

ПРОГРАММА ВСТУПИТЕЛЬНЫХ ИСПЫТАНИЙ
в магистратуру по направлению
19.04.04 «Технология продукции и организации общественного
питания»
магистерская программа «Инновационные технологии в производстве и
организации предприятий питания»

Поступающий в магистратуру **должен знать:**

- новейшие научные и практические достижения в области профессиональной деятельности;
- технологию производства продуктов питания;
- технические характеристики и экономические показатели лучших отечественных и зарубежных технологий производства продуктов питания;
- технические требования, предъявляемые к сырью, материалам, готовой продукции в пищевой и перерабатывающей промышленности, общественном питании;
- стандарты, технические условия, регламенты и другие нормативные документы;
- основные требования к организации труда при проведении исследований технологических процессов производства продуктов питания;
- методы исследований и проведения экспериментальных работ;
- назначение, условия производства и хранения продуктов питания;
- основные требования, предъявляемые к санитарному содержанию предприятий общественного питания
- биохимические и микробиологические основы технологии пищевых производств.

Содержание разделов и тем, необходимых для подготовки к вступительному экзамену:

Биологические структуры живых систем: строение белков, их биологические свойства и распространение; ферменты; витамины; углеводы; липиды; гормоны; биологическое окисление; взаимосвязь обмена белков, углеводов и жиров в организме; регуляция обмена веществ на различных уровнях организма.

Безопасность продовольственного сырья и продуктов питания

Обеспечение качества продовольственного сырья и пищевых продуктов; загрязнение продовольственного сырья и пищевых продуктов ксенобиотиками химического и биологического происхождения; загрязнение микроорганизмами и их метаболитами; загрязнение химическими элементами, загрязнение веществами и соединениями, применяемыми в растениеводстве и животноводстве; радиоактивное загрязнение; загрязнение диоксидами; контроль за использованием пищевых добавок; способы детоксикации.

Общие принципы переработки сырья и введение в технологии производства продуктов питания

Организация технологического потока как системы технологического процесса; строение технологического потока; системный анализ технологического потока; моделирование технологического потока; функционирование технологического потока как системы процессов; развитие технологического потока как системы процессов; характеристика сырья, используемого в пищевых технологиях; химические, физико-химические, биохимические, микробиологические и коллоидные процессы пищевой технологии, их роль и влияние на качество пищевых продуктов; основные технологические процессы производства продуктов питания; требования к качеству, оценка качества пищевых продуктов.

Санитария и гигиена питания: санитарный надзор и санитарное законодательство; гигиеническая характеристика факторов внешней среды и требования к благоустройству предприятий питания; гигиенические основы проектирования и строительства предприятий питания; гигиенические требования к оборудованию, инвентарю, посуде, таре, упаковочным материалам; санитарные требования к содержанию предприятий питания; личная гигиена и профилактическое медицинское обследование работников; гигиенические требования к качеству и безопасности продовольственного сырья и пищевых продуктов; санитарные требования к проведению технологической обработки, получению продуктов специального питания и других блюд и изделий, представляющих эпидемиологическую опасность; санитарные требования к качеству блюд, хранению и раздаче готовой пищи, обслуживанию посетителей; гигиенические особенности организации питания различных групп населения.

Товароведение продовольственных товаров: методы товароведения. химический состав, пищевая ценность, факторы, формирующие качество потребительских товаров, стандартизация и сертификация продовольственных товаров. Ассортимент, его виды и показатели. Товароведческая характеристика и экспертиза качества зерна и продуктов его переработки; свежих и переработанных плодов и овощей; вкусовых и кондитерских товаров; мяса и мясопродуктов; рыбы и рыбных продуктов; пищевых жиров, молока и молочных продуктов и других пищевых продуктов. Информация о товаре. Правила и режимы транспортирования и хранения продовольственных товаров.

Технология продукции общественного питания: классификация продукции общественного питания; принципы построения рецептов на кулинарную продукцию и мучные кондитерские изделия; основные критерии качества продукции общественного питания, контроль качества.

Физико-химические процессы, происходящие при кулинарной обработке продуктов. Технология закусок, блюд и напитков; технология супов, соусов; технология кулинарной продукции из картофеля, овощей и грибов, круп, бобовых и макаронных изделий, мяса и мясных продуктов, сельскохозяйственной птицы, дичи и кролика, из рыбы, морепродуктов и раков, яиц и творога, технология холодных закусок, сладких блюд, напитков,

охлажденной быстрозамороженной и консервированной кулинарной продукции. Технология мучных кулинарных и кондитерских изделий: классификация мучных кулинарных и кондитерских изделий; технология: мучных блюд, гарниров и кулинарных изделий; мучных и булочных изделий из дрожжевого теста; кондитерских изделий из бездрожжевого теста.

Список рекомендуемой литературы:

1. Витол, И. С. Безопасность продовольственного сырья и продуктов питания [Текст] : учеб. / И. С. Витол, А. В. Коваленок, А. П. Нечаев. – М.: ДеЛи принт, 2010. – 350 с.
2. Голубев, В.Н. Справочник работника общественного питания / Голубев В.Н., Могильный М.П., Шленская Т. В.; Под ред. В.Н. Голубева. - М. : ДеЛи принт, 2003. - 589 с.
3. ГОСТ Р 50763-2007: Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия : утв. и введ. в действие 27.12.07 : взамен ГОСТ Р 50763-95 [Текст] / Федер. агентство по техн. регулированию и метрологии. – М.: Стандартинформ, 2008. – 11 с.
4. Закон Российской Федерации «О техническом регулировании» (в ред. 23.07.08 г. № 184)
5. Закревский, В.В. Безопасность пищевых продуктов и биологически активных добавок к пище : Практ. рук. по сан.-эпидемиол. надзору / В.В. Закревский; Санкт-Петербург. гос. мед. акад. им. И.И. Мечникова.– СПб.: ГИОРД, 2004. – 274 с.
6. Нечаев А.П., Траубенберг С.Е. и др. Пищевая химия. – СПб.: ГИОРД, 2003. – 640 с.
7. Общественное питание. Справочник руководителя [Текст] / сост.: А.Д. Ефимов, Г.С. Фонарева, Л.А. Толстова и др.– М.: Экономические новости, 2007. – 815 с.
8. Позняковский, В.М. Гигиенические основы питания, качество и безопасность пищевых продуктов [Текст] : учеб. / В.М. Позняковский. – Новосибирск : Сибирское университетское издательство, 2007. – 451 с.
9. Родина, Т. Г. Сенсорный анализ продовольственных товаров : учеб. для студ. вузов / Родина, Тамара Григорьевна. - М.: Академия, 2004. - 202 с.
10. Санитарные правила и нормы. Продовольственное сырье и пищевые продукты: Санитарно-эпидемиологические правила и нормативы: СанПиН 2.3.2.1078-01: Утв. от 14.11.01 г. / Ред. М.А. Подобед. – М.: Книга сервис, 2005. – 172 с.
11. Справочник по товароведению продовольственных товаров / Родина, Тамара Григорьевна, Николаева, Мария Андреевна, Елисеева, Людмила Геннадьевна и др.; под ред. Т.Г. Родиной. - М. : КолосС, 2003. - 608 с.
12. Технология продукции общественного питания: Учебник / Мглинец А.И., Акимова Н.А., Дзюба Г.Н. и др.; Под ред. Мглинца А.И. – СПб.: Троицкий мост, 2010. – 736 с.

13. Технология продукции общественного питания. В 2-х т. Т.1./ А.С. Ратушный, В.И. Хлебников, Б.А. Баранов и др.; под ред. д-ра техн. наук, проф. А.С. Ратушного. – М.: Мир, 2004. – 351 с.
14. Технология продукции общественного питания. В 2-х т. Т.2. / А.С. Ратушный, Б.А. Баранов, Н.И. Ковалев и др. – М.: Мир, 2004. – 416 с.
15. Товароведение и организация торговли продовольственными товарами : Учеб. пособие / Новикова А.М., Голубкина Т.С, Никифорова Н.С., Прокофьева С.А.-2-е изд., - М. : ПрофОбрИздат, 2002. - 472 с.