

МИНИСТЕРСТВО НАУКИ И ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ РФ

**ФГБОУ ВО «СЕВЕРО-КАВКАЗСКИЙ ГОРНО-МЕТАЛЛУРГИЧЕСКИЙ
ИНСТИТУТ (ГОСУДАРСТВЕННЫЙ ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ УНИВЕРСИТЕТ)»**

КАФЕДРА

«Технология продуктов общественного питания»



УТВЕРЖДАЮ:

Проректор по УР СКГМИ (ГТУ)

Киргуев А.Т.

2023 г.

ПРОГРАММА

ВСТУПИТЕЛЬНОГО ИСПЫТАНИЯ В МАГИСТРАТУРУ ПО НАПРАВЛЕНИЮ ПОДГОТОВКИ

19.04.04 «Технология продукции и организация общественного питания»
Направленность (профиль) программы магистратуры «Технология продуктов
функционального и специального назначения»

для поступающих в федеральное государственное бюджетное образовательное
учреждение высшего образования «Северо-Кавказский горно-металлургический
институт (государственный технологический университет)»
для обучения по программам высшего образования

СОДЕРЖАНИЕ

ВВЕДЕНИЕ	3
1. ПРОЦЕДУРА ПРОВЕДЕНИЯ ВСТУПИТЕЛЬНОГО ЭКЗАМЕНА	4
2. ВИДЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ	5
3. КОМПЕТЕНЦИИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ	8
4. КРИТЕРИИ ОЦЕНКИ ЗНАНИЙ АБИТУРИЕНТОВ	10
5. СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ	11
6. ПЕРЕЧЕНЬ ВОПРОСОВ К ВСТУПИТЕЛЬНОМУ ЭКЗАМЕНУ	18
7. РЕКОМЕНДУЕМАЯ ЛИТЕРАТУРА	24

ВВЕДЕНИЕ

Целью вступительных испытаний по направлению подготовки 19.04.04 «Технология продукции и организация общественного питания» является отбор соискателей в магистратуру, обладающих наиболее высоким уровнем профессиональной подготовки.

К вступительным испытаниям в магистратуру по направлению подготовки 19.04.04 «Технология продукции и организация общественного питания» допускаются лица, имеющие документ о высшем образовании.

Вступительные испытания в магистратуру по направлению подготовки 19.04.04 «Технология продукции и организация общественного питания» включает в себя билеты, позволяющие выявить и оценить теоретическую подготовку к решению профессиональных задач, готовность к основным видам профессиональной деятельности, знания и умения, приобретенные при предшествующем обучении.

Вступительный экзамен носит междисциплинарный характер, включает ключевые и практически значимые вопросы по дисциплинам общепрофессиональной и специальной подготовки.

В основу программы вступительных испытаний в магистратуру по направлению подготовки 19.04.04 «Технология продукции и организация общественного питания» положены следующие дисциплины: «Технология продукции общественного питания», «Технология продуктов функционального питания», «Товароведение продовольственных товаров», «Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания».

Экзаменационные билеты включают четыре вопроса, по вышеназванным дисциплинам. Оценку знаний осуществляет экзаменационная комиссия, утвержденная приказом ректора института.

1. ПРОЦЕДУРА ПРОВЕДЕНИЯ ВСТУПИТЕЛЬНОГО ЭКЗАМЕНА

Вступительные испытания в магистратуру по направлению подготовки 19.04.04 «Технология продукции и организация общественного питания» проводится в письменной форме на специально подготовленных для этого бланках и включает вопросы по четырем основным дисциплинам, перечень дисциплин и вопросы обсуждаются на заседании выпускающей кафедры.

Вопросы по дисциплинам формируются, исходя из требований Федерального государственного образовательного стандарта по направлению подготовки в соответствии с утвержденными рабочими программами.

Для проведения вступительных испытаний в магистратуру по направлению подготовки 19.04.04 «Технология продукции и организация общественного питания» создается экзаменационная комиссия по приему вступительного экзамена. Состав экзаменационной комиссии утверждается приказом ректора вуза.

Выпускающая кафедра готовит экзаменационные билеты, включающие вопросы всех разделов для обеспечения комплексного контроля знаний, полученных абитуриентом за время обучения.

Рекомендуемая литература для изучения дисциплин, включенных в состав вступительного экзамена, известна студентам по изучению дисциплин в учебном процессе предшествующего обучения, дополнительно доводится до сведения студентов при подготовке к экзамену в форме Программы вступительных испытаний в магистратуру по направлению подготовки 19.04.04 «Технология продукции и организация общественного питания»

Экзаменационные билеты составляются с учетом сложности и трудоемкости предлагаемых вопросов. Их перечень рассматривается и утверждается на заседании выпускающей кафедры.

При подготовке ответов на вопросы экзаменационного билета абитуриенты могут пользоваться данной Программой вступительного экзамена.

Для написания ответа на все вопросы абитуриентам предоставляется 2 часа.

Ответы абитуриентов оцениваются каждым членом комиссии, а итоговая оценка выставляется суммированием баллов по каждому вопросу по столбальной шкале.

2. ВИДЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ

При освоении программы магистратуры выпускники будут подготовлены к решению задач профессиональной деятельности следующих типов:

- технологический;
- научно-исследовательский;
- педагогический.

Перечень основных задач профессиональной деятельности выпускников

Область профессиональной деятельности (по Реестру Минтруда)	Типы задач профессиональной деятельности	Задачи профессиональной деятельности
33 Сервис, оказание услуг населению (торговля, техническое обслуживание, ремонт, предоставление персональных услуг, услуги гостеприимства, общественное питание и пр.)	научно-исследовательский	<ul style="list-style-type: none"> ✓ Анализ состояния научно-технической проблемы путем подбора, изучения и анализа литературных и патентных источников; ✓ применение научных принципов и методов исследования рынка услуг сферы общественного питания; ✓ применение прикладных методов исследовательской деятельности в области формирования и продвижения услуг организаций сферы общественного питания; ✓ участие в разработке внедрении инновационных методов, средств и технологий осуществления профессиональной деятельности в сферы общественного питания.
	технологический	<ul style="list-style-type: none"> ✓ Разработка и проектирование услуг (продуктов) организаций сферы общественного питания на основе использования передового российского и зарубежного опыта; ✓ применение современных информационных и коммуникативных технологий для реализации и продвижения услуг организаций сферы общественного питания

Область профессиональной деятельности (по Реестру Минтруда)	Типы задач профессиональной деятельности	Задачи профессиональной деятельности
	педагогический	<ul style="list-style-type: none"> ✓ Работа в качестве преподавателя в профессиональных образовательных организациях и образовательных организациях высшего образования по учебным дисциплинам предметной области данного направления под руководством профессора, доцента; ✓ участие в разработке учебно-методических материалов для студентов по дисциплинам предметной области данного направления; ✓ участие в модернизации или разработке новых лабораторных практикумов по дисциплинам профессионального цикла
22 Пищевая промышленность, включая производство напитков и табака	научно-исследовательский	<ul style="list-style-type: none"> ✓ Научно-исследовательская деятельность, направленная на совершенствование организационно-технологических процессов производства продуктов питания; ✓ анализ состояния научно-технической проблемы путем подбора, изучения и анализа литературных и патентных источников; ✓ применение научных принципов и прикладных методов исследовательской деятельности в области производства продуктов питания; ✓ участие в разработке и внедрении инновационных методов, средств и технологий осуществления профессиональной деятельности в сфере производства продуктов питания.
	технологический	<ul style="list-style-type: none"> ✓ Организация и совершенствование технологических процессов в области производства продуктов питания на основе использования передового российского и зарубежного опыта; ✓ применение современных информационных и коммуникативных технологий для производства продуктов питания.
	педагогический	<ul style="list-style-type: none"> ✓ Работа в качестве преподавателя в профессиональных образовательных организациях и образовательных организациях высшего образования по учебным дисциплинам предметной области данного направления под руководством профессора, доцента;

Область профессиональной деятельности (по Реестру Минтруда)	Типы задач профессиональной деятельности	Задачи профессиональной деятельности
		<ul style="list-style-type: none"> ✓ участие в разработке учебно-методических материалов для студентов по дисциплинам предметной области данного направления; ✓ участие в модернизации или разработке новых лабораторных практикумов по дисциплинам профессионального цикла

3. КОМПЕТЕНЦИИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ

При поступлении в магистратуру абитуриент готовится освоить общекультурные, общепрофессиональные и профессиональные компетенции :

Общекультурные компетенции:

✓ УК-1. Способен осуществлять критический анализ проблемных ситуаций на основе системного подхода, вырабатывать стратегию действий.

✓ УК-2. Способен управлять проектом на всех этапах его жизненного цикла.

✓ УК-3. Способен организовывать и руководить работой команды, вырабатывая командную стратегию для достижения поставленной цели.

✓ УК-4. Способен применять современные коммуникативные технологии, в том числе на иностранном(ых) языке(ах), для академического и профессионального взаимодействия.

✓ УК-5. Способен анализировать и учитывать разнообразие культур в процессе межкультурного взаимодействия.

✓ УК-6. Способен определять и реализовывать приоритеты собственной деятельности и способы ее совершенствования на основе самооценки.

Общепрофессиональные компетенции:

✓ ОПК-1. Способен разрабатывать эффективную стратегию, инновационную политику и конкурентоспособные концепции предприятия.

✓ ОПК-2. Способен разрабатывать мероприятия по совершенствованию технологических процессов производства продукции различного назначения.

✓ ОПК-3. Способен оценивать риски и управлять качеством путем использования современных методов и разработки новых технологических решений.

✓ ОПК-4. Способен использовать методы моделирования продуктов и проектирования технологических процессов производства продукции питания.

✓ ОПК-5. Способен использовать научные знания и навыки исследовательской деятельности для решения организационно-технологических задач.

Профессиональные компетенции:

✓ ПК-1 – Способен разрабатывать образовательные программы для осуществления образовательной деятельности по программам ВО

✓ ПК-2 – Способен управлять развитием производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов

✓ ПК-3 – Способен управлять стратегическим развитием производства продуктов питания из растительного сырья.

✓ **ПК-4** – Способен управлять стратегическим развитием производства продуктов питания животного происхождения.

✓ **ПК-5** – Владеет навыками стратегического управления развитием предприятия питания

4. КРИТЕРИИ ОЦЕНКИ ЗНАНИЙ АБИТУРИЕНТОВ

Знания абитуриентов, показанные ими на экзамене, оцениваются по следующим критериям.

Билет содержит четыре вопроса, оцениваемые по 25 баллов каждый. Максимальное количество баллов 100.

Максимальное количество баллов выставляют студенту, если он написал ответы на все вопросы исчерпывающе, последовательно, четко и логически стройно их излагает, умеет увязывать теорию с практикой, свободно справляется с поставленными вопросами, причем не затрудняется с ответами при видоизменении заданий.

Сумма баллов должно быть не менее 50 – это минимальное количество баллов подтверждающих успешное прохождение испытания.

✓ за недочеты снимается – до 20% баллов (неполная характеристика структурного элемента вопроса при изложении существенного материала, нарушение последовательности изложения и др.);

✓ за неполное или неправильное определение понятий, категорий, признаков, оснований классификации, ошибки в названиях снимается – до 30% баллов;

✓ за фрагментарность ответа, отсутствие содержательных связей между отдельными его частями, отсутствие логики в изложении снимается – до 50% баллов;

✓ за неполный ответ баллы снимаются пропорционально объему изложенного материала;

✓ полностью отсутствует ответ – снимаются все баллы по данному вопросу.

При равенстве итогового балла преимущественное право зачисления предоставляется в соответствии со следующими критериями (по убыванию их значимости): средний балл за время обучения по предшествующей программе высшего образования (с округлением до десятой числа); рекомендация ГЭК; наличие публикаций; выступление на конференциях.

5. СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ

Дисциплина «Технология продукции общественного питания»

№ п/п	Наименование раздела дисциплины	Темы
1	Характеристика технологических процессов производства продукции общественного питания.	Способы кулинарной обработки, применяемые при производстве продукции общественного питания. Физико-химические процессы, протекающие в пищевых продуктах при их кулинарной обработке.
2	Технология кулинарной продукции из картофеля, овощей и грибов.	Технологическая характеристика сырья. Технологические схемы производства полуфабрикатов из картофеля и овощей. Ассортимент, условия хранения и сроки реализации полуфабрикатов. Способы и режимы тепловой обработки блюд из картофеля, овощей и грибов.
3	Технология кулинарной продукции из круп, бобовых и макаронных изделий.	Значение круп, бобовых и макаронных изделий в питании. Ассортимент блюд и изделий из круп, бобовых и макаронных изделий; технология приготовления. Требования к качеству. Условия хранения и сроки реализации.
4	Технология супов.	Значение супов в питании и их классификация. Технология приготовления и состав бульонов. Ассортимент, характеристика бульонов: костного, мясокостного, рыбного, из птицы. Классификация супов.
5	Технология соусов.	Классификация, ассортимент. Технологическая подготовка рецептурных компонентов. Технологические схемы производства соусов различных групп. Требования к качеству. Условия хранения и сроки реализации соусов.
6	Технология кулинарной	Особенности морфологического строения и

№ п/п	Наименование раздела дисциплины	Темы
	продукции из мяса и субпродуктов.	химического состава мышечной и соединительной ткани мяса, их влияние на способы технологической обработки различных частей туш убойного скота. Механическая кулинарная обработка мяса. Требования к качеству блюд из мяса и мясопродуктов.
7	Технология холодных блюд и закусок.	Технологическая характеристика сырья, полуфабрикатов, кулинарных, гастрономических изделий. Классификация и ассортимент холодных блюд и закусок.

Дисциплина «Технология продуктов функционального питания»

№ п/п	Наименование раздела дисциплины	Темы
1	Характеристика пищевых и биологически активных веществ в питании и поддержании здоровья человека. Белки животного и растительного происхождения.	Концепция и политика здорового питания. Направления и пути реализации. Понятие о функциональных продуктах питания. Сырьевые источники.
2	Физиологическая роль белков, значение при конструировании.	Биологическая ценность белков, принципы сочетания и функционально-технологическое значение
3	Углеводы, липиды, витамины в питании: источники, химическая структура, функции.	Полисахариды: структурные уровни, роль в питании. Липиды: источники, структура, функции роль в питании. Витамины: источники, структура, функции роль в питании
4	Основы производства обогащенных продуктов	Пробиотики и пребиотики при питании. Принципы конструирования продуктов для коррекции и поддержания здоровья человека на растительной и животной основах.
5	Пищевые и биологически	Создание добавок биологически активных

№ п/п	Наименование раздела дисциплины	Темы
	активные добавки углеводной и белковой природы	веществ углеводной и белковой природы для питания населения.
6	Пищевые и биологически активные добавки витаминной природы	Минеральные вещества в питании, роль при производстве пищи. Витаминные препараты, применяемые в производстве продукции для функционального питания.
7	Геродиетические продукты	Специальные продукты

Дисциплина «Товароведение продовольственных товаров»

№ п/п	Наименование раздела дисциплины	Темы
1.	Теоретические основы товароведения продовольственных товаров	Предмет и задачи товароведения. Методы товароведения. Химический состав пищевых продуктов. Пищевая ценность продовольственных товаров. Химический состав, физические, химические, физико-химические свойства пищевых продуктов. Ассортимент, его виды и показатели. Методы определения показателей качества пищевых продуктов, их достоинства и недостатки. Процессы, происходящие в пищевых продуктах при хранении. Основные способы консервирования пищевых продуктов и сырья. Виды тары и упаковочных материалов, основные требования к таре и упаковке. Влияние тары и упаковочных материалов на качество и сохраняемость пищевых продуктов. Информация о товаре. Виды, формы и средства товарной информации. Требования, предъявляемые к маркировке продовольственных товаров.
2.	Товароведение продовольственных товаров растительного происхождения	Классификация зерновых культур по целевому назначению и ботаническим признакам. Основные зерновые и бобовые культуры. Строение зерна. Особенности химического состава зерновых и бобовых культур. Показатели качества зерна. Крупа, виды и ассортимент круп. Показатели

№ п/п	Наименование раздела дисциплины	Темы
		<p>качества крупы. Классификация муки. Сорта пшеничной хлебопекарной и ржаной муки, хлебопекарные свойства. Показатели и нормы качества муки. Хлебобулочные изделия. Сырье для производства хлеба и хлебобулочных изделий. Производство хлеба. Классификация, ассортимент хлеба и хлебобулочных изделий. Показатели и требования к качеству хлеба. Макароны изделия. Сырье и особенности производства. Классификация макаронных изделий. Характеристика качества макаронных изделий. Особенности химического состава овощей и плодов. Свежие овощи. Классификация овощей. Вегетативные овощи: клубнеплоды, корнеплоды, капустные овощи, луковые, салатные овощи. Генеративные или плодовые овощи: тыквенные, томатные, бобовые. Свежие плоды. Классификация плодов и ягод: семечковые, косточковые, ягоды (настоящие, сложные, ложные), орехоплодные, субтропические, тропические. Режимы и способы хранения. Классификация и потребительские свойства свежих грибов. Деление на категории в зависимости от товарной и пищевой ценности. Переработанные плоды, овощи, грибы. Сушеные плоды и овощи. Способы сушки. Ассортимент. Оценка качества. Упаковка, хранение сушеных овощей и плодов. Формирование потребительских свойств квашеных и соленых овощей. Ассортимент квашеных (соленых, моченых) овощей. Требования к качеству, условия и сроки хранения. Плодовоовощные консервы. Основные виды и ассортимент. Показатели качества. Переработанные грибы: сушеные, соленые, маринованные, отварные грибы.</p>
3.	Товароведение продовольственных товаров животного происхождения	<p>Молоко и сливки: химический состав пищевая ценность. Формирование ассортимента и технологическая обработка молока. Оценка качества. Кисломолочные продукты. Сущность</p>

№ п/п	Наименование раздела дисциплины	Темы
		<p>кисломолочного брожения и его роль в производстве кисломолочных продуктов, диетические и лечебные свойства. Классификация, ассортимент, показатели качества. Условия и сроки хранения. Молочные консервы. Сухое и сгущённое молоко, химический состав, формирование качества. Требования к качеству. Масло сливочное, виды, состав, основы технологии получения. Требования к качеству. Сыры, классификация и ассортимент, особенности производства, требования к качеству, маркировка. Яйца и яйцопродукты. Строение яйца, химический состав и пищевая ценность. Классификация яиц. Продукты переработки яиц: ассортимент, основы технологии производства. Состав и свойства жиров. Растительные масла. Сущность методов получения растительных масел прессованием и экстрагированием. Ассортимент растительных масел, требования к качеству. Жиры животные топленые: классификация, особенности состава, ассортимент, требования к качеству. Виды масложировых продуктов, получаемых на основе растительного масла. Маргарин, спреды, майонез. Виды, назначение, состав. Сущность технологии их получения, ассортимент. Требования к качеству. Условия хранения и сроки. Мясо животных. Классификация мяса. Химический и морфологический состав мяса. Ветеринарное клеймение и товароведная маркировка мяса. Мясо домашней птицы. Особенности химического состава, пищевая ценность. Классификация, требования к качеству мяса птицы. Хранение. Мясные субпродукты. Классификация и пищевая ценность. Использование. Требования к качеству, условия и сроки хранения. Мясные копчености. Классификация, ассортимент, потребительские свойства. Требования к качеству. Хранение.</p>

№ п/п	Наименование раздела дисциплины	Темы
		<p>Колбасные изделия. Классификация, товарные сорта, формирование ассортимента. Требования к качеству. Мясные консервы, классификация, ассортимент. Требования к качеству. Мясные полуфабрикаты, классификация и характеристика видов, требования к качеству. Мясные кулинарные изделия, классификация и общая характеристика видов. Классификация промысловых рыб. Химический состав и пищевая ценность мяса рыбы. Живая, охлажденная, мороженая рыба. Соленые и маринованные рыбные товары. Ассортимент, основы технологии производства, требования к качеству. Вяленые и сушеные рыбные товары. Сущность технологической обработки рыбы в процессе вяления и сушки. Ассортимент, требования к качеству. Копченые рыбные товары. Основные способы копчения рыбы. Ассортимент, требования к качеству. Рыбные консервы и пресервы, классификация. Характеристика видов и разновидностей. Икорные товары. Общая характеристика, классификация икры, ассортимент, требования к качеству. Нерыбное водное сырье и морепродукты. Потребительские свойства и значение в питании. Ассортимент. Требования к качеству.</p>

Дисциплина «Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания»

№ п/п	Наименование раздела дисциплины	Темы
----------	------------------------------------	------

1.	Подходы к классификации предприятий общественного питания	Классификация предприятий общественного питания. характеристика и концепции деятельности. Характеристики предприятий общественного питания
2.	Организационная деятельность предприятий общественного питания	Организация снабжения и складского хозяйства. Организация производства на предприятиях общественного питания. Организация производства на предприятиях общественного питания
3.	Подготовка к обслуживанию	Характеристика торговой части предприятий общественного питания. Подготовка зала к обслуживанию
4.	Организация обслуживания на предприятиях общественного питания	Формы обслуживания посетителей на предприятиях общественного питания. Классификация форм обслуживания. Организация обслуживания посетителей. Меню. Особенности подачи блюд и напитков. Способы подачи блюд и этикет за столом. Организация обслуживания в кафе, столовых, буфетах. Банкеты и приемы.
5.	Организация управления	Организация трудовых процессов на ПОП. Организация процессов управления на ПОП
6.	Организационные особенности услуг питания в зависимости от назначения	Организация питания детей. Организация услуг питания в гостиницах и санаториях

6. ПЕРЕЧЕНЬ ВОПРОСОВ ВСТУПИТЕЛЬНОГО ИСПЫТАНИЯ В МАГИСТРАТУРУ ПО НАПРАВЛЕНИЮ ПОДГОТОВКИ 19.04.04 «ТЕХНОЛОГИЯ ПРОДУКЦИИ И ОРГАНИЗАЦИЯ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ»

Дисциплина «Технология продукции общественного питания»

1. Классификация способов кулинарной обработки продуктов. Механические, гидромеханические способы обработки продуктов.
2. Массообменные, химические, биохимические, микробиологические, термические способы обработки продуктов.
3. Значение тепловой обработки продуктов, основные способы тепловой обработки продуктов.
4. Комбинированные и вспомогательные способы тепловой обработки продуктов.
5. Процессы, протекающие в пищевых продуктах при их кулинарной обработке: диффузия, осмос, набухание, адгезия, термомассоперенос.
6. Изменения белков, углеводов при кулинарной обработке.
7. Изменения жиров, вкуса, аромата и массы продукта при кулинарной обработке.
8. Технологические свойства овощей, технологический процесс механической обработки овощей.
9. Использование переработанных овощей, централизованное производство овощных полуфабрикатов, обработка грибов.
10. Значение овощных блюд в питании, процессы, происходящие при тепловой обработке овощей.
11. Блюда и гарниры из вареных, припущенных и тушеных овощей.
12. Блюда и гарниры из жареных и запеченных овощей, требования к качеству овощных блюд и гарниров, блюда из грибов.
13. Значение блюд из круп, бобовых и макаронных изделий в питании, подготовка круп, бобовых и макаронных изделий к варке.
14. Процессы, происходящие при кулинарной обработке круп, бобовых и макаронных изделий, блюда из них, требования к качеству блюд из круп, бобовых и макаронных изделий.
15. Значение супов в питании, технология приготовления бульонов.
16. Заправочные супы: щи, борщи, рассольники, солянки, супы с овощами и картофельные, супы с макаронными изделиями, домашней лапшой, крупой и бобовыми.
17. Супы молочные, пюреобразные, прозрачные, холодные, сладкие, из полуфабрикатов, требования к качеству и хранению супов.

18. Значение соусов в питании, сырье и полуфабрикаты для приготовления соусов.

19. Мясные, рыбные, грибные, молочные, сметанные, яично-масляные соусы.

20. Соусы на растительном масле, на уксусе, масляные смеси, промышленного производства, требования к качеству соусов, сроки хранения.

21. Характеристика сырья, строение и состав мышечной ткани мяса, схема механической обработки мяса.

22. Разделка говяжьих полутуш, четвертин, туш баранины, козлятины, телятины, свинины. Общие приемы приготовления мясных полуфабрикатов.

23. Ассортимент полуфабрикатов из говядины, баранины, свинины, из рубленого мяса.

24. Централизованное производство мясных полуфабрикатов, обработка диких животных, субпродуктов и костей.

25. Значение мясных блюд в питании, процессы, происходящие при тепловой обработке мяса.

26. Блюда из отварного и припущенного мяса, субпродуктов, из жареного мяса, субпродуктов.

27. Блюда из тушеного и запеченного мяса, субпродуктов, из рубленого мяса, мяса диких животных. Требования к качеству мясных блюд.

28. Значение холодных блюд и закусок в питании, приготовление гарниров и желе, бутербродов и закусок из хлеба.

29. Приготовление салатов и винегретов, закусок из овощей и грибов.

30. Блюда и закуски из рыбы и нерыбного водного сырья, мяса, птицы, яиц, горячие закуски. Требования к качеству холодных блюд и закусок.

Дисциплина «Технология продуктов функционального питания»

1. Требования к функциональным продуктам питания. Номенклатура продуктов функционального питания

2. Основные положения концепции здорового и безопасного питания населения России.

3. Сырьевые источники для производства функциональных продуктов питания. Общая характеристика.

4. Научные основы функционального питания. Теории и концепции питания

5. Мясо. Химический состав, характеристика биологически активных компонентов. Способы обогащения мясопродуктов.

6. Белковый состав мяса, функциональное значение.
7. Конструирование пищи функционального значения на основе мяса.
8. Мясо и мясные продукты в профилактике анемий.
9. Специальные продукты функционального значения на основе мясного сырья.
10. Молоко: состав ингредиентов их функциональность, физиологическое значение.
11. Углеводы молока в получении функциональных продуктов питания.
12. Характеристика белков молока в получении функциональных продуктов питания.
13. Медико-биологические аспекты функционального питания
14. Характеристика и перспективы использования углеводов в технологии функционального питания
15. Бифидобактерии. Функциональное значение и применение.
16. Пробиотики и пребиотики в питании.
17. Соединительнотканые белки мяса. Характеристика и физиологическое значение.
18. Молочнокислые продукты питания. Номенклатура, значение в детском и геродиетическом питании.
19. Белки молока и производство белковых продуктов. Значение в специализированном питании.
20. Молочная сыворотка. Получение и функциональное значение.
21. Производство функциональных напитков на основе молочной сыворотки.
22. Рыба как сырьевой источник для производства функциональных
23. продуктов питания.
24. Комбинированные продукты питания
25. Соединительнотканые белки рыб. Характеристика и перспективы
26. применения в специализированном питании.
27. Состав и свойства белков рыб в получения функциональных продуктов
- питания.
28. Функциональные ингредиенты для продуктов нового поколения
29. Роль воды в питании. Источники воды и ее функциональное значение.
30. Химический состав фруктов, характеристика биологически активных веществ, их роль в производстве обогащенных продуктов.
31. Использование фруктов при приготовлении функциональных продуктов питания.
32. Овощи как сырье для производства функциональных продуктов питания.

Дисциплина «Товароведение продовольственных товаров»

1. Нерганические компоненты пищи.
2. Органические компоненты.
3. Факторы, формирующие качество потребительских товаров.
4. Ассортимент, его виды и показатели.
5. Информация о товаре.
6. Консервирование пищевых продуктов.
7. Классификация зерна, требования к качеству.
8. Классификация муки, требования к качеству.
9. Классификация круп, требования к качеству.
10. Классификация макаронных изделий, требования к качеству.
11. Классификация хлебобулочных изделий, требования к качеству.
12. Классификация свежих овощей, требования к качеству.
13. Классификация свежих плодов, требования к качеству.
14. Классификация молока коровьего, сливок, требования к качеству.
15. Классификация сыров, ассортимент, требования к качеству.
16. Классификация кисломолочных продуктов, требования к качеству.
17. Классификация и маркировка мяса, Требования к качеству мяса.
18. Классификация субпродуктов, требования к качеству.
19. Классификация колбасных изделий, сырье, требования к качеству.
20. Классификация растительных масел, требования к качеству. Дайте характеристику основным методам рафинации растительных масел.
21. Классификация животных топленых жиров, требования к качеству.
22. Классификация и ассортимент майонезов и маргаринов, требования к качеству.
23. Классификация рыб в зависимости от строения внутреннего скелета и мускулатуры.
24. Способы замораживания рыбы, их сущность, преимущества и недостатки.
25. В чем заключается посол рыбы? Способы посола и влияние их на качество готового продукта.
26. Классификация рыбных консервов и суть процесса их производства. В чем отличие консервов от пресервов.
27. Технология производства икры лососевых и осетровых рыб.
28. Назовите принципы классификации нерыбных объектов промысла.
29. Строение яйца, классификация, требования к качеству. Ассортимент яичных товаров.

Дисциплина «Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания»

1. Классификация предприятий общественного питания
2. Характеристика типов предприятий общественного питания
3. Рациональное размещение сети предприятий общественного питания
4. Принципы организации производства
5. Формы и методы организации производства
6. Организация рабочих мест
7. Основные требования к созданию оптимальных условий труда
8. Оперативное планирование производства
9. Виды меню
10. Технологическая документация
11. Организация работы овощного цеха
12. Организация работы мясного цеха
13. Организация работы птицебельного цеха
14. Организация работы рыбного цеха
15. Организация работы мясо-рыбного цеха
16. Организация работы цехов доработки полуфабрикатов и обработки зелени
17. Организации работы горячего цеха
18. Организации работы холодного цеха
19. Организация работы кулинарного цеха.
20. Организация работы цеха мучных изделий.
21. Организация выпуска кондитерских изделий на предприятиях общественного питания.
22. Источники снабжения и поставщики предприятий общественного питания
23. Организация снабжения. Формы и способы доставки продуктов
24. Материально-техническое снабжение предприятий общественного питания
25. Приемка продовольственных товаров
26. Организация работы складских помещений и требования к ним
27. Хранение и отпуск продуктов
28. Организация тарного хозяйства
29. Содержание и основные задачи научной организации труда
30. Основные направления научной организации труда

31. Сущность, задачи и методы нормирования труда
32. Классификация затрат рабочего времени
33. Методы изучения затрат рабочего времени
34. Виды норм выработки
35. Характеристика торговых помещений
36. Характеристика вспомогательных помещений
37. Интерьеры и оборудование залов
38. Виды столовой посуды и приборов
39. Столовой белье
40. Методы и формы обслуживания
41. Состояние потребительского рынка
42. Прогрессивные технологии обслуживания
43. Обслуживание в ресторанах
44. Обслуживание приемов и банкетов
45. Современные виды услуг и формы обслуживания
46. Изучение потребительского спроса
47. Реклама ресторанов
48. Продвижение ресторанных услуг

7. РЕКОМЕНДУЕМАЯ ЛИТЕРАТУРА

Дисциплина «Технология продукции общественного питания»

Основная литература

1. Антипова, Л. В. Технология обработки сырья: мясо, молоко, рыба, овощи : учебное пособие для среднего профессионального образования / Л. В. Антипова, О. П. Дворянинова ; под научной редакцией Л. В. Антиповой. — 2-е изд., перераб. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2023. — 204 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-13610-4. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/516221>
2. Иванова, Е. Е. Технология морепродуктов : учебное пособие для вузов / Е. Е. Иванова, Г. И. Касьянов, С. П. Запорожская. — 2-е изд., перераб. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2023. — 208 с. — (Высшее образование). — ISBN 978-5-534-08750-5. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/513973>
3. Ким, И. Н. Технология рыбы и рыбных продуктов. Санитарная обработка : учебное пособие для вузов / И. Н. Ким, Т. И. Ткаченко, Е. А. Солодова ; под общей редакцией И. Н. Кима. — 2-е изд., испр. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2023. — 217 с. — (Высшее образование). — ISBN 978-5-534-07597-7. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/513695>
4. Пасько, О. В. Технология и управление качеством продукции общественного питания : учебник для вузов / О. В. Пасько, Н. В. Бураковская, О. В. Автюхова. — 2-е изд., перераб. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2023. — 220 с. — (Высшее образование). — ISBN 978-5-534-17356-7. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/532924>
5. Пасько, О. В. Технология продукции общественного питания за рубежом : учебное пособие для вузов / О. В. Пасько, Н. В. Бураковская. — Москва : Издательство Юрайт, 2023. — 179 с. — (Высшее образование). — ISBN 978-5-534-07286-0. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/513829>

Дополнительная литература

1. Веселовский, С. Ю. Микробиология, санитария, гигиена и биологическая безопасность на пищевом производстве : учебное пособие для вузов / С. Ю. Веселовский, В. А. Агольцов. — Москва : Издательство Юрайт, 2023. —

224 с. — (Высшее образование). — ISBN 978-5-534-14764-3. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/518960>

2. Донченко, Л. В. Безопасность пищевой продукции : учебник для вузов / Л. В. Донченко, В. Д. Надыкта. — 4-е изд., перераб. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2023. — 452 с. — (Высшее образование). — ISBN 978-5-534-16705-4. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/531549>

3. Новокшанова, А. Л. Пищевая химия : учебник для вузов / А. Л. Новокшанова. — Москва : Издательство Юрайт, 2023. — 307 с. — (Высшее образование). — ISBN 978-5-534-15351-4. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/519932>

Дисциплина «Технология продуктов функционального питания»

Основная литература

1. Технология функциональных продуктов питания : учебное пособие для вузов / Л. В. Донченко [и др.] ; под общей редакцией Л. В. Донченко. — 2-е изд., испр. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2023. — 176 с. — (Высшее образование). — ISBN 978-5-534-05899-4. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/513320>

2. Васильева, И. В. Физиология питания : учебник и практикум для академического бакалавриата / И. В. Васильева, Л. В. Беркетова. — 2-е изд., перераб. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2023. — 235 с. — (Бакалавр. Академический курс). — ISBN 978-5-534-16046-8. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/530345>

3. Зерно и продукты его переработки в рациональном питании : учебное пособие для вузов / Л. Н. Плохотнюк [и др.] ; под редакцией Л. Н. Плохотнюка. — Москва : Издательство Юрайт, 2023. — 212 с. — (Высшее образование). — ISBN 978-5-534-14475-8. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/520118>

Дополнительная литература

1. Рыба, рыбные и другие продукты моря в рациональном питании : учебное пособие для вузов / Л. Н. Плохотнюк [и др.] ; под редакцией Л. Н. Плохотнюка. — Москва : Издательство Юрайт, 2023. — 157 с. — (Высшее образование). — ISBN 978-5-534-14477-2. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/520148>

2. Молочные продукты в рациональном питании : учебное пособие для вузов / Л. Н. Плохотнюк [и др.] ; под редакцией Л. Н. Плохотнюка. — Москва : Издательство Юрайт, 2023. — 61 с. — (Высшее образование). — ISBN 978-5-534-14476-5. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/520145>

3. Овощи, картофель, плоды, ягоды и грибы в рациональном питании : учебное пособие для вузов / Л. Н. Плохотнюк [и др.] ; под редакцией Л. Н. Плохотнюка. — Москва : Издательство Юрайт, 2023. — 142 с. — (Высшее образование). — ISBN 978-5-534-14478-9. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/520146>

4. Мясо и мясные продукты, птица и яйцопродукты в рациональном питании : учебное пособие для вузов / Л. Н. Плохотнюк [и др.] ; под редакцией Л. Н. Плохотнюка. — Москва : Издательство Юрайт, 2023. — 166 с. — (Высшее образование). — ISBN 978-5-534-14479-6. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/520147>

Дисциплина «Товароведение продовольственных товаров»

Основная литература

1. Васюкова, А. Т. Товароведение пищевых продуктов в 2 ч. Часть 1 : учебник для вузов / А. Т. Васюкова, Н. М. Варварина. — Москва : Издательство Юрайт, 2023. — 241 с. — (Высшее образование). — ISBN 978-5-534-14087-3. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/519648>

2. Васюкова, А. Т. Товароведение пищевых продуктов в 2 ч. Часть 2 : учебник для вузов / А. Т. Васюкова, Н. М. Варварина. — Москва : Издательство Юрайт, 2023. — 330 с. — (Высшее образование). — ISBN 978-5-534-14787-2. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/520281>

3. Калачев, С. Л. Теоретические основы товароведения и экспертизы : учебник для вузов / С. Л. Калачев. — 3-е изд., перераб. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2023. — 470 с. — (Высшее образование). — ISBN 978-5-534-13164-2. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/510516>

Дополнительная литература

1. Пасько, О. В. Технология и управление качеством продукции общественного питания : учебник для вузов / О. В. Пасько, Н. В. Бураковская, О. В. Автюхова. — 2-е изд., перераб. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2023. — 220 с. — (Высшее образование). — ISBN 978-5-534-17356-7. — Текст :

электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/532924>

2. Райкова, Е. Ю. Стандартизация, подтверждение соответствия, метрология: учебник и практикум для вузов / Е. Ю. Райкова. — 2-е изд. — Москва: Издательство Юрайт, 2023. — 382 с. — (Высшее образование). — ISBN 978-5-534-14247-1. — Текст: электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/511025>

3. Физико-химические методы анализа: учебное пособие для вузов / В. Н. Казин [и др.]; под редакцией Е. М. Плисса. — Москва: Издательство Юрайт, 2023. — 201 с. — (Высшее образование). — ISBN 978-5-534-14964-7. — Текст: электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/518222>

Дисциплина «Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания»

Основная литература

1. Баранов, Б. А. Этикет обслуживания на предприятиях общественного питания: учебное пособие для вузов / Б. А. Баранов, И. А. Скоркина. — 2-е изд. — Москва: Издательство Юрайт, 2022; Мичуринск: Изд-во Мичуринского гос агроуниверситета. — 184 с. — (Высшее образование). — ISBN 978-5-534-10698-5 (Издательство Юрайт). — ISBN 978-5-94664-284-2 (Изд-во Мичуринского гос агроуниверситета). — Текст: электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/495822>

2. Жабина, С. Б. Маркетинг продукции и услуг. Общественное питание: учебное пособие для вузов / С. Б. Жабина. — 2-е изд., испр. и доп. — Москва: Издательство Юрайт, 2023. — 264 с. — (Высшее образование). — ISBN 978-5-534-05141-4. — Текст: электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/515290>

3. Левкин, Г. Г. Организация торговой деятельности: учебник и практикум для вузов / Г. Г. Левкин, О. А. Никифоров. — 3-е изд., перераб. и доп. — Москва: Издательство Юрайт, 2023. — 157 с. — (Высшее образование). — ISBN 978-5-534-17373-4. — Текст: электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/532974>

4. Сологубова, Г. С. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания: учебник для вузов / Г. С. Сологубова. — 4-е изд., испр. и доп. — Москва: Издательство Юрайт, 2023. — 396 с. — (Высшее образование). — ISBN 978-5-534-15237-1. — Текст: электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/512685>

Дополнительная литература

1. *Авроров, В. А.* Оборудование предприятий общественного питания и средства его оснащения : учебное пособие для вузов / В. А. Авроров. — Москва : Издательство Юрайт, 2023. — 548 с. — (Высшее образование). — ISBN 978-5-534-15040-7. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/520396>

2. *Батраева, Э. А.* Экономика предприятия общественного питания : учебник и практикум для вузов / Э. А. Батраева. — 3-е изд., перераб. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2023. — 421 с. — (Высшее образование). — ISBN 978-5-534-15411-5. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/513513>

3. *Карнаух, Н. Н.* Охрана труда : учебник для вузов / Н. Н. Карнаух. — 2-е изд., перераб. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2023. — 343 с. — (Высшее образование). — ISBN 978-5-534-15940-0. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/510309>