

Вступительный экзамен проводится в устной форме в виде собеседования.

В процессе собеседования оценивается уровень входных компетенций по дисциплинам - «Физиология питания», «Санитария и гигиена на предприятиях питания», «Оборудование предприятий общественного питания», «Технология производства продукции общественного питания», «Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания».

В процессе вступительных испытаний проверяются компетенции претендентов в объеме образовательной программы бакалавра (специалиста), по направлению подготовки: 19.04.04. - «Технология продукции и организация общественного питания» и дается объективная оценка способностей лиц, поступающих по образовательным программам высшего образования - программам магистратуры.

Количество задаваемых вопросов – 3 (три), при этом первый вопрос из раздела «Технология производства продукции общественного питания», второй - «Санитария и гигиена на предприятиях питания» или «Оборудование предприятий общественного питания» или «Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания», третий - «Физиология питания»

Время подготовки к ответу - 15 минут.

Время ответа на каждый вопрос - не более 5 минут.

В зависимости от полноты ответа поступающему могут быть заданы от 1 до 3 дополнительных вопросов.

Использование справочной литературы и информационно-коммуникационных средств не допускается.

Максимальное количество баллов за вступительный экзамен - 100 баллов, минимальное количество баллов, подтверждающее успешное прохождение вступительных испытаний - 40 баллов.

**Перечень разделов и вопросов:
Раздел 1. «Физиология питания»**

№ п/п	Наименование вопроса
1.	Значение питания в жизни человека. Основные положения государственной политики в области здорового питания.
2.	Влияние питания на состояние здоровья человека. Болезни цивилизации, связанные с нерациональным питанием.
3.	Пищеварение как первый этап питания. Функции пищеварительной системы. Основные ферментативные процессы, происходящие при пищеварении.
4.	Строение и функции органов желудочно-кишечного тракта человека.
5.	Побочные реакции на пищу (токсические реакции, пищевая аллергия, пищевая непереносимость).
6.	Научные теории питания (сбалансированное, адекватное, оптимальное). Рацион современного человека, рекомендуемые нормы потребления пищевых веществ и энергии.
7.	Особенности питания, детей, подростков, беременных женщин и пожилых людей.
8.	Суточные потребности человека в энергии. Процессы ассимиляции и диссимиляции. Энерготраты организма человека.
9.	Энергетическая ценность пищевых продуктов. Нормирование энергетической ценности рационов питания. Ориентировочные нормы потребления макронутриентов
10.	Понятие пищевой ценности продовольственного сырья и пищевых продуктов. Критерии, характеризующие пищевую ценность продукта.
11.	Белки: основные функции для организма человека. Современная классификация аминокислот (Заменяемые, незаменимые аминокислоты, условно незаменимые). Понятие лимитирующих аминокислот.
12.	Основные источники белков в питании. Показатели качества белков (биологическая ценность, степень усвоения белка, аминокислотный скор, коэффициент эффективности, коэффициент усвоения, чистая утилизация белка)
13.	Обмен белков в организме человека. Азотистый баланс организма человека, виды и физиологическая характеристика. Влияние недостатка и избытка белков на здоровье человека.

14.	Жиры. Основные функции в организме человека. Обмен жиров в организме. Потребность организма в жирах.
15.	Жиры пищевых продуктов, классификация жиров, их свойства. Основные источники жиров в питании.
16.	Классификация жирных кислот. Понятие о трансизомерах жирных кислот. Омега-3, омега -6 жирные кислоты. Физиологическая ценность различных жиров.
17.	Модификация жиров при производстве пищевых продуктов (переэтерификация, гидрирование, фракционирование). Изменения в жирах при хранении.
18.	Изменения в жирах при тепловой обработке пищевых продуктов.
19.	Жироподобные вещества (фосфолипиды, холестерин, фитостеролы). Роль липопротеидных комплексов для здоровья человека.
20.	Углеводы. Современная классификация (Простые сахара, олигосахариды, полисахариды). Характеристика простых сахаров и олигосахаридов.
21.	Крахмал. Основные источники крахмала. Понятие резистентного крахмала. Переваривания крахмала в ЖКТ.
22.	Понятие, роль гликемического индекса углеводов в питании отдельных групп населения.
23.	Пищевые волокна как функциональные компоненты пищи. Переваривание в организме. Основные источники пищевых волокон в питании.
24.	Минеральные вещества, их роль в организме.
25.	Физиологическое значение кальция и железа. Влияние состава пищи на их степень усвояемости.
26.	Основные представители водорастворимых витаминов, их функции в повышении защитных свойств организма человека.
27.	Основные представители жирорастворимых витаминов. Витаминная недостаточность.
28.	Биологически активные соединения (флавоноиды, терпены и терпеноиды, фитостеролы и др.) их роль в профилактике и поддержании здоровья.
29.	Виды защитного действия компонентов пищевых продуктов.

Раздел 2. «Санитария и гигиена на предприятиях питания»

№ п/п	Наименование вопроса
1.	Санитарный надзор (предупредительный и текущий) в области гигиены питания.
2.	Закон РФ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения», его основные положения.
3.	Закон РФ «О качестве и безопасности пищевых продуктов», его основные положения.
4.	Технический регламент ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевых продуктов».
5.	Факторы внешней среды, их значение для здоровья и жизнедеятельности человека. Источники и виды загрязнений среды.
6.	Физиологическое, гигиеническое и эпидемиологическое значение воды. Характеристика источников водоснабжения. Гигиенические требования к устройству канализации. Гигиенические требования к качеству питьевой воды и к водоснабжению предприятий общественного питания в соответствии с ТР ТС 021/2011.
7.	Гигиенические требования в соответствии с ТР ТС 021/2011 к набору, расположению, взаимосвязи и оборудованию производственных помещений, моечных столовой, кухонной посуды, полуфабрикатной тары, камеры пищевых отходов.
8.	Основные санитарные требования в соответствии с ТР ТС 021/2011 к оборудованию и производственному инвентарю, посуде, таре и упаковочным материалам.
9.	Дезинфекция, дезинсекция и дератизация в соответствии с ТР ТС 021/2011
10.	Пищевые отравления, их классификация. Особенности профилактики кишечных инфекций на предприятиях общественного питания.
11.	Гельминтозы, цикл развития, пути распространения и меры профилактики.
12.	Санитарные требования к транспорту для перевозки пищевых продуктов, к разгрузке и санитарной обработке транспортных средств в соответствии с ТР ТС 021/2011.
13.	Санитарно-гигиенические требования к различным видам обработки при изготовлении продукции, их обоснование в соответствии с ТР ТС 021/2011.

14.	Санитарно-гигиеническая оценка и контроль качества готовой пищи, показатели безопасности продукции общественного питания в соответствии с ТР ТС 021/2011.
15.	Санитарно-гигиенические требования к персоналу предприятий индустрии питания в соответствии с ТР ТС 021/2011.

Раздел 3. «Технология производства продукции общественного питания»

№ п/п	Наименование вопроса
1.	Классификация соусов. Технология их приготовления. Физико-химические изменения, происходящие в процессе приготовления. Характеристика ассортимента соусов промышленной выработки, применяемых на предприятиях питания.
2.	Классификация супов. Ассортимент и технология приготовления заправочных супов. Формирование структурно-механических характеристик овощей при варке супов.
3.	Ассортимент и технология приготовления прозрачных супов, требования к качеству. Пищевая ценность бульонов и отваров. Физико-химические процессы, происходящие в продуктах при варке бульонов. Процессы, происходящие при приготовлении оттяжки. Условия и сроки реализации.
4.	Ассортимент и технология приготовления пюреобразных и холодных супов. Требования к качеству. Условия и сроки реализации.
5.	Ассортимент и технология приготовления полуфабрикатов и блюд из овощей, требования к их качеству. Роль клеточных стенок в изменении структурно-механических характеристик овощей при тепловой обработке. Условия и сроки реализации.
6.	Ассортимент и технология блюд и гарниров из круп и бобовых. Пищевая ценность круп и семян бобовых. Физико-химические изменения, происходящие на стадии механической и тепловой обработки. Требования к качеству. Условия и сроки реализации.
7.	Ассортимент и технология приготовления блюд из яиц, молока и молочных продуктов (соусы, супы, основные блюда, десерты). Физико-химические изменения в процессе приготовления. Условия и сроки реализации.
8.	Основные стадии разделки туш убойного скота на предприятиях общественного питания. Принципы

	кулинарного использования крупнокусковых полуфабрикатов.
9.	Ассортимент и технология приготовления порционных полуфабрикатов из говядины, свинины, баранины, телятины. Физико-химические изменения в процессе приготовления. Условия и сроки реализации.
10.	Ассортимент и технология производства мелкокусковых полуфабрикатов из говядины, свинины, баранины, телятины. Условия хранения и сроки годности, требования к качеству. Условия и сроки реализации.
11.	Ассортимент и технология приготовления блюд из отварного, припущенного и тушеного мяса (говядины, свинины, баранины, телятины). Требования к качеству. Соусы к мясным горячим блюдам. Формирование вкуса и аромата готовой продукции. Условия и сроки реализации.
12.	Ассортимент и технология приготовления блюд из жареного мяса (говядины, свинины, баранины, телятины), показатели качества. Роль коллагена в формировании структурно-механических характеристик готовых блюд. Особенности кулинарного использования мяса диких животных. Условия и сроки реализации.
13.	Производство рубленой, котлетной и кнельной масс из мяса, птицы и рыбы. Характеристика и роль наполнителей. Требования к качеству. Условия и сроки реализации.
14.	Ассортимент и технология приготовления блюд из рубленой, котлетной и кнельной масс. Требования к качеству. Классификация рубленых полуфабрикатов, вырабатываемых предприятиями мясоперерабатывающей промышленности. Условия и сроки реализации.
15.	Ассортимент и технология приготовления блюд из субпродуктов. Особенности их химического состава, механическая обработка. Условия и сроки реализации.
16.	Ассортимент и технология приготовления полуфабрикатов из сельскохозяйственной птицы, кролика и пернатой дичи. Требования к качеству. Особенности механической обработки. Условия и сроки реализации.
17.	Ассортимент и технология приготовления полуфабрикатов из рыбы с костным скелетом. Особенности механической обработки. Использование пищевых отходов.
18.	Ассортимент и технология приготовления полуфабрикатов из хряще-костных рыб. Изменение пищевой ценности рыбного сырья при тепловой обработке. Особенности механической обработки хрящевых рыб.
19.	Ассортимент и технология приготовления блюд из отварной, припущенной, жареной рыбы, требования к качеству. Требования к качеству. Соусы к основным горячим рыбным блюдам. Условия и сроки реализации.
20.	Использование нерыбных объектов водных биологических ресурсов на предприятиях общественного питания. Ассортимент, механическая обработка и кулинарное использование.

21.	Ассортимент и технология приготовления салатов и винегретов, холодных блюд и закусок из овощей, требования к их качеству. Салаты с продленным сроком хранения. Условия и сроки реализации.
22.	Ассортимент и технология приготовления холодных блюд и закусок из мяса, рыбы, мясной и рыбной гастрономии. Требования к качеству. Условия и сроки реализации.
23.	Ассортимент и технология приготовления сладких блюд. Физико-химические изменения с желирующими и другими стабилизирующими текстуру ингредиентами сладких блюд в процессе приготовления. Требования к качеству. Условия и сроки реализации.
24.	Ассортимент и технология блюд и кулинарных изделий из муки. Физико-химические изменения на различных стадиях приготовления пресного и дрожжевого теста.
25.	Ассортимент и технология приготовления выпеченных полуфабрикатов для мучных кондитерских изделий. Требования к качеству муки при приготовлении различных видов теста.
26.	Ассортимент и технология приготовления отделочных полуфабрикатов для мучных кондитерских изделий. Требования к качеству. Условия и сроки реализации.
27.	Холодные и горячие напитки. Ассортимент, классификация, технология приготовления. Требования к качеству. Условия и сроки реализации.
28.	Особенности технологии приготовления блюд, напитков, кулинарных и мучных кондитерских изделий для школьного питания. Особенности составления меню для школьников. Запрещенные виды пищевых продуктов для школьного питания.
29.	Технологическая документация на кулинарную продукцию. Порядок разработки фирменных и новых блюд и изделий на предприятиях общественного питания.
30.	Качество кулинарной продукции: определение, показатели качества, их характеристика.

Раздел 4. «Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания»

№ п/п	Наименование вопроса
1.	Классификация предприятий питания в соответствии с требованиями ГОСТ.

2.	Организация рабочих мест в предприятиях питания. Сущность и назначения карты организации труда на рабочем месте. Учет, аттестация и рационализация рабочих мест.
3.	Особенности организации снабжения предприятий питания в современных условиях. Виды, источники и формы снабжения.
4.	Организация складского хозяйства на предприятиях общественного питания. Состав помещений. Задачи, организация отпуска товаров на производство.
5.	Оперативное планирование производства предприятия общественного питания. Производственная программа предприятия питания различного типа.
6.	Организация работы мясо-рыбного цеха. Требования к организации рабочих мест. Требования, предъявляемые к персоналу
7.	Группа производственных помещений предприятий общественного питания. Состав помещений при различных формах организации производства. Схема взаимосвязи. Требования к планировке помещений.
8.	Организация работы горячего цеха. Требования к организации рабочих мест. Требования, предъявляемые к персоналу
9.	Организация работы специализированных цехов на предприятиях питания. Требования к организации рабочих мест. Требования, предъявляемые к персоналу
10.	Организация работы овощного цеха. Требования к организации рабочих мест. Требования, предъявляемые к персоналу
11.	Организация работы холодного цеха. Требования к организации рабочих мест. Требования, предъявляемые к персоналу
12.	Организация работы моечных столовой и кухонной посуды. Требования к организации рабочих мест. Требования, предъявляемые к персоналу
13.	Классификация и характеристика методов и форм обслуживания в предприятиях питания.
14.	Организация самообслуживания в предприятиях питания. Структура процесса самообслуживания, классификация форм самообслуживания.
15.	Организация обслуживания официантами. Техника обслуживания, правила подачи блюд, формы организации

	труда официантов
16.	Виды торговых помещений в предприятиях питания, их назначение, оснащение.
17.	Организация системы обслуживания в предприятиях общественного питания.
18.	Услуги общественного питания: классификация услуг, требования к услугам.

Раздел 5. «Оборудование предприятий общественного питания»

№ п/п	Наименование вопроса
1.	Общие сведения о способах технологической переработки продовольственного сырья. Классификация технологического оборудования.
2.	Классификация и характеристика процессов при технологической обработке продуктов, выполняемых технологическими машинами и аппаратами. Виды теплообмена.
3.	Требования охраны труда и при работе на оборудовании предприятий общественного питания.
4.	Понятие механических процессов. Классификация механического оборудования.
5.	Виды и способы тепловой обработки продуктов. Общие принципы устройства тепловых аппаратов.
6.	Виды энергоносителей в тепловом оборудовании. Электро-, газо- и пароснабжение предприятий общественного питания. Сравнительная характеристика используемых источников энергии.
7.	Способы нагревания и их зависимость от свойств продуктов. Индукционный теплообмен.
8.	Понятие о погрузочно-разгрузочных и транспортных процессах на предприятиях общественного питания. Подъемно-транспортное оборудование. Транспортирующее оборудование в складских помещениях и цехах комплектования продукции.
9.	Весоизмерительные устройства. Ввод в эксплуатацию. Поверка. Техническое обслуживание и документация.
10.	Назначение и классификация контрольно-кассовых машин. Система автоматизированного учета отпуска продукции, схема и принцип работы оборудования в программе Р-киппер.
11.	Торговые автоматы. Ассортимент товаров, реализуемых через автоматы. Автоматы в зонах самообслуживания линий отпуска продукции общественного питания. Правила эксплуатации.

12.	Комплексное техническое обслуживание оборудования на предприятиях общественного питания. Регламент профилактических работ. Ответственность обслуживающего персонала.
13.	Анализ эффективности работы технологического оборудования. Модернизация производства.
14.	Процессный подход к использованию оборудования на предприятии общественного питания согласно принципам системы менеджмента качества.
15.	Расчет и подбор оборудования по техническим характеристикам.
16.	Понятие о «модуле» и модульном оборудовании. Функциональные емкости
17.	Виды инструкций по охране труда на предприятиях общественного питания. Порядок разработки, согласования, утверждения и регистрации.

Критерии оценивания ответов на собеседовании:

Балл	Критерии ответа
85-100	Представлены исчерпывающие ответы на все вопросы. Наиболее полно и без ошибок раскрыта суть вопросов, продемонстрировано знание дополнительных компетенций. Показаны способности к ведению диалога, глубокие теоретические знания и умение связывать теорию с практическим решением вопросов будущей профессиональной деятельности.
70-84	Представлен полный ответ на заданные вопросы. Раскрыта суть вопросов с незначительными неточностями. Показаны хорошие способности к аналитическому мышлению и синтезу информации, скорректированы неточности в ответе после наводящих вопросов.
55-69	Представлен достаточно полный ответ на заданные вопросы, но допущены незначительные ошибки, не влияющие на суть вопроса и не ставящие под сомнение теоретические знания абитуриента в предметной области. Абитуриент обладает способностями к анализу и интерпретации информации.
40-54	Представлен общий ответ, допущены ошибки или нет ответа на часть вопросов. Показаны способности ориентироваться в информации с помощью наводящих вопросов, выявлены

	<p>способности к анализу информации. Уровень подготовки абитуриента достаточный для усвоения информации и овладения профессиональными компетенциями при обучении по образовательным программа высшего образования - программам магистратуры. Навыки анализа и использования информации средние.</p>
0-39	<p>Отсутствует ответ на все или большинство вопросов либо ответ поверхностный. Отсутствуют достаточные теоретические знания. Абитуриент не обладает способностями, достаточными для освоения данной образовательной программы высшего образования.</p>

Список рекомендуемой литературы:

Раздел 1. «Физиология питания»	
1	Дроздова, Т. М. Физиология питания : Учебник / Т. М. Дроздова, П. Е. Влощинский, В. М. Позняковский. - Москва : ДеЛи плюс, 2012. - 351 с.
2	Молчанова Е.Н. Физиология питания: Учебное пособие// Е. Н. Молчанова. - Санкт-Петербург : Троицкий мост, 2014. - 240 с.
3	Теплов, В.И. Физиология питания: Учебное пособие// Теплов В.И., Боряев В.Е. – Москва: "Дашков и К", 2017- 456
Раздел 2. «Санитария и гигиена на предприятиях питания»	
1	Королев А.А. Гигиена питания: учебник для студентов высших учебных заведений М.: Издательский центр "Академия", 2008. - 273 с.
2	Степанова И.В. Санитария и гигиена питания: Учебное пособие для вузов - СПб: Троицкий Мост, 2010. - 345 с.
3	Рубина Е.А. Санитария и гигиена питания: учебник для студ. учреждений высш. проф. образования / Е. А. Рубина — М. : Издательский центр «Академия», 2011. — 272 с.
Раздел 3. «Технология производства продукции общественного питания»	
1	Технология продукции общественного питания: Учебник для вузов / А. И. Мглинец, Н. А. Акимова, Г. Н. Дзюба, и др.; Под ред. А. И. Мглинца. - СПб.: Троицкий мост, 2010. - 736 с.

2	Технология продукции общественного питания. / А.С. Ратушный, В.И. Хлебников, Б.А. Баранов и др.; Под ред. д-ра техн. наук, проф. А.С. Ратушного. – Том 1 – Технология блюд, закусок, напитков, мучных кулинарных, кондитерских и булочных изделий.- М.: Мир, 2003., 351 с.
Раздел 4. «Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания»	
1	Мрыхина, Е.Б. Организация производства на предприятиях общественного питания: учебное пособие. Гриф МО РФ / Е.Б. Мрыхина. – М.: Изд. ФОРУМ, 2012. – 176 с. – ISBN: 978-5-8199-0306-3.
2	Зайко, Г.М. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания: Учебное пособие / Г.М. Зайко, Т.А. Джум. – М.:Магистр, 2010. – 557 с. – ISBN 978-5-9776-0060-6: 234.52.;
3	Кучер, Л.С. Организация обслуживания на предприятиях общественного питания/ Л.С. Кучер, Л.М. Шкуратова. – М: Деловая литература, 2012.
Раздел 5. «Оборудование предприятий общественного питания»	
1	Кирпичников В. П., Ботов М. И. Оборудование предприятий общественного питания. Часть 2. Учебник для ВУЗов. – М.: Экономика, 2010
2	Елхина В. Д., Ботов М. И. Оборудование предприятий общественного питания. Часть 1. Учебник для ВУЗов. – М.: Экономика, 2010 (Механическое оборудование). – М.: Экономика, 198с.
3	Колупаева Т. Л., Агафонов Н. Н., Стрельцов А. Н. Оборудование предприятий общественного питания. Часть 3. Учебник для ВУЗов. – М.: Экономика, 2010

