



Министерство науки и высшего образования Российской Федерации
федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего образования
«Алтайский государственный технический университет
им. И.И. Ползунова»

УТВЕРЖДАЮ

Ректор,
председатель Приёмной комиссии

А.М. Марков

2020 г.



ПРОГРАММА
вступительных испытаний в магистратуру
по направлению подготовки
19.04.04 «Технология продукции и организация общественного питания»

Статус	Должность	И.О. Фамилия	Подпись	Дата
Разработал	Руководитель ОПОП	Л.Е. Мелешкина		26.05.2020
Согласовал	Проректор по УР	Л.И. Сучкова		26.05.2020
	Отв. секретарь ПК	П.О. Черданцев		25.05.2020

1 Общие положения

Вступительное испытание для поступления на обучение в магистратуре по направлению подготовки 19.04.04 «Технология продукции и организация общественного питания» проводится в форме комплексного экзамена.

Вступительное испытание проводится с использованием дистанционных технологий. Идентификация личности поступающего осуществляется путём сличения изображения документа, удостоверяющего личность поступающего, с изображением самого поступающего, полученных через средства видеосвязи непосредственно перед сдачей вступительного испытания.

Для прохождения комплексного экзамена каждому поступающему предоставляется доступ к билету, содержащему 50 тестовых заданий, включающих:

- задания с выбором ответа;
- задания с кратким ответом.

Продолжительность вступительного испытания – 30 минут.

При выполнении заданий не допускается использовать средства связи, кроме средств связи, необходимых для проведения вступительных испытаний с использованием дистанционных технологий.

Процедура проведения экзамена регламентируется Правилами приёма на обучение в АлтГТУ.

2 Критерии оценки

Итоговая оценка выставляется по 100-балльной шкале. Она определяется как

$$R = \sum_{n=1}^{50} R_n,$$

где R_n – оценка, полученная за n-ый вопрос билета; сумма оценок за все вопросы составляет 100 баллов.

Минимальное количество баллов, подтверждающее успешное прохождение вступительного испытания, – 25 баллов.

3 Темы, включённые в программу комплексного экзамена

РАЗДЕЛ 1. Технология продукции общественного питания

Основные понятия общественного питания.

Этапы технологического цикла производства продукции общественного питания. Требования к приему сырья и пищевых продуктов.

Требования к обработке сырья и производству продукции общественного питания.

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.

Классификация и характеристика способов кулинарной обработки.

Изменение основных пищевых веществ при кулинарной обработке.

Качество фритюрных жиров на предприятиях 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.

Сортировочно-калибровочное оборудование. Назначение и классификация.

Моющее оборудование. Общие положения.

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.

Дозировочно-формовочное оборудование. Назначение и классификация.

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.

Аппараты инфракрасного и сверхвысокочастотного нагрева.

Пищеварочные котлы. Классификация.

Кипятильники, водонагреватели.

РАЗДЕЛ 3. Физиология питания

Проблемы в питании населения Российской Федерации: пищевая пирамида, нарушения пищевого статуса, продолжительность жизни, влияние питания на состояние здоровья. Основные документы в сфере здорового питания, нацеленные на улучшение качества жизни населения РФ.

Характеристики физиологической ценности продуктов питания. Функциональные и обогащенные пищевые продукты: определение, назначение, особенности производства и потребления.

Первый принцип концепции сбалансированного питания – баланс энергии: единица измерения энергетической ценности, коэффициенты энергетической ценности макронутриентов, расчет энергетической ценности 100 г пищевой продукции, направления расходования энергии организмом. Расчет суточных энергозатрат организма. Индекс массы тела. Расчет нормальной и идеальной массы тела.

Первый принцип концепции сбалансированного питания – баланс энергии: основной обмен, специфическое динамическое действие пищи, расход энергии на мышечную деятельность.

Второй принцип концепции сбалансированного питания – оптимальное количество и соотношение нутриентов в рационе: оптимальное соотношение белковых компонентов в рационе. Азотистое равновесие. Белковая недостаточность: характеристика, причины возникновения. С чем связана необходимость ограничения или увеличения потребления белка?

Второй принцип концепции сбалансированного питания: оптимальное соотношение жировых компонентов в рационе. Физиологическое значение полиненасыщенных жирных кислот (Омега-3,6,9 жирные кислоты), фосфолипидов, холестерина. Характеристика и причины возникновения атеросклероза, профилактические меры.

Второй принцип концепции сбалансированного питания: оптимальная потребность в углеводах и пищевых волокнах. Характеристика и причины возникновения сахарного диабета. Профилактические меры. Гликемический индекс продуктов.

Второй принцип концепции сбалансированного питания: оптимальная потребность в витаминах. Заболевания, связанные с потреблением витаминов.

Второй принцип концепции сбалансированного питания: оптимальная потребность в минеральных веществах. Причины нарушения обмена минеральных веществ в организме. Характеристика и причины остеопороза, профилактические меры.

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.

Определение «диетическое профилактическое питание». Целиакия: характеристика заболевания, пути коррекции рациона. Какая продукция считается безглютеновой, низкоглютеновой?

Определение «диетическое профилактическое питание». Назначение ахлоридной продукции. Какие заменители соли возможно применять при производстве продуктов?

Определение «диетическое профилактическое питание». Назначение продукции с пониженным содержанием сахаров. Гликемический индекс продукции. Какие заменители сахара возможно применять при производстве продуктов?

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.

4 Список литературы, рекомендованной для подготовки к комплексному экзамену

1. Технология продукции и организация общественного питания

1. Ершов, В.Д. Промышленная технология продукции общественного питания: учебник [Электронный ресурс] : учебник. – Электрон. дан. – СПб.: ГИОРД, 2011. – 228 с.

Режим доступа: http://e.lanbook.com/books/element.php?pl1_id=4882

2. Васюкова, А.Т. Технология продукции общественного питания: Учебник для бакалавров [Электронный ресурс] : учебник / А.Т. Васюкова, А.А. Славянский, Д.А. Куликов. – Электрон. дан. – М.: Дашков и К, 2015. – 496 с.

Режим доступа: http://e.lanbook.com/books/element.php?pl1_id=61058

3. Фурс, И.Н. Технология производства продукции общественного питания: [учеб. пособие для специальности «Коммерч. Деятельность» вузов] / И.Н. Фурс. – М.: Новое знание, 2002. – 799 с.

4. Технология продукции общественного питания: Учебник / А.С. Ратушный, Б.А. Баранов, Т.В. Шленская и др.; под ред. А.С. Ратушного. – М.: Форум, НИЦ ИНФРА-М, 2016. – 240 с.

Режим доступа:

<http://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=426459&sr=1>

5. Романова, Н.К. Технология продукции общественного питания: Расчет сырья, полуфабрикатов и готовых блюд: учебное пособие / Н.К. Романова, Д.В. Хрундин; Федеральное агентство по образованию, Государственное образовательное учреждение высшего профессионального образования «Казанский государственный технологический университет». - Казань: КГТУ, 2010. – 92 с. – [Электронный ресурс]. – URL: <http://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=258972>.

2. Оборудование предприятий общественного питания

1. Сорокопуд, А.Ф. Технологическое оборудование. Традиционное и специальное технологическое оборудование предприятий пищевой промышленности: учебное пособие. В 2 ч. Ч. 1. / А.Ф. Сорокопуд. – Кемерово: КемТИПП, 2010. – 228 с. – Доступ из ЭБС Издательства «Лань».

2. Сорокопуд, А.Ф. Технологическое оборудование. Традиционное и специальное технологическое оборудование предприятий пищевой промышленности: учебное пособие. В 2 ч. Ч. 2. / А.Ф. Сорокопуд. – Кемерово: КемТИПП, 2010. – 202 с. – Доступ из ЭБС Издательства «Лань».

3. Никифорова, Т. Оборудование для предприятий общественного питания: учебное пособие / Т. Никифорова, Д.А. Куликов, С. Пономарев; Министерство образования и науки Российской Федерации, Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего профессионального образования «Оренбургский государственный университет». – Оренбург: ОГУ, 2012. – 131 с. [Электронный ресурс]. – URL: <http://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=259287>

4. Воробьева, Н.Н. Холодильная техника и технология. В 2 ч. Ч.2. / Н.Н. Воробьева. – Кемерово: КемТИПП, 2006. – 104 с. – Доступ из ЭБС Издательства "Лань".

3. Проектирование предприятий общественного питания

1. Физиология питания: учеб. пособие для кооператив. вузов по специальностям "Технология обществ. питания", "Товароведение и экспертиза товаров", "Технология хлеба, кондитер. и макарон. изделий" / В.И. Теплов, В.Е. Боряев. – М.: Дашков и К, 2006. – 452 с.

2. Пищевая химия [электронный ресурс]: [учебник для вузов по направлениям 260100 "Продукты питания из растительного сырья", 260800 «Технология продукции и организация общественного питания», 100800 «Товароведение», 260200 «Производство продуктов питания из растительного сырья», 260400 «Технология жиров», 260500 «Технология продуктов специального назначения и общественного питания», 080400 «Товароведение и экспертиза товаров» (по областям применения, специальность 080401), 260600 «Пищевая инженерия» (специальность 260602)] /А.П. Нечаев [и др.] ; под ред. А.П. Нечаева. – Москва: ГИОРД, 2012. – 669 с.

Режим доступа:

http://e.lanbook.com/books/element.php?pl1_cid=25&pl1_id_4892

3. Химия пищи: [учеб. для вузов по направлению 260300 «Технология сырья и продуктов живот. происхождения», специальностям 260301 «Технология мяса и мясных продуктов», 260302 «Технология рыбы и рыб. продук-

тов» и по направлению 240900 «Биотехнология», специальности 240902 «Пищевая биотехнология»] / И.А. Рогов, Л.В. Антипова, Н.И. Дунченко. – М.: КолосС, 2007. – 853 с.

4. Пищевая химия: учеб. для вузов по направлениям: 552400 «Технология продуктов питания», 655600 «Пр-во продуктов питания из растит. сырья», 655700 «Технология продуктов спец. назначения и обществ. питания», 655800 «Пищ. инженерия» (специальности 2713) / [А.П. Нечаев и др.] ; под ред. А.П. Нечаева. – СПб.: ГИОРД, 2004. – 632 с.

5. Физиология питания: учебник / Т.М. Дроздова, П.Е. Влощинский, В.М. Позняковский. – М.: ДеЛи плюс, 2012. – 354 с.

6. Технический регламент Таможенного Союза ТР ТС 027/2012 «О безопасности отдельных видов специализированной пищевой продукции, в том числе диетического лечебного и диетического профилактического питания».