

ДЕПАРТАМЕНТ НАУЧНО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКОЙ ПОЛИТИКИ И ОБРАЗОВАНИЯ  
ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ  
ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ «ДОНСКОЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ АГРАРНЫЙ УНИВЕРСИТЕТ»  
(ФГБОУ ВО ДОНСКОЙ ГАУ)



«УТВЕРЖДАЮ»  
Председатель приемной комиссии  
ректор ФГБОУ ВО Донской ГАУ  
В.Х. Федоров  
«25» Октября 2022 г.

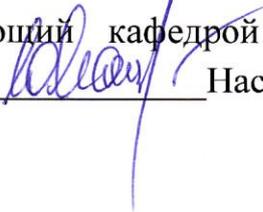
## ПРОГРАММА

вступительных испытаний  
для поступающих на обучение по образовательным программам высшего  
образования – программам магистратуры по направлению  
19.04.04 Технология продукции и организация общественного питания  
в 2023–24 учебном году

п. Персиановский 2022

Составили:

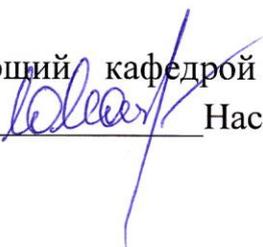
Доцент, кандидат биологических наук \_\_\_\_\_  Сердюкова Я.П.

Заведующий кафедрой пищевых технологий, кандидат экономических наук \_\_\_\_\_  Насиров Ю.З.

Программа вступительных испытаний составлена в соответствии в соответствии с Федеральным государственным образовательным стандартом высшего образования - магистратура по направлению подготовки 19.04.04 Технология продукции и организация общественного питания, утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 14 августа 2020 г. № 1028.

Программа вступительных испытаний обсуждена и одобрена на заседании кафедры пищевых технологий биотехнологического факультета 18.10.2022 г. (протокол №3).

Рассмотрена и утверждена на заседании методической комиссией биотехнологического факультета 27.10.2022г. (протокол №3).

Заведующий кафедрой пищевых технологий, кандидат экономических наук \_\_\_\_\_  Насиров Ю.З.

## Содержание

1.	Общие положения	4
2.	Нормативно-правовая база	4
3.	Программа вступительного экзамена	5
3.1.	Порядок проведения экзамена	5
3.2.	Перечень вопросов, выносимых на вступительный экзамен и пример экзаменационного билета	8
3.3.	Рекомендации обучающимся по подготовке к вступительному экзамену, в том числе перечень рекомендуемой литературы для подготовки к экзамену	18

## **1. Общие положения**

Настоящая программа определяет процедуру организации и проведения в Университете вступительной аттестации обучающихся, по направлению подготовки 19.04.04 Технология продукции и организация общественного питания, Направленность «Технология продукции и организация производства на предприятиях индустрии питания», включая формы государственной итоговой аттестации, требования к использованию средств обучения и воспитания, средств связи при проведении государственной итоговой аттестации, требования, предъявляемые к лицам, привлекаемым к проведению государственной итоговой аттестации, порядок подачи и рассмотрения апелляций, изменения и (или) аннулирования результатов государственной итоговой аттестации, а также особенности проведения государственной итоговой аттестации для обучающихся из числа лиц с ограниченными возможностями здоровья.

Настоящая программа носит обязательный характер и распространяются на деятельность должностных лиц и сотрудников Университета, принимающих участие в государственной итоговой аттестации по направлению подготовки 19.04.04 Технология продукции и организация общественного питания, а также обучающихся, проходящих государственную итоговую аттестацию по данной образовательной программе.

## **2. Нормативно-правовая база:**

- Федеральный закон от 29.12.2012 № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»
- Федеральный государственный образовательный стандарт высшего образования - магистратура по направлению подготовки 19.04.04 Технология продукции и организация общественного питания, утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 14 августа 2020 г. № 1028;

- методические материалы, определяющие процедуры оценивания результатов освоения образовательной программы (далее – ОП)
- иные нормативно-правовые документы ФГБОУ ВО Донской ГАУ.

### **3. Программа вступительного экзамена**

#### **3.1. Порядок проведения**

Вступительный экзамен проводится в строгом соответствии с учебным планом по направлению 19.04.04 Технология продукции и организация общественного питания, Направленность «Технология продукции и организация производства на предприятиях индустрии питания», графиком учебного процесса по университету, графиками проведения государственного экзамена.

Вступительный экзамен принимается по билетам утвержденного образца.

Абитуриенту, допущенному к сдаче экзамена и прибывшему на экзамен, предлагается выбрать один билет утвержденного образца.

Каждый билет содержит по два теоретических вопроса из дисциплин блока специальных дисциплин.

Вступительный экзамен проводится во время, в дни и в аудитории, указанные в графике проведения экзаменов такого рода.

Вступительный экзамен проводится в устной форме. Однако студентам рекомендуется сделать краткие записи ответов на проштампованных листах. Письменные ответы делаются в произвольной форме. Это может быть развернутый план ответов, схемы, позволяющие иллюстрировать ответ, и т.п. Записи, сделанные при подготовке к ответу, позволят студенту составить план ответа на вопросы, и, следовательно, полно, логично раскрыть их содержание, а также помогут отвечающему справиться с естественным волнением, чувствовать себя увереннее. В то же время, записи не должны быть слишком подробные. При излишней детализации несущественных аспектов

вопроса есть опасность затянуть ответ и упустить главные положения. В итоге это может привести к снижению уровня ответа и повлиять на его оценку.

При проведении устного экзамена в аудитории могут готовиться к ответу одновременно не более пятнадцати экзаменуемых, каждый из которых располагается за отдельным столом.

Студентам выдаются проштампованные чистые листы, на которых они должны изложить ответы по вопросам билета. Каждый лист подписывается экзаменуемым студентом разборчиво с указанием фамилии, имени, отчества, личной росписи и по окончании ответа сдается ответственному секретарю. На подготовку к экзамену студенту отводится не более 40 минут.

Последовательность проведения экзамена можно представить в виде трех этапов:

1. Начало экзамена. В день работы комиссии перед началом экзамена студенты-выпускники приглашаются в аудиторию.

Начальник учебного отдела:

вскрывает конверт с экзаменационными билетами, проверяет их количество и раскладывает на специально выделенном для этого столе;

дает общие рекомендации экзаменуемым при подготовке ответов на вопросы билета, а также при ответах на дополнительные вопросы;

студенты в соответствии со списком очередности сдачи экзамена выбирают билеты, называют их номера и занимают свободные индивидуальные места за столами для подготовки ответов.

2. Заслушивание ответов. Студенты, подготовившись к ответу, поочередно занимают место перед комиссией для сдачи экзамена. Для ответа каждому студенту отводится примерно 20 минут.

С целью объективного оценивания студенту задаются дополнительные и (или) уточняющие вопросы. Как правило, дополнительные вопросы тесно связаны с основными вопросами билета. Право выбора порядка ответа предоставляется экзаменуемому студенту.

В некоторых случаях по инициативе председателя, его заместителей или членов комиссии (или в результате их согласованного решения) ответ студента может быть тактично приостановлен. При этом дается краткое, но убедительное пояснение причины приостановки ответа: ответ явно не по существу вопроса, ответ слишком детализирован. Другая причина — когда студент грамотно и полно изложит основное содержание вопроса, но продолжает его развивать. Если ответ остановлен по первой причине, то экзаменуемому предлагают перестроить содержание излагаемой информации сразу же или после ответа на другие вопросы билета.

Ответ студента оценивается в большей степени по основным вопросам билета. Каждый член комиссии оценивает студента отдельно.

Заслушав ответы каждого экзаменуемого, члены комиссии представляют соответствующие баллы в рабочие экзаменационные ведомости, в соответствии с рекомендуемыми критериями.

Ответивший студент сдает свои записи по билету и билет секретарю комиссии. После ответа последнего студента под руководством Председателя комиссии проводится обсуждение и выставление оценок. Итоговая оценка определяется по окончании государственного экзамена, где члены обсуждают и оценивают ответы студентов на закрытом заседании. По каждому студенту решение принимается простым большинством. У Председателя комиссии есть право решающего голоса при равном числе голосов.

В протоколе заседания отражаются перечень заданных обучающемуся вопросов и характеристика ответов на них, мнения членов о выявленном в ходе экзамена уровне подготовленности обучающегося к решению профессиональных задач, а также недостатках в теоретической и практической подготовке обучающегося.

Протоколы подписываются председательствующими и секретарем.

По окончании заседания результаты объявляются Председателем экзаменационной комиссии.

### **3.2.1. Перечень вопросов, выносимых на вступительный экзамен и пример экзаменационного билета**

1. Понятие о пищевых добавках и их классификация. Европейская и международная цифровая индексация добавок.
2. Технология адаптированных продуктов питания для детей с первого года жизни.
3. Технология специализированных продуктов питания для детей дошкольного и школьного возраста.
4. Основные документы, составляющие нормативно-законодательную основу безопасности пищевой продукции в России.
5. Основные и альтернативные теории питания. Современные понятия о нутрициологии.
6. Микробиологические показатели безопасности сырья и пищевых продуктов.
7. Технология специализированных продуктов питания, предназначенных для определённых групп населения.
8. Планирование и организация эксперимента, методологические основы разработки новых видов продуктов питания.
9. Технология функциональных продуктов питания.
10. Медико-биологические требования, предъявляемые к продуктам питания.
11. Основные документы, составляющие нормативно-законодательную основу безопасности пищевой продукции в России.
12. Основные пути загрязнения продовольственного сырья и пищевых продуктов ксенобиотиками.
13. Базисные регламенты, применяемые для оценки безопасности пищевой продукции.
14. Микробиологические показатели безопасности сырья и пищевых

продуктов.

15. Пищевые отравления и пищевые токсикоинфекции.
16. Афлатоксины в сырье и продуктах животного и растительного происхождения.
17. Тяжелые металлы в пищевых продуктах.
18. Диоксины. Источники и пути попадания в организм человека. Допустимые суточные дозы диоксинов для человека, пути поступления радионуклидов в организм человека и технологические способы снижения уровня радионуклидов в сырье и продуктах животного происхождения.
19. Циркуляция пестицидов в природе, связанные с этим последствия и проблемы.
20. Нитраты, нитриты и нитрозамины в сырье и пищевых продуктах.
21. Контроль остаточных количеств антибактериальных препаратов в продуктах животного происхождения.
22. Гормональные препараты, транквилизаторы и антиокислители и их влияние на организм человека через животноводческую продукцию. Антиалиментарные факторы питания.
23. Классификация основных веществ пищи.
24. Понятие о макронутриентах и микронутриентах, о заменимых и незаменимых пищевых веществах.
25. Характеристика основных источников белка в питании и азотистый баланс организма.
26. Биологическая ценность белков пищи и методы её оценки.
27. Основные превращения белков при технологической обработке продуктов питания.
28. Классификация и общие свойства ферментов.
29. Характеристика отдельных классов ферментов, используемых в пищевой промышленности.
30. Основные источники углеводов и их значение.

31. Классификация углеводов пищевых продуктов. Общая характеристика углеводов.
32. Превращения углеводов при технологической обработке продуктов питания.
33. Характеристика основных источников липидов, их роль в питании.
34. Жирнокислотный состав масел и жиров. Основные превращения липидов при производстве продуктов питания.
35. Характеристика основных видов порчи жиров при хранении.
36. Классификация дисперсных систем пищевых продуктов.
37. Характеристика пищевых продуктов как высокомолекулярных коллоидных структур.
38. Гелеобразующая способность дисперсных систем и гидроколлоидов.
39. Набухание, растворение и застудневание высокомолекулярных.
40. Направленное использование пищевых и биологически активных добавок.
41. Характеристика основного химического состава пищевых добавок.
42. Понятие о пищевых добавках и их классификация. Европейская и международная цифровая индексация добавок.
43. Пищевые красители, регуляторы цвета.
44. Вещества, изменяющие структуру и физико-химические свойства пищевых продуктов. Загустители, геле- и пенообразователи.
45. Пищевые ПАВ. Подсластители. Ароматизаторы и вкусовые добавки. Усилители вкуса и запаха. Кислоты и регуляторы кислотности.
46. Антиокислители, синергизм антиокислителей, комплексообразователи. Консерванты. Антибиотики.
47. Технологические добавки. Белковые композиты, ферментные препараты.

48. Комплексные пищевые добавки, применяемые в пищевой технологии.
49. Биологически активные добавки к пище. Характеристика современных теорий применения БАД.
50. Химический состав и целебные свойства лекарственных растений. Характеристика минеральных веществ.
51. Роль мяса и мясных продуктов в организации рационального питания. Основные положения теории сбалансированного и адекватного питания. Понятие о пищевой, биологической, энергетической ценности, переваримости и усвояемости мяса и мясных продуктов. Прижизненные факторы, формирующие качество мясного сырья.
52. Основные требования ТРТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции».
53. Основные требования ТРТС 029/2012 «Требования пищевых добавок, ароматизаторов и технологически вспомогательных веществ».
54. Основные требования ТРТС 027/2012 «О безопасности отдельных видов специальной пищевой продукции, в том числе диетического, лечебного и диетически профилактического питания».
55. Классификация и ассортимент продукции общественного питания.
56. Способы и приемы тепловой кулинарной обработки продуктов
57. Нормативная и технологическая документация ПОП
58. Функционально-технологические свойства основных веществ пищевых продуктов и их изменение под влиянием кулинарной обработки
59. Изменения жиров и липидов при кулинарной обработке продукции общественного питания.
60. Изменения, протекающие в белках при кулинарной обработке продукции общественного питания.

- 61.Изменения углеводов при кулинарной обработке продукции общественного питания.
- 62.Процесс образования ароматических веществ при кулинарной обработке.
- 63.Изменение биологической ценности продуктов при кулинарной обработке.
- 64.Изменения красящих веществ и пигментов в процессе кулинарной обработки.
- 65.Технологические свойства овощей. Характеристика сырья, изменения, протекающие в овощах при кулинарной обработке. Технологический процесс механической обработки овощей
- 66.Использование переработанных овощей. Централизованное производство овощных полуфабрикатов. Блюда из овощей. Требования к качеству овощных блюд и гарниров. Обработка грибов.
- 67.Обработка рыбы и нерыбного водного сырья. Характеристика сырья. Строение и состав мышечной ткани рыбы. Обработка рыбы. Приготовление рыбных полуфабрикатов. Централизованное производство рыбных полуфабрикатов
- 68.Обработка мяса. Характеристика сырья. Строение и состав мышечной ткани мяса. Разделка говяжьих полутуш, четвертин. Схема механической обработки мяса.
- 69.Общие приемы приготовления мясных полуфабрикатов. Ассортимент полуфабрикатов из говядины.Ассортимент полуфабрикатов из баранины и свинины. Полуфабрикаты из рубленого мяса.
- 70.Централизованное производство мясных полуфабрикатов. Обработка субпродуктов и костей. Обработка сельскохозяйственной птицы, пернатой дичи, кролика. Характеристика сырья. Кулинарная обработка птицы, дичи и кроликов. Приготовление полуфабрикатов. Использование пищевых отходов.
- 71.Супы. Значение в питании. Требования к качеству и хранению супов. Бульоны. Виды, способы приготовления. Характеристика Заправочных супов.

Технологические особенности приготовления борщей, щей, рассольников, солянок

72. Соусы. Значение соусов в питании. Сырье и полуфабрикаты для приготовления соусов. Мясные, рыбные, грибные соусы. Сметанные, яично-масляные соусы, соусы на растительном масле, на уксусе, масляные смеси. Требования к качеству соусов, сроки хранения.
73. Блюда и гарниры из овощей и грибов. Значение овощных блюд в питании. Процессы, происходящие при тепловой обработке овощей. Блюда и гарниры из вареных, припущенных, тушеных, жареных, запеченных овощей. Требования к качеству овощных блюд и гарниров
74. Блюда из грибов. Технологические особенности. Требования к качеству, хранение блюд из грибов.
75. Блюда из рыбы и нерыбного водного сырья. Значение рыбных блюд в питании. Процессы, происходящие при тепловой обработке рыбы.
76. Блюда из отварной припущенной запеченной рыбы. Блюда из жареной тушеной рубленой рыбы и нерыбного водного сырья. Требования к качеству готовых блюд.
77. Блюда из рубленой птицы, дичи и кролика. Требования к качеству блюд из птицы, дичи и кролика. Блюда из жареной и тушеной птицы, дичи и кролика. Требования к качеству блюд, подбор гарниров, соусов к ним. Правила подачи
78. Блюда из мяса. Значение мясных блюд в питании. Процессы, происходящие при тепловой обработке мяса. Блюда из отварного и припущенного мяса и субпродуктов. Гарниры, соусы к ним. Правила оформления и подачи.
79. Блюда из рубленого мяса. Ассортимент, технологические особенности приготовления. Требования к качеству блюд из рубленого мяса.
80. Блюда из жареного, тушеного, запеченного мяса и субпродуктов. Требования к качеству, правила оформления и подачи

81. Блюда из сельскохозяйственной птицы, пернатой дичи и кролика. Значение блюд из птицы, дичи и кролика в питании.
82. Классификация способов кулинарной обработки.
83. Вспомогательные приемы тепловой обработки.
84. Значение тепловой обработки. Разновидности варки и жарки.
85. Значение блюд из круп, бобовых и макаронных изделий в питании. Подготовка к варке круп, бобовых и макаронных изделий.
86. Процессы происходящие при кулинарной обработке круп, бобовых и макаронных изделий. Блюда из круп и бобовых. Правила подачи. Требования к качеству.
87. Технологическая характеристика сырья, полуфабрикатов, кулинарных, гастрономических изделий и соусов, используемых для приготовления холодных блюд и закусок. Классификация. Ассортимент. Рецептуры и технология производства. Технологические и санитарно-гигиенические факторы, оказывающие влияние на качество холодных блюд и закусок. Требования к качеству, условия хранения и реализации.
88. Сладкие блюда. Технологическая характеристика сырья. Классификация. Ассортимент. Механическая кулинарная обработка плодов, ягод, кисло-молочных продуктов и т.д. Способы и режимы.
89. Физико-химические процессы, происходящие в продуктах при механической и тепловой обработках. Требования к качеству, условия и сроки хранения сладких блюд.
90. Горячие и холодные напитки. Технологическая характеристика сырья и полуфабрикатов. Классификация. Ассортимент. Рецептуры и технология приготовления.
91. Физико-химические процессы и их роль в формировании качества готовых напитков. Требования к качеству напитков, условия, сроки хранения и реализации.

92. Технологические требования к качеству основного сырья для мучных блюд. Ассортимент и технология приготовления мучных блюд и гарниров.
93. Ассортимент и особенности приготовления мучных кулинарных изделий. (расстегаи, кулебяки, чебуреки, беляши и др.). Требования к качеству. Ассортимент и особенности приготовления сдобных булочных изделий. Расчет расхода муки с учетом ее влажности и воды для замеса теста заданной влажности.
94. Кулинарная продукция из дрожжевого теста. Теоретические и технологические основы приготовления дрожжевого теста опарным и безопарным способами. Процессы, происходящие при замесе, брожении и ускоренных способов приготовления дрожжевого теста.
95. Кондитерские изделия из пресного (бездрожжевого) теста. Технологические принципы приготовления бисквитного, песочного, слоеного, миндального и заварного, вафельного, пряничного теста. Особенности физико-химических процессов, происходящих при выпечке полуфабрикатов.
96. Виды теста для кондитерских изделий. Требования к сырью. Технологические схемы производства кондитерской продукции. Ассортимент. Требования к качеству. Условия и сроки хранения.
97. Теоретические и технологические основы приготовления отделочных полуфабрикатов (кремы, помады, сиропы и др.). Товароведно-технологическая характеристика используемого сырья.
98. Сущность и отличие специальных способов технологии отделки и изготовления мучных кондитерских изделий (тортов, пирожных, печенья, кексов, рулетов, пряников). Особенности хранения, транспортирования и реализации кондитерских и булочных изделий.
99. Холодные блюда и закуски банкетного исполнения. Характеристика используемого сырья. Требования к качеству, оформлению и подаче. Усло-

- вия, сроки хранения и реализации. Виды бутербродов. Технологические требования к их производству и реализации.
100. Санитарно-технологические требования, предъявляемые к производству и реализации мясных и рыбных студней. Технологический алгоритм их приготовления.
101. Свойства клейстеров клубневых и зерновых крахмалов, определяющие возможность использования их в производстве различных киселей. Изменения, происходящие в желатине на разных стадиях технологического процесса приготовления желированных сладких блюд. Ассортимент желированных сладких блюд. Сроки реализации, требования к качеству. Причины возможных дефектов.
102. Факторы, влияющие на прочность взбитых сливок Технология мягкого и закаленного мороженого. Требования к качеству данных сладких блюд. Способы подачи.
103. Виды основного сырья при производстве мучных изделий. Физико-химические процессы, обуславливающие аромат, приятный вкус и соответствующая структура готовых мучных изделий.
104. Нормируемые показатели качества муки, характеризующие ее хлебопекарные свойства. Газообразующая, сахарообразующая способность муки
105. Технология бездрожжевого и дрожжевого слоеного теста. Механизм разрыхления. Ассортимент изделий. Требования к качеству.
106. Виды пресного теста. Его назначение и технология.
107. Способы разрыхления теста. Физико-химические процессы происходящие при этом.
108. Виды сырья для фаршей при приготовлении мучных блюд и кулинарных изделий? Технология производства.

109. Классификация мучных кондитерских изделий. Технологические параметры приготовления выпеченных полуфабрикатов для мучных кондитерских изделий в зависимости от вида теста.
110. Характеристика структуры бисквитного теста и условия его получения (технологические, качество и количество клейковины в муке), а также способы его производства.
111. Характеристика структуры пресного слоеного теста и условия его получения (качество клейковины, технологические), опишите его технологию.
112. Структура песочного теста и его технология. Ассортимент изделий из него.
113. Требования, предъявляемые к качеству и количеству клейковины для заварного теста. Его технология. Ассортимент изделий из него.
114. Особенности производства воздушного полуфабриката, дополнительные требования к сырью, технологии. Ассортимент изделий. Требования к качеству.
115. Классификация отделочных полуфабрикатов. Их применение в кондитерском производстве. Требования к качеству. Условия и сроки хранения.
116. Виды сливочных кремов, технология крема сливочного основного, его назначение. Назначение белковых кремов. Их разновидности. Как готовят крем заварной, из сливок?
117. Отделочные полуфабрикаты для ароматизации, отделки, подкрашивания.
118. Особенности производства тортов и пирожных из готовых выпеченных и отделочных полуфабрикатов. Сроки хранения тортов и пирожных в зависимости от вида отделочного полуфабриката.
119. Инфраструктура управления предприятием общественного питания.

120. Структуры управления предприятием общественного питания. Коллегиальные органы в управлении предприятием общественного питания.
121. Основные направления развития общественного питания на современном этапе: особенности и характеристика.
122. Основные признаки классификации ПОП.
123. Источники снабжения ПОП предметами материально-технического назначения, сырьем.
124. Основные требования к организации снабжения ПОП. Основные принципы организации тарного хозяйства на ПОП.
125. Виды и назначение складских помещений; организация работы в них. Характеристика приема и отпуска товаров на складе.
126. Оперативное планирование работы заготовочных ПОП.
127. Оперативное планирование на ПОП с полным циклом производства.
128. Характеристика, виды, назначение меню.
129. Характеристика и особенности оперативного контроля за работой
130. производства на ПОП.
131. Нормативная документация ПОП, виды, характеристика.
132. Основные задачи и направления по научной организации труда на ПОП.
133. Графики выхода на работу: виды, назначение, правила составления. Нормирование труда на предприятиях общепита.
134. Характеристика структуры производства на ПОП.
135. Организация работы овощного цеха.

136. Организация работы в мясо - рыбном цехе.
137. Организация работы мучного цеха.
138. Организация работы холодного цеха.
139. Организация работы горячего цеха.
140. Организация работы кондитерского цеха.
141. Организация работы моечной столовой и кухонной посуды.
142. Организация работы механизированных раздач готовой пищи. Организация работы стационарных раздач готовой пищи.
143. Пути улучшения качества выпускаемой пищи. Организация бракеража.
144. Основные типы ПОП.
145. Услуги общественного питания, требования к ним.
146. Методы и формы обслуживания посетителей на ПОП.
147. Структура помещений ПОП, назначение, общая характеристика.
148. Виды торговых помещений; компоновка, назначение.
149. Интерьер ПОП; общие требования, характеристика.
150. Организация работы сервизной. Хранение, отпуск столовой посуды, приборов.
151. Торговые и банкетные залы; компоновка, общая характеристика
152. Оборудование торговых залов: ассортимент, характеристика.
153. Ассортимент, характеристика фарфоровой посуды. Ассортимент, характеристика стеклянной посуды. Ассортимент, характеристика металлической посуды.

154. Ассортимент, характеристика столовых приборов (общего и индивидуального назначения). Ассортимент, характеристика столового белья.
155. Особенности составления банкетного меню.
156. Подготовка торгового дела к обслуживанию посетителей.
157. Основные этапы обслуживания посетителей в торговом зале ПОП.
158. Основные способы подачи блюд посетителям.
159. Основные правила отпуска холодных закусок. Основные правила отпуска первых блюд (индивидуальное и групповое обслуживание).
160. Банкеты, их виды, краткая характеристика. Правила приема заказа на банкет.
161. Банкет с полным обслуживанием официантами. Банкет с частичным обслуживанием официантами.
162. Банкет-фуршет: особенности проведения и составления меню. Банкет-коктейль: особенности проведения и составления меню.
163. Особенности обслуживания в гостиницах. Обслуживание посетителей по типу «шведский стол».
164. Особенности обслуживания на железнодорожном транспорте.
165. Особенности обслуживания пассажиров в аэропорту и на борту самолета.

## **Пример экзаменационного билета**

### **Билет №1\_\_**

1. Теоретические и технологические основы приготовления отделочных полуфабрикатов (кремы, помады, сиропы и др.). Товароведно-технологическая характеристика используемого сырья.
2. Основные пути загрязнения продовольственного сырья и пищевых продуктов ксенобиотиками.
3. Функционально-технологические свойства основных веществ пищевых продуктов и их изменение под влиянием кулинарной обработки

### **3.3. Рекомендации обучающимся по подготовке к экзамену, в том числе перечень рекомендуемой литературы для подготовки к экзамену**

При подготовке к экзамену студенту выдается список литературы:

1. Clark J.R. / Improving catering productivity. By using cook-chill technology // The Cornell Hotel and Restaurant Administration Quarterly. 2018. Т. 38. № 6. С. 60-67.
2. Stanner S. Catering for health: a guide for teaching healthier catering practices / Stanner S., Woolfe J.//Nutrition Bulletin. 2014. Т. 26. № 2. С. 165-166.
3. Whitaker M . The employment implications of information technology in the hotel and catering industry (United Kingdom, catering) // Whitaker M. 2016.
4. Аханова, В. М. Гигиена питания / В. М. Аханова, Е. В. Романова. – Ростов-на-Дону : Феникс, 2000. – 378 с. – ISBN 5-222-01381-2. – Текст : непосредственный.
5. Бурашников, Ю.М. Безопасность жизнедеятельности. Охрана труда на предприятиях пищевых производств : учебник / Ю.М. Бурашников, А.С. Максимов. — 2-е изд., перераб. и доп. — Санкт-Петербург : Лань, 2017. — 496 с. — ISBN 978-5-8114-2497-9. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/93587> (дата обращения: 21.06.2022). — Режим доступа: для авториз. пользователей.
6. Васюкова А.Т. Технология продукции общественного питания. / Васюкова А.Т.Славянский А.А. Куликов Д.А.; Дашков и К, 2015.-496с.
7. Васюкова, А. Т. Технология продукции общественного питания : учебник / А. Т. Васюкова, А. А. Славянский, Д. А. Куликов ; под редакцией А. Т. Васюковой. — Москва : Дашков и К, 2018. — 496 с. — ISBN 978-5-394-02516-7. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/105564> (дата обращения: 26.06.2022). — Режим доступа: для авториз. пользователей.
8. ГОСТ 31985-2013. Услуги общественного питания. Термины и определения. – Введ. 2015-01-01. – Москва : Стандартинформ, 2013. – Текст : электронный // Техэксперт : электронный фонд правовой и нормативно-технической документа-

ции : [сайт]. – URL: <http://docs.cntd.ru/document/1200069392>

9. ГОСТЫ, ОСТЫ в общественном питании : в соответствии с Федеральным законом « О техническом регулировании» / ред. Н.Н. Ильяшова. – Москва : Книга сервис, 2006. – 128 с. – ISBN 5-9490-9519-7. – Текст : непосредственный.

10. Доценко, В. А. Практическое руководство по санитарному надзору за предприятиями пищевой и перерабатывающей промышленности, общественного питания и торговли : учебное пособие / В. А. Доценко. – 4-е изд., стер. – Санкт-Петербург : ГИОРД, 2012. – 832 с. – ISBN 978-5-98879-153-9. – Текст : электронный // Электронно-библиотечная система «Лань» : [сайт]. – URL: <https://e.lanbook.com/book/4885>

11. Доценко, В.А. Практическое руководство по санитарному надзору за предприятиями пищевой и перерабатывающей промышленности, общественного питания и торговли [Электронный ресурс] : учебное пособие. — Электрон. дан. — СПб. : ГИОРД, 2012. — 831 с. — Режим доступа: [http://e.lanbook.com/books/element.php?pl1\\_id=4885](http://e.lanbook.com/books/element.php?pl1_id=4885) — Загл. с экрана.

12. Ершов, В. Д. Промышленная технология продукции общественного питания : учебник / В. Д. Ершов. – Санкт-Петербург : ГИОРД, 2011. – 232 с. – ISBN 5-98879-014-3. – Текст : электронный // Электронно-библиотечная система «Лань» : [сайт]. – URL: <https://e.lanbook.com/book/4882> (дата обращения: 2.08.2022).

13. Ершов, В. Д. Промышленная технология продукции общественного питания : учебник / В. Д. Ершов. — Санкт-Петербург : ГИОРД, 2011. — 232 с. — ISBN 5-98879-014-3. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/4882> (дата обращения: 26.06.2022). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

14. Ершов, В.Д. Промышленная технология продукции общественного питания [Текст] /В. Д. Ершов. - Санкт-Петербург : ГИОРД, 2010. - 232 с. - ISBN 978-5-98879-125-6.

15. Иванов, Ю. И. Производственная санитария и гигиена труда / Ю. И. Иванов, Е. А. Попова. – Кемерово : КемГУ, 2014. – 163 с. - Текст : электронный // Элек-

тронно-библиотечная система «Лань» : [сайт]. – URL: <https://e.lanbook.com/book/60192>

16. Карпова, Г. В. Общие принципы функционального питания и методов исследования свойств сырья продуктов питания : в 2-х ч. / Г. В. Карпова, М. А. Студяникова ; Министерство образования и науки Российской Федерации. – Оренбург : Оренбургский государственный университет, 2012. – Ч. 2. – 214 с. – URL: <http://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=258839>– Текст : электронный.

17. Козлова, Т.В. Организация и планирование производства. [Электронный учебник] Учебно-практическое пособие М.: Евразийский открытый институт, 2012. - 195 с. - ISBN: 978-5-374- 00398-7

18. Королев, Л. М. Психология управления : учебное пособие / Л. М. Королев. — 5-е изд. — Москва : Дашков и К, 2016. — 188 с. — ISBN 978-5-394-02632-4. — Текст : электронный // Лань : электрон-но-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/70563> (дата обращения: 30.06.2022). — Режим доступа: для авториз. поль-зователей.

19. Васюкова, А.Т. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания : учебник / А.Т. Васюкова, Т.Р. Любецкая. — Москва : Дашков и К, 2017. — 416 с. — ISBN 978-5-394-02181-7. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/93452> — Режим доступа: для авториз. пользователей.

20. Красуля, О.Н. Моделирование рецептур пищевых продуктов и технологий их производства: теория и практика: учеб. пособие [Электронный ресурс] : учебное пособие / О.Н. Красуля, С.В. Николаева, А.В. Токарев [и др.]. — Электрон. дан. — СПб. : ГИОРД, 2015. — 318 с. — Режим доступа: [http://e.lanbook.com/books/element.php?pl1\\_id=69866](http://e.lanbook.com/books/element.php?pl1_id=69866) — Загл. с экрана.

21. Магомедов, Ш. Ш. Управление качеством продукции : учебник / Ш. Ш. Магомедов, Г. Е. Беспалова. – Москва : Дашков и К, 2016. – 336 с. – ISBN 978-5-394-

01715-5. – Текст : электронный // Электронно-библиотечная система «Лань» : [сайт]. – URL: <https://e.lanbook.com/book/93306>.

22. Моделирование рецептур пищевых продуктов и технологий их производства: теория и практика : учебное пособие / О. Н. Красуля, С. В. Николаева, А. В. Токарев, А. Е. Краснов. – Санкт-Петербург : ГИОРД, 2015. – 320 с. – ISBN 978-5-98879-164-5. – Текст : электронный // Электронно-библиотечная система «Лань» : [сайт]. – URL: <https://e.lanbook.com/book/69866>

23. Мудрецова-Висс, К. А. Микробиология, санитария и гигиена [Текст] : учебник / К. А. Мудрецова-Висс, В. П. Дедюхина. – 4-е изд., испр. и доп. – Москва : ФОРУМ: ИНФРА-М, 2014. – 400 с. – ISBN 978-5-8199-0350-6 (ФОРУМ) – ISBN 978-5-16-003263-4 (ИНФРА-М). – Текст : непосредственный.

24. МУК 4.2.1847-04 Санитарно-эпидемиологическая оценка обоснования сроков годности и условий хранения пищевых продуктов : утв. Главным государственным санитарным врачом РФ 06.03.04 : дата введ. 20.06.04. – Текст : электронный // Техэксперт : электронный фонд правовой и нормативно-технической документации : [сайт]. – URL: <http://docs.cntd.ru/document/1200035982>

25. Никитина, Е. В. Санитария и гигиена питания / Е. В. Никитина, С. В. Китаевская ; Федеральное агентство по образованию, Государственное образовательное учреждение высшего профессионального образования «Казанский государственный технологический университет». – Казань : КГТУ, 2009. – 130 с. – URL: <http://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=258951> – ISBN 978-5-7882-0932-6. – Текст : электронный.

26. Никитина, Е. В. Санитария и гигиена питания / Е. В. Никитина, С. В. Китаевская ; Федеральное агентство по образованию, Государственное образовательное учреждение высшего профессионального образования «Казанский государственный технологический университет». – Казань : КГТУ, 2009. – 130 с. – URL: <http://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=258951>– ISBN 978-5-7882-0932-6. – Текст : электронный.

27. Никифорова, Т. А. Научные основы производства продуктов питания [Электронный ресурс] : учеб. пособие / Т. А. Никифорова, Д. А. Куликов, Е. В. Волошин; М-во образования и науки Рос. Федерации, Федер. гос. бюджет. образоват. учреждение высш. проф. образования "Оренбург. гос. ун-т". - Электрон. текстовые дан. (1 файл: Kb). - Оренбург : ОГУ, 2012. -Adobe Acrobat Reader 6.0

28. Никуленкова Т. Т. Проектирование предприятий общественного питания : учебник / Т.Т. Никуленкова, Ю.И. Лавриленко, Г.М. Ястина — Москва: Колос, 2007. -247 с. – ISBN 5-78879-014-3. – Текст : электронный // Электронно-библиотечная система «Лань» : [сайт]. – URL: <https://e.lanbook.com/book/4882>

29. О государственном надзоре и контроле в области обеспечения качества и безопасности пищевых продуктов (с изменениями и дополнениями от 5 июня 2013 г.) : Постановление Правительства РФ от 21 декабря 2000 г. N 987. – Текст : электронный // Гарант.РУ : информационно-правовой портал. – URL: <https://base.garant.ru/182783/>

30. О качестве и безопасности пищевых продуктов : Федеральный закон от 02.01.2000 г. N 29-ФЗ (ред. от 23.04.2018 г.). – Текст : электронный // Законы, кодексы и нормативно-правовые акты в Российской Федерации : [сайт]. – URL: [https://legalacts.ru/doc/29\\_FZ-o-kachestve-i-bezopasnosti-piwevyh-produktov/](https://legalacts.ru/doc/29_FZ-o-kachestve-i-bezopasnosti-piwevyh-produktov/) (дата обращения: 2.09.2022).

31. О мерах по совершенствованию лечебного питания в лечебно-профилактических учреждениях Российской Федерации (с изменениями на 24 ноября 2016 г.) : приказ министерства здравоохранения РФ от 5 августа 2003 г. № 330. – Текст : электронный // Техэксперт : электронный фонд правовой и нормативно-технической документации : [сайт]. – URL: <http://docs.cntd.ru/document/901871304>

32. О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения (с изм. и доп., вступ. в силу с 21.10.2018 г.) : Федеральный закон от 30.03.1999 г. N 52-ФЗ (ред. от 03.08.2018). – Текст : электронный // Законы, кодексы и нормативно-правовые

акты в Российской Федерации : [сайт]. – URL: <https://legalacts.ru/doc/federalnyi-zakon-ot-30031999-n-52-fz-o/> (дата обращения: 2.08.2022).

33. Об утверждении Положения о продовольственном обеспечении Вооруженных Сил Российской Федерации на мирное время [Электронный ресурс] : приказ МО РФ от 22.07.2000 г. № 400 (ред. от 15.06.2009). – Текст : электронный // Законы, кодексы и нормативно-правовые акты в Российской Федерации : [сайт]. – URL: <https://legalacts.ru/doc/prikaz-ministra-oborony-rf-ot-22072000-n/>.

34. Об утверждении Правил оказания услуг общественного питания (с изменениями на 4 октября 2012 г.) : Постановление Правительства РФ от 15 августа 1997 г. N 1036. – Текст : электронный // Техэксперт : электронный фонд правовой и нормативно-технической документации : [сайт]. – URL: <http://docs.cntd.ru/document/9047537>.

35. Организация производства на предприятиях общественного питания [Текст] : учебник для студентов высших учебных заведений, обучающихся по специальности 260501 "Технология продуктов общественного питания" направления подготовки дипломированного специалиста 260500 "Технология продовольственных продуктов специального назначения и общественного питания" и по направлению подготовки бакалавра техники и технологии 260100 "Технология продуктов питания" /И. Р. Смирнова [и др.]. - Санкт-Петербург : Троицкий мост, 2011. - 232 с. - ISBN 978-5-904406-21-9.

36. Основы научно-исследовательской деятельности : учебное пособие / составитель А. Л. Алексеев. — Персиановский : Донской ГАУ, 2019. — 161 с. — Текст : электронный

37. Основы технологии продукции общественного питания: учебное пособие/ Е.Н.Артемова.-2-е изд., перед, и доп.- М.: КНОРУС,2010,-336с.

38. ОСТ 28-1-95. Общественное питание. Требование к производственному персоналу : стандарт отрасли : утв. комитетом РФ по торговле 1.03.1995 : принят и введен в действие Техническим комитетом N 347 "Услуги торговли и общественного питания" (протокол N 2 от 1 марта 1995 года). – Текст : электронный //

Техэксперт : электронный фонд правовой и нормативно-технической документации : [сайт]. – URL: <http://docs.cntd.ru/document/1200121297>

39. Охрана труда : учебно-методическое пособие / И.С. Мартынов, Е.Ю. Гузенко, Ю.Л. Курганский, Д.В. Сёмин. — Волгоград : Волгоградский ГАУ, 2015. — 76 с. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/76628> (дата обращения: 21.06.2022). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

40. Пермякова, Л. В. Системы менеджмента безопасности пищевой продукции : учебное пособие / Л. В. Пермякова. — Кемерово : КемГУ, 2018. — 121 с. — ISBN 979-5-89289-173-7. — Текст : электрон-ный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/107700> (дата обращения: 30.06.2022). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

41. Попова, Н. Н. Основы рационального питания : учебное пособие / Н. Н. Попова. — Воронеж : ВГУИТ, 2013. — 106 с. — ISBN 978-5-00032-012-9. — Текст : непосредственный.

42. ПОТ РМ-011-2000. Межотраслевые правила по охране труда в общественном питании : утв. Министерством труда и социального развития РФ от 24.12.99 г. № 52 : дата введ. 01.07.00. — Текст : электронный // Техэксперт : электронный фонд правовой и нормативно-технической документации : [сайт]. — URL: <http://docs.cntd.ru/document/1200007227>

43. Рогов, И. А. Безопасность продовольственного сырья и пищевых продуктов [Текст] : учеб. пособие / И. А. Рогов, Н. И. Дунченко, В. М. Позняковский, А. В. Бердугина, С. В. Купцова. — Новосибирск : Сиб. унив. изд-во, 2007. — 227 с.

44. Рубина, Е. А. Санитария и гигиена питания : учебник / Е. А. Рубина. — 2-е изд., перераб. и доп. — Москва: Академия, 2011. — 272 с. — ISBN 978-5-7695-8060-4. — Текст : непосредственный.

45. Санитария и гигиена : практикум / составители Я. П. Сердюкова [и др.]. — Персиановский : Донской ГАУ, 2019. — 175 с. — Текст : электронный //

Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/133427> (дата обращения: 26.06.2022). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

46. СанПиН 2.1.4.1074-01. Питьевая вода. Гигиенические требования к качеству воды централизованных систем питьевого водо-снабжения. Контроль качества. Гигиенические требования к обеспечению безопасности систем горячего водоснабжения (с изменениями на 2 апреля 2018 года) : утв. Главным государственным санитарным врачом РФ : дата введ. 26.09.01. – Текст : электронный // Техэксперт : электронный фонд правовой и нормативно-технической документации : [сайт]. – URL: <http://docs.cntd.ru/document/901798042>.

47. СанПиН 2.3.2.1280-03. Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов. Дополнения и изменения N 2 к СанПиН 2.3.2.1078-01 : утв. Главным государственным санитарным врачом РФ 09.04.03 : дата введ. 25.06.03. – Текст : электронный // Техэксперт : электронный фонд правовой и нормативно-технической документации : [сайт]. – URL: <http://docs.cntd.ru/document/901859482> (дата обращения: 2.08.2022).

48. СанПиН 2.3.2.1324-03. Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов : санитарно-эпидемиологические правила и нормативы : утв. Главным государственным санитарным врачом РФ 21.05.2003 : дата введ. 25.06.2003. – Текст : электронный // Техэксперт : электронный фонд правовой и нормативно-технической документации : [сайт]. – URL: <http://docs.cntd.ru/document/901864836>.

49. СанПиН 2.3.2.1324-03. Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов : санитарно-эпидемиологические правила и нормативы : утв. Главным государственным санитарным врачом РФ 21.05.03 : дата введ. 25.06.03. – Текст : электронный // Техэксперт : электронный фонд правовой и нормативно-технической документации : [сайт]. – URL: <http://docs.cntd.ru/document/901864836>.

50. СанПиН 2.3.2.1940-05. Организация детского питания : санитарно-эпидемиологические правила и нормативы : утв. Главным государственным санитарным врачом РФ 17.01.2005 : дата введ. 01.07.2005. –Текст : электронный // Техэксперт : электронный фонд правовой и нормативно-технической документации : [сайт]. – URL: <http://docs.cntd.ru/document/901922182> (дата обращения: 2.08.2022).

51. СанПиН 2.3.2.1940-05. Организация детского питания : санитарно-эпидемиологические правила и нормативы : утв. Главным государственным санитарным врачом РФ 17.01.2005 : дата введ. 01.07.2005. – Текст : электронный // Техэксперт : электронный фонд правовой и нормативно-технической документации : [сайт]. – URL: <http://docs.cntd.ru/document/901922182>.

52. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий./ А.И.Здобнов, В.А. Цыганенко.; ООО «Издательство» Арий»,2020.-680с.

53. СНиП 31-06-2009. Общественные здания и сооружения (Актуализированная редакция СНиП 2.08.02-89) : строительные нормы и правила : утв. приказом Минрегиона России от 1 сентября 2009 г. N 390 : взамен СНиП 2.08.02-89 : дата введ. 01.01.10. – Текст : электронный // Техэксперт : электронный фонд правовой и нормативно-технической документации : [сайт]. – URL: <http://docs.cntd.ru/document/1200074235>

54. СП 1.1.1058-01. Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий (с изменениями на 27 марта 2007 года) : санитарные правила : утв. Главным государственным санитарным врачом РФ 10.07.01 : дата введ. 01.01.02. – Текст : электронный // Техэксперт : электронный фонд правовой и нормативно-технической документации : [сайт]. – URL: <http://docs.cntd.ru/document/901793598>

55. СП 2.3.6.1066-01. Санитарно-эпидемиологические требования к организациям торговли и обороту в них продовольственного сырья и пищевых продуктов (с изменениями на 3 мая 2007 года) : санитарно-эпидемические правила : утв. Глав-

ным государственным санитарным врачом РФ 06.09.01 : дата введ. 01.01.02. – Текст : электронный // Техэксперт : электронный фонд правовой и нормативно-технической документации : [сайт]. – URL: <http://docs.cntd.ru/document/901797161>

56. СП 2.3.6.1079-01. Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья (с изменениями на 10 июня 2016 года) : санитарно-эпидемические правила : утв. Главным государственным санитарным врачом РФ 06.11.01: дата введ. 01.02.02. – Текст : электронный // Техэксперт : электронный фонд правовой и нормативно-технической документации : [сайт]. – URL: <http://docs.cntd.ru/document/901802127>

57. СП 2.5.1.788-99. Гигиенические требования к организации бортового питания авиапассажиров и членов экипажей воздушных судов гражданской авиации : санитарные правила : утв. Главным государственным санитарным врачом Российской Федерации 23.10.99 : дата введ. 06.01.00. – Текст : электронный // Техэксперт : электронный фонд правовой и нормативно-технической документации : [сайт]. – URL: <http://docs.cntd.ru/document/1200030077>.

58. Справочник по товароведению продовольственных товаров / Т. Г. Родина, М. Н. Николаева, Л. Г. Елисеева [и др.] ; под ред. Т. Г. Родиной. – Москва : КолосС, 2003. – 608 с. – ISBN 5-9532-0026-9. – Текст : непосредственный.

## **Шкала оценивания и минимальное количество баллов вступительного испытания**

Уровень знаний поступающего оценивается экзаменационной комиссией по пятибалльной системе при прохождении вступительного испытания по билетам и по стобалльной при тестировании. Минимальное количество баллов, подтверждающее успешное прохождение вступительного испытания по билетам равно 3 баллам и 40 баллам при тестировании.

Баллы		Критерии
по билетам	по тестированию	
5	80-100	Поступающий успешно справился с заданием в полном объеме. Показал глубокое и прочное усвоение материала, при этом исчерпывающе, грамотно, логически стройно и творчески его изложил, правильно употребляя специальную терминологию.
4	60-79	Поступающий твердо знает материал, грамотно и по существу его излагает, при этом не допуская существенных неточностей в ответе на вопросы. Соответствующие знания, умения и владение сформированы в целом полностью, но содержат отдельные пробелы.
3	41-59	Поступающий имеет знания только основного материала, но не усвоил его детали, допускает неточности, недостаточно правильные формулировки, нарушения последовательности в изложении материала. Показывает общее, но не структурированное, в целом успешное, но не систематическое умение и владение соответствующими знаниями.
2	20-40	Поступающий допускает существенные ошибки, показывая фрагментарные знания (или их отсутствие).