудование предприятий общественного питания. В 3 ч. Ч.1. Механическое оборудование: учеб. для вузов / В. Д. Елхина, М. И. Ботов. - 2-е изд., стер. - М. : Академия, 2012. - 415 с.
2. Кирпичников, В. П. Оборудование предприятий общественного питания. В 3 ч. Ч. 2. Тепловое оборудование: учеб. для вузов / В. П. Кирпичников, М. И. Ботов. - 2-е изд., стер. - М. : Академия, 2012. – 489 с.
3. Колупаева Т.Л. Оборудование предприятий общественного питания. В 3 ч. Ч. 3. Торговое оборудование: учебник / Т.Л.Колупаева.- 2-е изд., стер.- - М.: Академия, 2014.-288 с.
4. Радченко Л.А. Организация производства на предприятиях общественного питания : учебник / Л.А.Радченко. – Ростов-на-Дону : Феникс, 2011. – 374 с.
5. Товароведение и экспертиза продовольственных товаров]: учеб. для вузов / Л. Г. Елисеева [и др.] ; ред. Л. Г. Елисеева. - М. : МЦФЭР, 2009. - 798, с.
6. Позняковский В.М. Гигиенические основы питания, качество и безопасность пищевых продуктов: учебник/ В.М. Позняковский. – Саратов: Вузовское образование, 2014. – 453 с.
7. Ратушный А. С.Технология продукции общественного питания: Учебник для бакалавров/А.С.Ратушный - М.: Дашков и К, 2016. – 336 с.
8. Технология продукции общественного питания: учебник/ А.И. Мглинец [и др.] - СПб.: Троицкий мост, 2015.- 736 с.
9. Организация производства на предприятиях общественного питания: учеб. пособие для вузов / И. Р. Смирнова [и др.]. - СПб. : Троицкий мост, 2011. - 232 с.
10. Рубина Е.А. Санитария и гигиена питания: учебник / Е.А.Рубина – М.: Академия, 2011 г.

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 – 90 мин.

Максимальное количество баллов -100