

МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ
ДОНЕЦКОЙ НАРОДНОЙ РЕСПУБЛИКИ
ГОСУДАРСТВЕННАЯ ОРГАНИЗАЦИЯ ВЫСШЕГО
ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБРАЗОВАНИЯ
«ДОНЕЦКИЙ НАЦИОНАЛЬНЫЙ УНИВЕРСИТЕТ ЭКОНОМИКИ И
ТОРГОВЛИ ИМЕНИ МИХАИЛА ТУГАН-БАРАНОВСКОГО»

УТВЕРЖДАЮ
Ректор ГО ВПО «ДонНУЭТ
имени Михаила Туган-Барановского»
С.В. Дрожжина
«04» _____ 2019 г.



ПРОГРАММА

профильного экзамена

по «Технологии в ресторанном хозяйстве»

для поступающих на обучение по образовательным программам магистратуры

по направлению подготовки 19.04.04 Технология продукции и организация

общественного питания

Донецк – 2019 г.

СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ

1. Перечень вопросов для подготовки к профильному экзамену.....	3
2. Список рекомендованной литературы.....	5
3. Критерии оценивания результатов испытаний.....	7

1. ПЕРЕЧЕНЬ ВОПРОСОВ ДЛЯ ПОДГОТОВКИ К ПРОФИЛЬНОМУ ЭКЗАМЕНУ

Раздел 1. Физико-химические основы технологии продуктов питания

- 1.1. Характеристика технологических процессов в пищевой промышленности.
- 1.2. Систематизация составных частей продуктов питания.
- 1.3. Белки в технологиях пищевых производств.
- 1.4. Жиры, их характеристика и изменения в технологическом процессе.
- 1.5. Изменения свойств сахаров и сахаристых веществ под действием технологических факторов.
- 1.6. Крахмал и его влияние на качество кулинарной продукции.
- 1.7. Характеристика углеводов клеточных стенок растительной ткани.
- 1.8. Изменения цвета и формирование вкусо-ароматического комплекса во время тепловой обработки пищевых продуктов.
- 1.9. Изменения состава воды, сухих веществ, витаминов в процессе технологической обработки пищевых продуктов.
- 1.10. Коллоидные и химические особенности биополимеров. образование дисперсных систем пищевых продуктов.
- 1.11. Структурообразования в дисперсных системах.
- 1.12. Характеристика ферментов. Бродильные микроорганизмы и процессы брожения.

Раздел 2. Пищевые технологии

- 2.1. Научные основы технологических процессов.
- 2.2. Технология мяса и мясопродуктов.
- 2.3. Технология переработки сельскохозяйственной птицы та яиц.
- 2.4. Технология переработки рыбы и морепродуктов.
- 2.5. Технология молока и молочных продуктов, масла сливочного.
- 2.6. Технология производства растительного масла и продуктов на его основе.
- 2.7. Технология производства круп, муки, макаронных изделий.
- 2.8. Технология консервирования плодов и овощей.
- 2.9. Технология производства пива и кваса.
- 2.10. Технология алкогольных напитков.

Раздел 3. Технология продукции общественного питания

- 3.1. Технологические принципы создания кулинарной продукции.
- 3.2. Универсальные полуфабрикаты для предприятий общественного питания.
- 3.3. Технология супов, особенности приготовления и их реализация.
- 3.4. Технология соусов, особенности приготовления, назначение и реализация.
- 3.5. Технология блюд и изделий из овощей, муки, круп, бобовых.
- 3.6. Технология блюд и изделий из мяса, рыбы, птицы, яиц, молока.
- 3.7. Технологические аспекты приготовления холодных напитков и сладких блюд.
- 3.8. Технологические аспекты приготовления изделий из пресного теста.
- 3.9. Технологические аспекты приготовления дрожжевого теста и изделия на его основе.
- 3.10. Характеристика нормативной документации предприятий общественного

питания.

- 3.11. Методы определения влаги и общей массовой доли сухих веществ.
- 3.12. Методы определения жира в пищевых продуктах.
- 3.13. Классификация методов исследования качества кулинарной продукции.
- 3.14. Определение и классификация фальсификаций пищевых продуктов.
- 3.15. Методы идентификации пищевых продуктов, которые заменяют органы чувств
- 3.16. Экспресс-методы идентификации и обнаружения фальсификации пищевых продуктов.

Раздел 4. Основы физиологии и гигиены питания

- 4.1. Система пищеварения и процессы пищеварения.
- 4.2. Научные основы нормирования белков в рационах питания.
- 4.3. Научные основы нормирования углеводов в рационах питания.
- 4.4. Научные основы нормирования липидов в рационах питания.
- 4.5. Научные основы нормирования минеральных веществ, воды и витаминов в рационах питания
- 4.6. Характеристика пищевой ценности продуктов животного и растительного происхождения
- 4.7. Рациональное питание и физиологические требования к его организации.
- 4.8. Дифференцированное питание различных групп населения.
- 4.9. Диетическое питание.

2. СПИСОК РЕКОМЕНДОВАННОЇ ЛІТЕРАТУРИ.

1. Ратушный А.С. Технология продукции общественного питания в 2-х томах / А.С. Ратушный и др. М: Мир, 2004. – 303 с.
2. Баранов В.С. Технология производства продукции общественного питания / В.С. Баранов, А.И. Мглинец, Л.М. Алешина и др. – М.: Экономика, 1986. – 400
3. Гнищевич В.А. Теоретические основы технологии пищевых производств. Учебное пособие. Донецк: ДонГУЭТ, 2002
4. Гнищевич В.А. Теоретические основы технологии пищевых производств: Учебное пособие / В.А. Гнищевич. - Донецк: ДонГУЭТ, 2002. – 167с
5. Гнищевич В.А. Биохимические и микробиологические основы технологии. Учебное пособие / В.А. Гнищевич. - Донецк: ДонГУЭТ, 2003. – 84с.
6. Нечаева А.П. Пищевая химия /Под ред. А.П.Нечаева.- Санкт-Петербург: ГИОРД, 2003.- 640 с.
7. Рогов И.А. Химия пищи. Книга 1. Белки: структура, функции, роль в питании / И.А.Рогов, Л.В.Антипова. – М.: Колос, 2000. – 384 с.
8. Гнищевич В.А. Технологія харчових продуктів рослинного походження Навчальний посібник / В.А. Гнищевич, С.К.Ільдірова, С.Е. Стіборовський та ін. - ДонНУЕТ: Донецьк, 2012 – 134с.
9. П.П.Пивоваров. Теоретичні основи технології громадського харчування. Навчальний посібник.
10. Частина 1. Білки в технології харчових виробництв. Харків, ХДАТОХ, 2000
11. Частина 2. Вуглеводи в технологічному процесі виробництва продукції громадського харчування. Харків, ХДАТОХ, 2001
12. Частина 3. Ліпіди та їх значення у формуванні фізико-хімічних, органолептичних показників сировини та продукції громадського харчування. Харків, ХДАТОХ, 2002.
13. Химия пищи. Книга 1. Белки: структура, функции, роль в питании / И.А.Рогов, Л.В.Антипова и др. – М.: Колос, 2000. – 384 с.
14. Нелепа А.Є. и др. Гигиена и санитария общественного питания; Учебник для технолог. фак. торг. вузов /А.И.Педенко, И.В.Лерина, Б.И. Белицкий.- М.: Экономика, 2009.- 254 с.
15. СанПиН 42-123-5777-91 «Санитарные правила для предприятий общественного питания, включая кондитерские цехи и предприятия, вырабатывающие мягкое мороженое». М.:1991-53с
15. Гигиена /В.Д. Ванханен, Г.А. Суханова. –К.: Вища шк. Головное издательство, 1986.-352с.
16. Коршунова Г.Ф., Ильдинова С.К., Никифоров Р.П. "Мучные блюда и гарниры". Учебное пособие. Донецк.: Дон ДУЕТ, 2005 . - 164 с.
18. Коршунова Г.Ф. Рыба. Технологічні аспекти переробки і використання. Донецьк, 2005., - 113 с.
19. Коршунова Г.Ф., М'ясо. Технологічні аспекти переробки і використання. Донецьк: ДонДУЕТ, 2004. - 120 с.
20. Коршунова Г.Ф. Опорные конспекты. Донецк, 2004. - 69 с.
21. Коршунова Г.Ф. Опорный конспект. Донецк, 2003. - 44 с.

22. Коршунова Г.Ф. Ильдирова С.К., Никифоров Р.П., Технология растительных масел и продукции на их основе. Донецк, 2005. -106 с.
23. Денисенко Л. Украинские блюда. - К.: Издательство технической литературы, 2008.- 120с.
24. Коршунова Г.Ф. Напої, асортимент та технологія: Уч пос. –Д.: ДонДУЕТ, 1999.
25. Коршунова А.Ф. Нерыбные продукты моря в питании: Уч пос. –Д.: ДонГУЭТ, 1999
26. Коршунова А.Ф. Овощи в питании: Уч. пос. -Д.: ДонГУЭТ, 2000. -67с.
27. Коршунова А.Ф. Использование грибов в питании: Уч. пособие-Д.:ДонГУЭТ, 2000.-48с.
28. Коршунова А.Ф. Супы: Уч пос. –Д.: ДонГУЭТ, 2001
29. Коршунова Г.Ф. Нетрадиційне харчування: Уч. пос. –Д.: ДонДУЕТ, 2002. - 135 с.
30. Коршунова А.Ф. Мясо. Технологические аспекты переработки и использования: Уч.пос. -Д.: ДонГУЭТ, 2003. -120 с.
31. Коршунова А.Ф. Технология продукции ресторанного хозяйства. «Мучные блюда и гарниры»: Уч. пособ. / А.Ф. Коршунова, С.К. Ильдирова, Р.П. Никифоров. - Д: ДонГУЭТ, 2005. –164с.
32. Коршунова А.Ф. Опорные конспекты по курсу «Технология производства продукции общественного питания». –Д.: ДонГУЭТ, 2003. -44 с.
33. Коршунова Г.Ф. Напої, асортимент та технологія: Уч пос. –Д.: ДонДУЕТ, 2004.-70с.
34. Коршунова А.Ф. Рыба. Технологические аспекты переработки и использования: Уч. пос. -Д.: ДонГУЭТ, 2005. -130 с.
35. Коршунова А.Ф. Пищевые технологии. «Технология растительных масел и продукции на их основе»: Уч. пособ. / А.Ф. Коршунова, С.К. Ильдирова, Р.П. Никифоров. - Д: ДонГУЭТ, 2005. –107с.
36. Коршунова А.Ф. Технология производства продукции ресторанного хозяйства. / Г.Ф. Коршунова, С.Є. Стіборовський, М.О. Борисполець, Т.М. Савчукова–Д.: ДонГУЭТ, 2012.-386 с.
37. Коршунова А.Ф. Технология продукции питания. Производство соусов. Уч.пос. –Д.: ДонГУЭТ, 2006. -68 с.
38. Борисочкина Л.И., Дубровская Т.А. Технология продуктов из океанических рыб. - М, Агропромиздат, 2008. - 208 с.
39. Горбатова К.К. Химия и физика молока // С.-Петербург, Гиорд, 2003 г, 288 с.
40. Ляхотский А. Ферменты в пивоварении. – М.: Пищевая пром-ть, 2005.- 317с.
41. Метлицкий Л.В. Основы биохимии плодов и овощей. – М.: Экономика, 2008.-349с.

3. КРИТЕРИИ ОЦЕНИВАНИЯ РЕЗУЛЬТАТОВ ИСПЫТАНИЙ

Экзаменационный тест содержит 24 тестовых задания, которые разделены на четыре блока, причём блоки I, II и III относятся к закрытой форме тестирования, а блок IV – к открытой.

Блок I представлен 10-ю заданиями по дисциплине «Технология продукции общественного питания», каждое из которых оценивается в 3 балла.

Блок II представлен 5-ю заданиями по дисциплине «Физико-химические основы технологии продуктов питания», каждое из которых оценивается в 3 балла.

Блок III представлен 6-ю заданиями по дисциплине «Пищевые технологии», каждое из которых оценивается в 3 балла.

Блок IV состоит из трёх частей. В первой части содержится вопрос, который требует развернутого ответа по дисциплинам «Физико-химические основы технологии продуктов питания», «Технология продукции общественного питания», за правильный ответ насчитывается 17 баллов. Во второй части – вопрос, который касается дисциплины «Пищевые технологии» и оценивается в 10 баллов. В третьей части содержится вопрос, который требует развернутого ответа по дисциплине «Основы физиологии и гигиены питания» и оценивается в 10 баллов.

Задание четвертого блока (с развернутым ответом) считается выполненным правильно, если ответ содержит чёткое пояснение и обоснование всех ключевых моментов вопроса. При наличии определённых недостатков в исполнении заданий такого типа итоговая оценка будет снижена.

Критерии оценивания открытого тестового задания с развернутым ответом приведено в таблице 1.

Таблица 1 – Критерии оценивания открытого тестового задания по дисциплинам «Физико-химические основы технологии продуктов питания», «Технология продукции общественного питания»

17 баллов	Ответ содержит пояснения и обоснования рационального использования сырья, физико-химических процессов, которые происходят при приготовлении блюд и изделий, технологической схемы обработки сырья, ассортимента полуфабрикатов и изделий, технологии приготовления групп и отдельных блюд, условий и сроки хранения и реализации полуфабриката, кулинарных изделий, готовой продукции.
14-16 баллов	Ответ содержит пояснения и обоснования всех ключевых моментов вопроса, но некоторые из положений обоснованы недостаточно. Перечислены и обоснованы физико-химические процессы, которые происходят при переработки сырья и пищевых продуктов, приведена технологическая схема обработки сырья и производства полуфабрикатов и изделий, технология приготовления различных групп блюд.
12-13 баллов	Ответ содержит характеристику та обоснование выбора рациональных технологических процессов. В ответе содержатся пояснения физико-химических процессов, которые происходят во время переработки сырья, пищевых продуктов и производства блюд и изделий. Возможны неточности, которые не влияют на смысл ответа.

10-11 баллов	Ответ содержит пояснения и обоснования некоторых моментов вопроса, но ключевые моменты недостаточно раскрыты. Наличие 1-2 не грубых ошибок, описаний и неточностей, которые не влияют на смысл ответа.
7-9 баллов	Ответ содержит неточные знания схем обработки сырья, указан ограниченный ассортимент полуфабрикатов и блюд, допущены ошибки по вопросу рационального использования сырья, отсутствуют знания по технологии блюд.
4-6 баллов	Ответ не содержит точных знаний по вопросам технологических методов и способов обработки сырья, ассортимента полуфабрикатов и блюд, рационального использования сырья, технологи приготовления блюд.
0-3 баллов	Абитуриент или совсем не приступал к ответу на вопросы, или сделал записи, которые не отвечают ни одному из критериев, при которых задание оценивается в 6-34 баллов.

по дисциплине «Пищевые технологии»

10 баллов	Ответ содержит характеристику и обоснование выбора рациональных технологических процессов, пояснения физико-химических процессов, которые происходят во время переработки сырья и пищевых продуктов, технологической схемы обработки сырья, ассортимента полуфабриката и готовых изделий.
7-9 баллов	Ответ содержит характеристику и обоснование выбора рациональных технологических процессов, пояснения физико-химических процессов, которые происходят во время переработки сырья и пищевых продуктов, технологической схемы обработки сырья, ассортимента полуфабриката и изделий. Возможны незначительные неточности, которые не влияют на смысл ответа.
5-6 баллов	Ответ содержит пояснения и обоснования некоторых моментов вопроса, но ключевые моменты обоснованы недостаточно. Наличие 1-2 не грубых ошибок, описаний и неточностей, которые не влияют на смысл ответа.
3-4 баллов	Ответ содержит неточные знания по вопросам технологических методов и способов обработки сырья, ограниченный ассортимент полуфабрикатов, допущены ошибки по вопросам рационального использования сырья, отсутствуют знания по технологии определенной группы готовых изделий.
0-2 баллов	Абитуриент или совсем не приступал к ответу на вопросы, или сделал записи, которые не отвечают ни одному из критериев, при которых задание оценивается в 5-20 баллов.

по дисциплине «Основы физиологии гигиены питания»

10 баллов	Ответ содержит точные знания основ и принципов рационального питания, научных основ нормирования основных пищевых веществ, характеристик пищевой ценности продуктов.
7-9 баллов	Ответ содержит точные знания основ и принципов рационального питания, научных основ нормирования основных пищевых веществ, характеристик пищевой ценности продуктов. Возможны незначительные неточности, которые не влияют на смысл ответа.

5-6 баллов	Ответ содержит пояснения и обоснования некоторых моментов вопроса, но ключевые моменты обоснованы недостаточно. Наличие 1-2 не грубых ошибок, описаний и неточностей, которые не влияют на смысл ответа.
3-4 баллов	Ответ содержит неточные знания основ и принципов рационального питания, научных основ нормирования основных пищевых веществ, характеристик пищевой ценности продуктов.
0-2 баллов	Абитуриент или совсем не приступал к ответу на вопросы, или сделал записи, которые не отвечают ни одному из критериев, при которых задание оценивается в 5-20 баллов.

В случае правильного и полного выполнения трёх заданий четвертого блока абитуриент получает 37 баллов. Следовательно, при правильном выполнении всех 24 тестовых заданий, абитуриент получает максимальную оценку - 100 баллов.

Таблица 2 – Итоговая шкала оценивания всех заданий

Оценка по 100-балльной шкале	Оценка по 5-балльной шкале
0-59	2
60-74	3
75-89	4
90-100	5