



Алтайский Государственный Технический Университет

им. И.И. Ползунова

Программа вступительных испытаний в магистратуру по направлению
**19.04.04 «Технология продукции и организация
общественного питания»**
профиль «Технология продуктов общественного питания»

1 ВВЕДЕНИЕ

Настоящая программа применяется для подготовки и проведения вступительного испытания для поступающих в АлтГТУ на программу магистратуры 19.04.04 «Технология продукции и организация общественного питания», профиль «Технология продуктов общественного питания».

2 ВСТУПИТЕЛЬНОЕ ИСПЫТАНИЕ

Вступительные испытания проводятся в форме письменного тестирования.

Продолжительность тестирования – 60 минут. На экзамене предложено для выполнения 25 заданий, из которых 20 заданий теоретического уровня и 5 практических задач.

3 КРИТЕРИИ ОЦЕНКИ

Абитуриент максимально может набрать 100 баллов. Минимальное количество баллов, подтверждающее успешное прохождение вступительного испытания, устанавливается Правилами приёма на обучение в АлтГТУ и составляет 25 баллов.

4 ПРОГРАММА ВСТУПИТЕЛЬНОГО ИСПЫТАНИЯ

РАЗДЕЛ 1. Технология продукции общественного питания

Этапы технологического цикла производства продукции общественного питания. Требования к приему сырья и пищевых продуктов. Требования к хранению и реализации готовой пищи. Классификация продукции общественного питания. Ассортимент кулинарной продукции. Построение и порядок пользования Сборником рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания.

Технология, ассортимент и особенности приготовления супов. Технология, ассортимент и особенности приготовления соусов. Технология блюд и гарниров из овощей. Технология, ассортимент и особенности приготовления блюд из круп, бобовых и макаронных изделий. Технология приготовления мучных кулинарных и кондитерских изделий.

Технологические документы на предприятиях общественного питания. Разработка новых и фирменных блюд. Калькуляционные карточки на предприятиях общественного питания. Технология, ассортимент и особенности приготовления блюд из яиц. Технология, ассортимент и особенности приготовления блюд из творога. Технология, ассортимент и особенности приготовления сладких блюд. Технология, ассортимент и особенности приготовления напитков.

Полуфабрикаты из мяса и птицы. Технология, ассортимент и особенности приготовления блюд из мяса. Технология приготовления блюд из рыбы и нерыбного водного сырья. Технология приготовления холодных закусок. Технология приготовления горячих закусок.

РАЗДЕЛ 2. Оборудование предприятий общественного питания

Общие сведения о структуре машин и механизмов. Мукопросеиватели. Назначение и классификация. Посудомоечные машины. Назначение и классификация. Овощемоечные машины. Назначение и классификация. Очистительное оборудование. Назначение и классификация. Основные способы очистки продуктов.

Измельчительное оборудование. Общие сведения о механизме разрушения материалов. Назначение и классификация. Режущее оборудование. Назначение и классификация. Месильно-перемешивающее оборудование. Назначение и классификация. Основные виды перемешивания пищевых продуктов.

Универсальные кухонные машины. Классификация. Общие сведения о тепловом оборудовании. Классификация теплового оборудования. Кухонные плиты для тепловой обработки пищевых продуктов в наплитной посуде. Аппараты для жарки пищевых продуктов на нагретой поверхности. Фритюрницы. Общие положения. Классификация и устройство фритюрниц.

Жарочные и пекарные шкафы. Общие положения. Классификация и устройство жарочных и пекарных шкафов. Конвектоматы и пароконвектоматы. Пищеварочные котлы. Классификация. Кипятильники, водонагреватели.

РАЗДЕЛ 3. Физиология питания

Пирамида питания, влияние питания на состояние здоровья. Основные документы в сфере здорового питания в РФ. Физиологическая ценность продуктов питания. Функциональные и обогащенные пищевые продукты. Принципы сбалансированного питания.

Первый принцип концепции сбалансированного питания. Расчет энергетической ценности пищевой продукции и энергозатрат организма человека. Второй принцип концепции сбалансированного питания – оптимальное количество и соотношение нутриентов в рационе. Оптимальное соотношение белковых компонентов в рационе и их физиологическое значение. Азотистое равновесие. Оптимальное соотношение жировых компонентов в рационе и их физиологическое значение.

Характеристика и причины возникновения атеросклероза, профилактические меры. Оптимальная потребность в углеводах и пищевых волокнах. Гликемический индекс продуктов питания. Оптимальная потребность в витаминах. Заболевания, связанные с потреблением витаминов. Оптимальная потребность в

минеральных веществах. Причины нарушения обмена минеральных веществ в организме.

Третий принцип концепции сбалансированного питания – режим питания. Строение пищеварительной системы: строение и функции ротовой полости, глотки, пищевода, желудка. Роль поджелудочной железы и печени в пищеварении. Типы пищеварения. Схемы переваривания углеводов, белков. Продукты переваривания липидов. Процессы всасывания и усвоения пищевых веществ.

Диетическое профилактическое питание и его общие принципы. Целиакия: характеристика заболевания, пути коррекции рациона. Назначение ахлоридной продукции. Заменители соли в производстве продуктов питания. Назначение продукции с пониженным содержанием сахаров. Гликемический индекс продукции.

Определение «диетическое лечебное питание», его общие принципы. Лечебное питание при заболеваниях желудочно-кишечного тракта с повышенной секрецией желудочного сока; при гастрите, колите с пониженной секрецией желудочного сока. Лечебное питание при заболеваниях печени и желчного пузыря. Лечебное питание при заболеваниях почек и сердечно-сосудистой системы. Лечебное питание при сахарном диабете. Лечебное питание при злокачественных образованиях.

5 ЛИТЕРАТУРА, РЕКОМЕНДОВАННАЯ ДЛЯ ПОДГОТОВКИ К ВСТУПИТЕЛЬНОМУ ИСПЫТАНИЮ

1. Н. И. Ковалев, М. Н. Куткина, В. А. Кравцова Технология приготовления пищи: учебник. Под редакцией доктора технических наук, профессора М. А. Николаевой. <https://djvu.online/file/bfZe5cpSDzxqD?ysclid=luhqgdvntc365950444>

2. Технология продукции общественного питания: учебник / А. С. Ратушный, Б. А. Баранов, Т. С. Элиарова [и др.] ; под ред. А. С. Ратушного. – 7-е изд. – Москва : Дашков и К°, 2024. – 336 с. : ил., табл. – (Учебные издания для вузов). – Режим доступа: по подписке. – URL: <https://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=710179> (дата обращения: 02.04.2024). – Библиогр. в кн. – ISBN 978-5-394-05729-8. – Текст : электронный.

3. Гумеров, Т. Ю. Оборудование предприятий общественного питания : учебное пособие : [16+] / Т. Ю. Гумеров, О. А. Решетник ; Казанский национальный исследовательский технологический университет. – Казань : Казанский

национальный исследовательский технологический университет (КНИТУ), 2021. – 184 с. : ил., табл. – Режим доступа: по подписке. – URL: <https://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=699884> (дата обращения: 02.04.2024). – Библиогр. в кн. – ISBN 978-5-7882-2971-3. – Текст : электронный.

4. Золин В. П. Технологическое оборудование предприятий общественного питания: Учеб. для нач. проф. образования. - 2-е изд., стереотип. -М.: ИППО ; Изд. центр «Академия», 2000. - 256 с. <https://pl13bufa.narod.ru/dokum/zolin.pdf>

5. Теплов, В. И. Физиология питания : учебное пособие : [16+] / В. И. Теплов, В. Е. Боряев. – 6-е изд. – Москва : Дашков и К°, 2020. – 456 с. : ил., табл. – (Учебные издания для бакалавров). – Режим доступа: по подписке. – URL: <https://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=684229> (дата обращения: 01.04.2024). – Библиогр.: с. 444-447. – ISBN 978-5-394-03891-4. – Текст : электронный

6. Пищевая химия : учебник / А. П. Нечаев, С. Е. Траубенберг, А. А. Кочеткова, В. В. Колпакова. — 6-е изд. — Санкт-Петербург : ГИОРД, 2015. — 672 с. — ISBN 978-5-98879-196-6. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/69876> (дата обращения: 01.04.2024). — Режим доступа: для авториз. пользователей

7. Серпунина, Л. Т. Физиология питания : учебное пособие / Л. Т. Серпунина. — Калининград : КГТУ, 2015. — 164 с. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/370019> (дата обращения: 01.04.2024). — Режим доступа: для авториз. Пользователей

8. Филатова, О. В. Физиология питания : учеб. пособие / О. В. Филатова ; АлтГУ. - Барнаул : Изд-во АлтГУ, 2018. - 158 с. - 100 экз. - ISBN 978-5-7904-2340-6.— URL: <http://elibrary.asu.ru/handle/asu/8323> – Текст : электронный

9. Антипова, Л. В. Химия пищи: учебник / Л. В. Антипова, Н. И. Дунченко. — 3-е изд., стер. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 856 с. — ISBN 978-5-8114-5351-1. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/139249> (дата обращения: 01.04.2024). — Режим доступа: для авториз. пользователей

10. Технический регламент Таможенного союза «О безопасности отдельных видов специализированной пищевой продукции, в том числе диетического лечебного и диетического профилактического питания» (ТР ТС 027/2012) – URL: [P_34.pdf](https://eaeunion.org/P_34.pdf) (eaeunion.org)

11. Технический регламент Таможенного союза «Требования безопасности пищевых добавок, ароматизаторов и технологических вспомогательных средств» (ТР ТС 029/2012) – URL: https://eec.eaeunion.org/upload/medialibrary/90d/P_58.pdf