

**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)»)



**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 № 4 от «24» октября 2025 года)

И.о заведующего кафедрой _____ /Н.В. Василиевич/

Москва 2025

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 поправки 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.	
Максимальная сумма баллов на вступительном испытании		100

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>