

**МИНИСТЕРСТВО НАУКИ И ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ  
РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ**  
Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение  
высшего образования  
**«МОСКОВСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ УНИВЕРСИТЕТ  
ТЕХНОЛОГИЙ И УПРАВЛЕНИЯ имени К.Г. РАЗУМОВСКОГО  
(Первый казачий университет)»**  
(ФГБОУ ВО «МГУТУ им. К.Г. Разумовского (ПКУ)»)



**«УТВЕРЖДАЮ»**

**Проректор по учебно-методической  
работе**

**М.Ю. Стояновский**

*М.Ю. Стояновский* 2023 г.

**ПРОГРАММА ВСТУПИТЕЛЬНОГО ИСПЫТАНИЯ**  
для поступающих на обучение по образовательным программам  
высшего образования-магистратуры  
**«Технология продукции и организация общественного питания»**

**Образовательная программа:** 19.04.04 *Технология продукции и организация  
общественного питания*

Программу составил:

*И.о. заведующего кафедрой цифровой нутрициологии, гостиничного и  
ресторанного сервиса, к.х.н., доцент, Василиевич Н.В., доцент, к.т.н., Власова  
К.В.*

Программа вступительного испытания обсуждена на заседании кафедры  
(протокол № 3 от «12» октября 2023 года)

И.о заведующего кафедрой

*Василиевич*

/Н.В. Василиевич/

Москва 2023

## СОДЕРЖАНИЕ

1. Пояснительная записка .....	3
2. Процедура сдачи вступительного испытания.....	5
4. Критерии оценки .....	5
5. Содержание программы вступительного испытания.....	6
6. Рекомендуемая литература .....	12

## 1. Пояснительная записка

Настоящая программа вступительного испытания составлена в соответствии с требованиями Федерального государственного образовательного стандарта высшего образования.

**Целью** проведения вступительного испытания является определение теоретической и практической подготовленности поступающего к выполнению профессиональных задач, установленных федеральным государственным образовательным стандартом высшего образования по направлению подготовки 19.04.04 - Технология продукции и организация общественного питания (квалификация - магистр), утверждённого Приказом Министерства науки и высшего образования Российской Федерации от 14.08.2020 г. №1028.

**Задача** вступительного испытания подтверждение поступающих в магистратуру наличия (сформированность) общекультурных, общепрофессиональных и профессиональных компетенций на уровне бакалавра, достаточных для обучения по магистерской программе направления 19.04.04 - Технология продукции и организация общественного питания (квалификация - магистр) и решения им профессиональных задач, установленных вышеназванным образовательным стандартом магистратуры с учетом направленности программы

Для успешного прохождения вступительного испытания поступающий должен:

**знать/понимать:**

- законодательство Российской Федерации, регулирующее деятельность предприятий питания;
- основы трудового законодательства Российской Федерации;
- основы организации деятельности предприятий питания;
- основы организации, планирования и контроля деятельности подчиненных;
- теорию мотивации персонала и его психологические особенности;
- теорию межличностного и делового общения, переговоров, конфликтологии малой группы;
- технологии производства на предприятиях питания;
- требования охраны труда на рабочем месте
- специализированные информационные программы и технологии, используемые в работе производственной службы;
- основы охраны здоровья, санитарии и гигиены;

- принципы оптимизации питания на основе инновационных технологий, физиологии питания, основ нутрициологии, пищевой химии.

**уметь:**

- выявлять и анализировать основные факторы, определяющие необходимость изменений в стратегии и тактике предприятия питания;
- находить и оценивать новые рыночные возможности, формулировать бизнес-идеи;
- разрабатывать и реализовывать проекты по повышению конкурентоспособности отдельных предприятий питания;
- анализировать результаты деятельности производственной службы и потребности в ресурсах, принимать меры по их изменению
- осуществлять планирование, организацию, координацию и контроль деятельности производственной службы, взаимодействие с другими структурными подразделениями предприятия питания
- использовать информационные технологии для ведения делопроизводства и выполнения регламентов производственной службы
- контролировать последовательность соблюдения подчиненными требований охраны труда на рабочем месте.

**Использовать приобретенные знания и умения в практической деятельности для:**

- реализации рациональных подходов к оптимизации различных форм питания;
- разработки и проведения вводного и текущего инструктажа подчиненных;
- для предупреждения и разрешения межличностных и межгрупповых конфликтов;
- стимулирования, повышения мотивации подчиненных и обеспечения их лояльности к организации;
- выявления потребности в изменениях деятельности предприятий питания;
- управления разработкой и внедрением инновационных технологий в деятельность предприятий, входящих в сеть предприятий питания;
- планирования и управления внедрением изменений в развитии предприятий питания;
- оценки эффективности внедрения инновационных технологий организации и управления деятельностью предприятий питания;
- анализу научно-обоснованных концепций питания на основе потребности в пищевых веществах и энергии для отдельных групп населения;

- разработки новых технологий производства специализированного, функционального и персонализированного питания.

## 2. Процедура сдачи вступительного испытания

Вступительное испытание проходит в письменной форме по билетам. Билеты составлены в соответствии с программой вступительного испытания. Каждый билет включает **четыре вопроса**.

Ответы на вопросы поступающий излагает на бланке экзаменационного листа ответа, имеющем печать приемной комиссии и подпись ответственного секретаря приемной комиссии. Исправления и пометки в экзаменационном листе ответа могут снизить оценку. При подготовке ответов можно пользоваться черновиком, записи в котором не будут учитываться при оценивании.

На ответы на вопросы экзаменационного билета отводится 180 минут.

## 3. Критерии оценки

№ вопроса	Критерии оценки ответа на вопрос	Сумма баллов
1-2	Абитуриент допускает грубые ошибки, свидетельствующие о полном непонимании вопроса. Разрозненные фрагментарные знания, слабо и частично усвоенный понятийный аппарат не позволяют раскрыть экзаменационный вопрос.	0
	Абитуриент владеет частью необходимого для понимания вопроса понятийного аппарата. Излагает отрывочные сведения информационного характера по теме вопроса, не может продемонстрировать умения классифицировать и систематизировать факты	10
	Абитуриент излагает значительную часть экзаменационного вопроса, демонстрирует умение классифицировать и систематизировать факты	20
	Абитуриент излагается вопрос полностью. Приводятся примеры, репродуцируется графический, схемный и другой иллюстративный материал, необходимые для интерпретации.	30
3-4	Системное интегративное знание дается абитуриенту с трудом. Абитуриент не привлекает для объяснения вопроса знание, извлеченное из других дисциплин.	0
	Абитуриент может устанавливать причинно-следственные связи, рассуждать логически в рамках темы вопроса дисциплины.	10
	Абитуриент устанавливает причинно-следственные связи, рассуждает логически в рамках вопроса.	20

	отчетливо представляет слабые и сильные стороны вопроса, обусловленные непрерывным совершенствованием научного знания, приводит другие версии, гипотезы, демонстрирует знакомство с научной литературой, хрестоматийными источниками разной направленности, указывает места, где можно сомневаться; понимает, что можно возразить против репродуцируемого в лекциях и учебниках материала.	
<b>Максимальная сумма баллов на вступительном испытании</b>		<b>100</b>

Первый и второй вопросы в билете (оцениваются максимально в 30 баллов каждый) – теоретические, позволяют оценить наличие теоретических знаний в объеме требований соответствующего ФГОС ВО.

Третий и четвертый вопросы в билете (оцениваются максимально в 20 баллов каждый) – практические, позволяют оценить степень понимания поступающим основных проблем, тенденций, направлений развития и т.п. в соответствующей предметной области в соответствии с ФГОС ВО (а не по одной дисциплине учебного плана бакалавра).

#### **4. Содержание программы вступительного испытания**

##### **Тема 1. Пищевая химия**

*Введение в пищевую химию. Основные принципы питания человека. Важнейшие нутриенты.*

Пища человека – важнейшая проблема общества. Проблемы повышения пищевой и биологической ценности и безопасности продуктов питания. Современные способы обогащения продуктов. Новые источники пищи. Возможности биотехнологии для решения поставленных проблем. Модификация продуктов.

Пищевое сырье как биологический объект. Особенности локализации процессов в клетках и тканях – биологический компартмент.

*Белки и их функции в организме*

Роль белков в питании и пищевой промышленности. Азотистый баланс. Проблема белкового дефицита. Пищевая ценность белков. Незаменимые аминокислоты. Методы оценки биологической ценности белка. Белки пищевого сырья (злаков, молока, мяса). Превращения белков в технологическом процессе, взаимодействие с другими компонентами сырья. Влияние функциональных свойств белков на качество продукта. Новые источники белковой пищи. Методы выделения и анализа белков.

*Функции углеводов в организме и в составе пищевых продуктов*

Классификация углеводов. Функции углеводов в организме и в составе пищевых продуктов. Усваиваемые и неусваиваемые углеводы. Поль пищевых волокон в питании. Процессы превращения углеводов при хранении и

переработке. Основные ферментативные реакции, лежащие в основе превращений. Функциональные свойства отдельных представителей. Энергетическая ценность углеводов. Методы исследования углеводного состава.

*Липиды, их краткая характеристика и содержание в пищевых продуктах*

Строение, состав и функции липидов в организме человека. Основные кислоты, входящие в состав жиров и масел. Биологическая эффективность липидов. Химические превращения липидов при хранении и переработке пищевых продуктов. Функциональные свойства фосфолипидов. Качественные характеристики жиров (числа жира).

*Витамины и их краткая характеристика*

Химическая природа витаминов. Источники поступления витаминов. Физиологическое действие и признаки недостатка в организме человека. Влияние технологической обработки на минеральный и витаминный состав пищевых продуктов. Витаминоподобные соединения. Витаминизация сырья и продуктов.

*Минеральные вещества, их классификация, физиологическое значение, свойства*

Понятие о биогеохимических провинциях. Развитие и профилактика эндемических заболеваний. Классификация минеральных веществ, факторы, влияющие на их усвояемость. Знание о синергизме и антагонизме взаимодействия минеральных веществ.

*Назначение ферментов в ходе производства пищевых продуктов и их значимость для организма человека*

Принципы строения. Классификация. Особенности кинетики биокаталитических реакций. Роль ферментов в превращениях основных компонентов сырья (эндогенные и экзогенные ферментные системы). Гидролазы, оксидоредуктазы, протеазы. Ингибиторы ферментов белковой природы. Использование ферментов в пищевой промышленности.

*Активность воды и стабильность пищевых продуктов при хранении*

Свободная и связанная влага, методы ее определения. Взаимодействия вода – растворенное вещество. Активность воды и стабильность пищевых продуктов при хранении. Методы определения активности воды.

*Пищевые и биологически активные добавки*

Классификация пищевых добавок. Свойства и функции пищевых добавок. Принципы обогащения продуктов питания биологически активными веществами.

**Тема 2. Технология и организация индустрии питания**

## *Типы предприятий общественного питания*

Функции общественного питания. Классификация и характеристика типов предприятий общественного питания.

### *Организация снабжения и складского хозяйства*

Организация продовольственного снабжения. Организация материально-технического снабжения. Характеристика складского хозяйства.

### *Организация производства на предприятиях общественного питания*

Общие требования по организации производства. Организация работы овощного цеха. Организация работы мясо-рыбного цеха. Организация работы горячего цеха. Организация работы холодного цеха. Организация работы кондитерского цеха. Организация работы раздаточных.

### *Характеристика торговой части предприятий общественного питания*

Торговые помещения. Торговая мебель. Буфеты. Бары. Кассовый зал. Моечная столовой посуды.

### *Природа и основные характеристики услуги*

Классификация услуг. Формирование сферы услуг. Подготовка зала к обслуживанию.

### *Мебель для предприятий общественного питания*

Роль мебели в интерьере предприятия общественного питания. Подготовка стола. Какой стол выбрать. Размеры стола. Расстановка столов. Стулья.

### *Выбор скатертей и салфеток*

Значение и функции выбора скатерти. Экскурс в историю скатерти. Приемы при накрывании стола. Комбинированная скатерть. Столовое белье. История салфеток. Виды салфеток. Искусство складывания тканевых салфеток. Сервировка бумажных салфеток. Как правильно пользоваться салфеткой

### *Куверт и расстановка тарелок*

Фарфор, фаянс или глина. Серебро, мельхиор или сталь. Перед началом сервировки. Экскурс в историю тарелок. Правила расстановки тарелок. Применение столовой посуды при сервировке и подаче различных блюд

### *Столовые приборы*

Классификация столовых приборов. Нож. Ложка. Вилка. Столовые приборы. Пользование персональными приборами. Правила расстановки бокалов. Подбор бокалов к вину. Температура подаваемых вин. Кувшины и графины.

### *Подготовка специй и приправ, флористика*



Подготовка специй и приправ. Правила составления букетов. Цветы как элемент интерьера. Цвет: термины, свойства, классификация. Психофизиологическая характеристика цветов. Световое решение. Свет в интерьере предприятий общественного питания. Использование свечей

#### *Организация обслуживания посетителей*

Порядок обслуживания. Встреча. Разворачивание салфеток. Подача воды. Подача хлеба. Подставки для ножей. Миска для ополаскивания пальцев. Подача аперитивов. Представление меню. Техника приема заказов. Система контроля и учета. Корректировка сервировки стола. Использование сервировочной тарелки. Техника безопасности при подаче блюд и напитков. Рассадка посетителей

#### *Меню*

Значение меню в деятельности предприятия общественного питания. Назначение и принципы составления меню. Последовательность расположения закусок, блюд и напитков в меню. Особенности составления меню на предприятиях общественного питания разных типов. Продаваемое меню.

#### *Особенности подачи блюд*

Общие принципы оформления блюд. Холодные блюда и закуски. Гастрономические товары и консервы. Холодные блюда из рыбы и рыбных гастрономических продуктов. Блюда из мяса и мясных гастрономических товаров. Правила подачи холодных блюд и закусок. Холодные блюда из овощей и грибов. Правила подачи горячих закусок. Правила подачи супов. Правила подачи вторых горячих блюд. Подбор посуды и приборов. Правила подачи сладких блюд и фруктов. Подбор посуды и приборов. Правила подачи горячих и холодных напитков. Подача блюд и напитков, техника работы официанта. Подготовка вина к подаче на стол. Совместимость вина и блюд. Вкусовые достоинства вина. Правила подбора вин к блюдам. Правила подачи ликеро-водочных изделий, вин и напитков. Сомелье. Составление карты вин. Понятия и характеристики вина, используемые в повседневной работе сомелье. Декантация вина и шампанского.

#### *Способы подачи блюд*

Способ подачи блюд в обнос, или французский способ подачи блюд. Способ предварительного переключивания блюд на тарелки потребителей, или английский способ подачи блюд. Расстановка блюд на обеденном столе, или русский способ подачи блюд. Подача блюд с производства, или европейский способ подачи блюд. Комбинированный способ подачи блюд.

#### *Сервировка стола*

Стол для завтрака. Сервировка стола к обеду. Сервировка парадного обеденного стола. Сервировка стола к полднику. Организация ужина. Сервировка стола для ужина.

#### *Организация обслуживания*

Классификация форм самообслуживания. Организация обслуживания в буфетах. Организация работы с посетителями. Обслуживание оборудования и программное обеспечение. Организация производственной деятельности и рекламы. Банкеты. Банкет за столом с полным обслуживанием официантами. Назначение, характеристика, особенности проведения банкета. Банкет за столом с частичным обслуживанием официантами. Назначение, подготовка, особенности проведения банкета. Банкет-фуршет. Назначение, особенности подготовки и проведения. Банкет-коктейль. Банкет-чай. Кофейный стол. Виды приемов и их характеристика.

### **Тема 3. Основы физиологии питания и нутрициологии**

#### *Основные вопросы физиологии человека*

Роль пищеварительной системы в процессах жизнедеятельности организма. Система пищеварения. Строение и функции пищеварительной системы желудочно-кишечного тракта (органов ротовой полости, глотки, пищевода, желудка, тонкого кишечника, поджелудочной железы и печени, толстого кишечника). Влияние пищевых веществ на системы кровообращения, дыхательную, а также выделительную. Процессы всасывания и усвоения.

#### *Обмен веществ и энергии. Нормы рационального сбалансированного питания*

Современное состояние и перспективы развития науки о питании. Основы физиологии человека. Роль питания в жизнедеятельности человека. Современные представления о количественных и качественных процессах, протекающих в организме человека в связи с поглощением им пищевых продуктов.

#### *Белки, жиры и углеводы*

Значение различных нутриентов пищи для снабжения организма человека энергией. Физиологическая роль белков, жиров, углеводов, минеральных веществ и витаминов в организме. Показатели биологической ценности белков, пищевых липидов.

#### *Витамины и минеральные вещества*

Рекомендуемые средние нормы потребления. Роль витаминов в организме. Классификация и краткая характеристика витаминов. Пути обогащения пищевых рационов витаминами. Минеральные вещества – их роль

и значение. Связь минерального и водного обмена. Роль хлорида натрия (поваренной соли) в питании здорового и больного человека.

*Защитные компоненты пищевых продуктов, антипищевые и токсические вещества*

Токсические и защитные компоненты пищи. Характеристика защитного действия отдельных компонентов пищи. Источники защитных веществ пищи. Факторы, противодействующие влиянию защитных веществ. Характеристика антипищевых веществ, содержащихся в пище. Компоненты пищи, неблагоприятно влияющие на организм.

#### **Тема 4. Санитария и гигиена на предприятиях индустрии питания**

*Предмет и задачи санитарии и гигиены питания. санитарный надзор и санитарное законодательство в РФ*

Понятие о гигиене и санитарии. История гигиены питания. Санитарный надзор и санитарное законодательство.

*Гигиенические требования к факторам внешней среды*

Гигиена воздуха. Гигиена почвы. Гигиена воды

*Гигиенические основы проектирования, строительства и эксплуатации предприятий общественного питания*

Требования к выбору участка для строительства предприятия. Требования к генплану участка. Гигиенические принципы планировки. Гигиенические требования к благоустройству.

*Гигиенические требования к содержанию предприятий индустрии питания*

Уборка помещений. Требования к оборудованию, инвентарю, посуде и таре. Требования при проведении дезинфекции. Требования при проведении дезинсекции и дератизации. Личная гигиена работников предприятий индустрии питания

*Санитарно-гигиеническая оценка пищевых продуктов и их эпидемиологическое значение*

Понятие о санитарно-эпидемиологической экспертизе. Санитарно-эпидемиологические правила и нормативы безопасности пищевых продуктов. Требования к качеству и безопасности пищевых продуктов, ввоз которых осуществляется на территорию Российской Федерации. Этапы проведения санитарно-эпидемиологической экспертизы.

*Санитарные требования к производству, реализации и качеству кулинарной продукции*

Требования к транспортированию и перевозке пищевых продуктов. Требования к складским помещениям и хранению пищевых продуктов. Требования к механической кулинарной обработке пищевых продуктов.

Требования к тепловой обработке продуктов. Требования к процессу приготовления блюд и изделий, представляющих эпидемиологическую опасность. Санитарный контроль качества готовой пищи. Требования к реализации готовой продукции. Требования к обслуживанию потребителей

Требования к отпуску, транспортировке и реализации пищи, потребляемой вне торговых залов предприятий питания. Санитарные требования к производству, реализации и качеству кулинарной продукции в период covid-2019.

*Пищевые инфекции. пищевые отравления. гельминтозы*

Пищевые инфекции. Пищевые отравления микробной и немикробной природы. Гельминтозы.

*ХАССП на предприятиях индустрии питания*

Система обеспечения безопасности пищевой продукции на основе принципов ХАССП. Нормативно-правовые акты, регламентирующие деятельность предприятий индустрии питания, в том числе вопросы разработки и внедрения системы безопасности на основе ХАССП. Этапы разработки и внедрения системы безопасности на основе принципов ХАССП на предприятии общественного питания. Обязательные предварительные программы. Государственный контроль предприятий общественного питания, разработавших и внедривших систему безопасности на основе принципов ХАССП.

### **Рекомендуемая литература**

#### **Основная литература:**

1. Пищевая химия (белки, липиды, углеводы) : учебно-методическое пособие / Е. В. Алексеенко, И. С. Витол, Г. Н. Дубцова [и др.] ; под редакцией А. П. Нечаева. — Москва : МГУПП, 2022. — 96 с. — ISBN 978-5-9920-0334-5. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/277145>

2. Пищевая химия (макро-, микронутриенты. Роль в питании) : учебное пособие / Е. В. Алексеенко, С. Н. Бутова, Г. Н. Дубцова [и др.] ; под редакцией А. П. Нечаева. — Москва : МГУПП, 2022. — 124 с. — ISBN 978-5-9920-0399-4. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/277154>

3. Куликов Д.А. Технология продукции общественного питания : учебник / Д. А. Куликов, А. Т. Васюкова, А. А. Славянский. — Москва : Дашков и К, 2021. — 496 с. — ISBN 978-5-394-04506-6. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/229874>

4. Нутрициология и клиническая диетология. Национальное руководство. Второе издание. Под ред. В.А. Тутельяна, Д.Б. Никитюка. - Москва : Гэотар-медиа, 2022 г. — 1008 с. — ISBN: 978-5-9704-6999-6

5. Линич, Е. П. Санитария и гигиена питания : учебное пособие для вузов / Е. П. Линич, Э. Э. Сафонова. — 3-е изд., стер. — Санкт-Петербург : Лань, 2022. — 188 с. — ISBN 978-5-8114-9384-5. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/193406>

#### **Дополнительная литература:**

1. Маюрникова, Л. А. ХАССП на предприятиях общественного питания : учебное пособие для вузов / Л. А. Маюрникова, Г. А. Губаненко, А. А. Кокшаров. — 3-е изд., стер. — Санкт-Петербург : Лань, 2022. — 196 с. — ISBN 978-5-8114-8971-8. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/186005>

2. Васюкова, А. Т. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания : учебник / А. Т. Васюкова, Т. Р. Любецкая. — Москва : Дашков и К, 2022. — 416 с. — ISBN 978-5-394-04384-0. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/277415>

3. Позняковский, В. М. Физиология питания / В. М. Позняковский, Т. М. Дроздова, П. Е. Влощинский. — 6-е изд., стер. — Санкт-Петербург : Лань, 2022. — 432 с. — ISBN 978-5-507-45227-9. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/262496>

4. Васюкова, А. Т. Технология кулинарной продукции за рубежом : учебник / А. Т. Васюкова, Н. И. Мячикова, В. Ф. Пучкова. — 3-е изд. — Москва : Дашков и К, 2022. — 368 с. — ISBN 978-5-394-03523-4. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/277583>