

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

«19» 03 2021 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

Утверждено на заседании
Приемной комиссии
(протокол № 3 от 19.03. 2021 г.)

Донецк – 2021 г.

СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ

С.

1. Перечень вопросов для подготовки к профильному экзамену.....	3
2. Список рекомендуемой литературы.....	5
3. Критерии оценивания результатов профильного экзамена.....	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. Физиология 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 РЕКОМЕНДУЕМОЙ ЛИТЕРАТУРЫ.

1. Коршунова А.Ф. Физико-химические основы технологии продуктов питания: учебное пособие (электронный ресурс). Для студентов очной и заочной форм обучения направления подготовки 19.03.04 «Технология продукции и организация общественного питания» специализации «Технология в ресторанном хозяйстве» / А.Ф. Коршунова, Н.В. Кравченко. – Донецк : ДонНУЭТ, 2016. – 181 с.
2. Кравченко Н. В. Физико-химические основы технологии продуктов питания [Электронный ресурс] : конспект лекций по дисциплине для студентов ФРГБ направления подгот. 19.03.04 «Технол. продукции и организация общественного питания», дн. и заоч. форм обучения / Н. В. Кравченко ; М-во образования и науки ДНР, Гос. орг. высш. проф. образования "Донец. нац. ун-т экономики и торговли имени Михаила Туган-Барановского", Каф. технол. в ресторан. хоз-ве. — Донецк : ДонНУЭТ, 2017.
3. Нелепа А.Е., Ванханен В.Д., Лытко С.Б. Гигиена и санитария предприятий ресторанного хозяйства: учебное пособие для студентов напр. подгот. 6.051701 «Пищевые технологии и инженерия» специализация «Технологии в ресторанном хозяйстве»/ А.Е. Нелепа, В.Д. Ванханен, С.Б. Лытко Донецк: ДонНУЭТ, 2009.-211с.
4. Нелепа А.Е. Гигиена и санитария предприятий ресторанного хозяйства: учебное пособие для студентов напр. подгот. 6.051701 «Пищевые технологии и инженерия» специализация «Технологии в ресторанном хозяйстве»/ А.Е. Нелепа. –Донецк: ДонНУЭТ, 2012.-141с.
5. Коршунова А.Ф. Пищевые технологии. Технология растительных масел и продукции на их основе [Текст] : учеб. пособие для студ. спец. 7.0911711 днев. и заоч. формы обучения / А. Ф. Коршунова, С. К. Ильдинова и Р. Н. Никифоров ; М-во образования и науки Украины, Донец. гос. ун-т экономики и торговли им. Михаила Туган-Барановского, Каф. технологии питания . — Донецк : [ДонГУЭТ], 2005 . — 107 с.
6. Назарова Н.И. Общая технология пищевых производств / Под ред. Назарова Н.И. - М.: Легкая и пищевая промышленность, 1981. — 360с.
7. Ковальская Л.П. Технология пищевых производств / Л.П. Ковальская. М.: Колос, 1997. – 752с.
8. Гунин В. Н., Баранчев В. П. Управление инновациями: модульная программа для менеджеров «Управление развитием организации». - М., 2005. - 297с.
9. Доронин А.Ф. Функциональные пищевые продукты. – М.: ДеЛи принт. – 2009. – 288 с.
10. Коршунова А.Ф., Гнищевич В.А. Пищевые добавки. – Д.: ДонНУЭТ, 2007. – 210 с.
11. Ратушный А.С. Технология продукции общественного питания в 2-х томах / А.С. Ратушный и др. М: Мир, 2004. – 303 с.
12. Баранов В.С. Технология производства продукции общественного питания / В.С.Баранов, А.И. Мглинец, Л.М. Алешина и др. – М.: Экономика, 2006. – 400.

13. Гницевич В.А. Теоретические основы технологии пищевых производств. Учебное пособие. Донецк: ДонГУЭТ, 2002.
14. Гницевич В.А. Теоретические основы технологии пищевых производств: Учебное пособие / В.А. Гницевич. - Донецк: ДонГУЭТ, 2002. - 167с
15. Гницевич В.А. Биохимические и микробиологические основы технологии. Учебное пособие / В.А. Гницевич. - Донецк: ДонГУЭТ, 2003. - 84с.
16. Нечаева А.П. Пищевая химия /Под ред. А.П.Нечаева.- Санкт-Петербург: ГИОРД, 2003.- 640 с.
17. Рогов И.А. Химия пищи. Книга 1. Белки: структура, функции, роль в питании / И.А.Рогов, Л.В.Антипова. - М.: Колос, 2000. - 384 с.
18. Химия пищи. Книга 1. Белки: структура, функции, роль в питании / И.А.Рогов, Л.В.Антипова и др. - М.: Колос, 2000. - 384 с.
19. Нелепа А.Е. 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.
20. СанПиН 42-123-5777-91 «Санитарные правила для предприятий общественного питания, включая кондитерские цехи и предприятия, вырабатывающие мягкое мороженое». М.:1991-53с
16. Коршунова Г.Ф., Ильдирова С.К., Никифоров Р.П. "Мучные блюда и гарниры". Учебное пособие. Донецк.: Дон ДУЕТ, 2005 . - 164 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 А.Ф. Нерыбные продукты моря в питании: Уч. пос. -Д.: ДонГУЭТ, 1999
25. Коршунова А.Ф. Овощи в питании: Уч. пос. -Д.: ДонГУЭТ, 2000. -67с.
26. Коршунова А.Ф. Использование грибов в питании: Уч. пособие - Д.:ДонГУЭТ, 2000.-48с.
27. Коршунова А.Ф. Супы: Уч. пос. -Д.: ДонГУЭТ, 2001
28. Коршунова А.Ф. Мясо. Технологические аспекты переработки и использования: Уч.пос. -Д.: ДонГУЭТ, 2003. -120 с.
29. 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.
30. Коршунова А.Ф. Опорные конспекты по курсу «Технология производства продукции общественного питания». -Д.: ДонГУЭТ, 2003. -44 с.
31. Коршунова А.Ф. Рыба. Технологические аспекты переработки и использования: Уч. пос. -Д.: ДонГУЭТ, 2005. -130 с.
32. 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.
33. Коршунова А.Ф. Технология производства продукции ресторанного

хозяйства. / А.Ф. Коршунова, С.Э. Стиборовский, М.О. Борисполец, Т.М. Савчукова –Д.: ДонГУЭТ, 2012.-386 с.

34.Коршунова А.Ф. Технология продукции питания. Производство соусов. Уч.пос. –Д.: ДонГУЭТ, 2006. -68 с.

35.Борисочкина Л.И., Дубровская Т.А. Технология продуктов из океанических рыб. - М, Агропромиздат, 2008. - 208 с.

36.Горбатова К.К. Химия и физика молока // С.-Петербург, Гиорд, 2003 г, 288 с.

37.Ляхотский А. Ферменты в пивоварении. – М.: Пищевая пром-ть, 2005.- 317с.

38.Метлицкий Л.В. Основы биохимии плодов и овощей. М.: Экономика 2008.-349с.

Председатель предметной экзаменационной комиссии
по технологии в ресторанном хозяйстве



Н.В. Кравченко