

МИНИСТЕРСТВО СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ
«КАБАРДИНО-БАЛКАРСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ АГРАРНЫЙ
УНИВЕРСИТЕТ ИМЕНИ В.М. КОКОВА»

УТВЕРЖДАЮ
Ректор ФГБОУ ВО Кабардино-Балкарский ГАУ
З.Л.Шагапсоев
2026 г.



**ПРОГРАММА ВСТУПИТЕЛЬНОГО ИСПЫТАНИЯ В
МАГИСТРАТУРУ ПО НАПРАВЛЕНИЮ ПОДГОТОВКИ
19.04.04 «Технология продукции и организация общественного питания»**

СОДЕРЖАНИЕ

С.

Введение	3
1. Технология продуктов общественного питания	3
2. Технология производства мучных кулинарных и кондитерских изделий.....	5
3. Контроль качества продукции общественного питания	7
4. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания	9
5. Рекомендуемая литература по дисциплине «Технология продукции общественного питания»	10
6. Рекомендуемая литература по дисциплине «Технология производства мучных кулинарных и кондитерских изделий»	12
7. Рекомендуемая литература по дисциплине «Контроль качества продукции общественного питания»	13
8. Рекомендуемая литература по дисциплине «Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания»	15
9. Вопросы к вступительным экзаменам в магистратуру по направлению подготовки 19.04.04 «Технология продукции и организация общественного питания».....	17

ВВЕДЕНИЕ

Целью вступительных испытаний является отбор соискателей в магистратуру, обладающих наиболее высоким уровнем профессиональной подготовки в соответствии с требованиями Федерального Государственного образовательного стандарта высшего образования по направлению 19.04.04 «Технология продукции и организация общественного питания».

Вступительный экзамен носит междисциплинарный характер и включает следующие дисциплины профессионального цикла: «Технология продукции общественного питания», «Технология производства мучных кулинарных и кондитерских изделий», «Контроль качества продукции общественного питания», «Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания» направления подготовки бакалавров 19.03.04 «Технология продукции и организация общественного питания».

Экзаменационные билеты включают три вопроса, относящихся к теоретическим основам и технологии отдельных видов продукции общественного питания; контролю их качества; к организации производства и обслуживания предприятий питания различных типов и классов.

СОДЕРЖАНИЕ ВСТУПИТЕЛЬНОГО ЭКЗАМЕНА

1 Технология продукции общественного питания

1.1 Характеристика технологических процессов производства продукции общественного питания. Классификация и ассортимент продукции общественного питания. Нормативная документация. Характеристика технологического процесса производства продукции по стадиям. Способы кулинарной обработки, применяемые при производстве продукции общественного питания. Физико-химические процессы, протекающие в пищевых продуктах при их кулинарной обработке. Технологические принципы создания продукции общественного питания.

1.2 Технология кулинарной продукции из картофеля, овощей и грибов. Технологическая характеристика сырья. Технологические схемы производства полуфабрикатов из картофеля и овощей. Ассортимент, условия хранения и сроки реализации полуфабрикатов. Способы и режимы тепловой обработки блюд из картофеля, овощей и грибов. Технология приготовления и ассортимент блюд из картофеля, овощей и грибов. Требования к качеству блюд и кулинарных изделий из картофеля, овощей и грибов. Соусы, используемые при приготовлении блюд из картофеля, овощей и грибов. Условия хранения и сроки реализации готовых блюд из картофеля, овощей и грибов.

1.3 Технология кулинарной продукции из круп, бобовых и макаронных изделий. Значение круп, бобовых и макаронных изделий в питании. Ассортимент блюд и изделий из круп, бобовых и макаронных изделий; технология приготовления. Требования к качеству. Условия хранения и сроки

реализации. Соусы, используемые при приготовлении и отпуске блюд из круп, бобовых и макаронных изделий.

1.4 Технология супов. Значение супов в питании и их классификация. Технология приготовления и состав бульонов. Ассортимент, характеристика бульонов: костного, мясокостного, рыбного, из птицы. Классификация супов. Ассортимент и технология приготовления заправочных, пюреобразных, прозрачных супов. Технологические факторы, оказывающие влияние на качество супов. Полуфабрикаты для заправочных супов, их характеристика. Требования к качеству супов. Условия хранения и сроки реализации супов.

1.5 Технология соусов. Классификация, ассортимент. Технологическая подготовка рецептурных компонентов. Технологические схемы производства соусов различных групп. Требования к качеству. Условия хранения и сроки реализации соусов. Соусы промышленного производства.

1.6 Технология кулинарной продукции из мяса и субпродуктов. Значение мяса в питании. Особенности морфологического строения и химического состава мышечной и соединительной ткани мяса, их влияние на способы технологической обработки различных частей туш убойного скота. Механическая кулинарная обработка мяса. Технологические схемы разделки говяжьих полутуш, бараньей и свиной туш. Ассортимент крупнокусковых, порционных и мелкокусковых полуфабрикатов из говядины, баранины, свинины и их кулинарное назначение. Виды фарша (натуральный, котлетная и кнельная массы), ассортимент изделий и технология их производства. Разделка туш диких животных. Механическая обработка субпродуктов. Централизованное производство полуфабрикатов из мяса. Экономическая эффективность централизованного производства. Нормы выхода. Ассортимент крупнокусковых, порционных, мелкокусковых полуфабрикатов централизованного производства. Ассортимент и производство полуфабрикатов из натурального фарша и котлетной массы централизованного производства. Условия хранения, транспортирования и сроки реализации полуфабрикатов из мяса. Способы и режимы тепловой кулинарной обработки. Ассортимент блюд из мяса и мясопродуктов. Технология приготовления. Гарниры и соусы, используемые при приготовлении и отпуске блюд. Требования к качеству блюд из мяса и мясопродуктов.

1.7 Технология кулинарной продукции из мяса птицы, пернатой дичи и кролика. Технологическая характеристика сырья. Технологические схемы производства полуфабрикатов из птицы и кролика. Ассортимент и кулинарное использование полуфабрикатов. Требования к качеству. Условия хранения и сроки реализации полуфабрикатов. Способы и режимы тепловой обработки блюд из птицы, дичи и кролика. Технология приготовления и ассортимент блюд из птицы, дичи и кролика. Требования к качеству блюд и кулинарных изделий из птицы, дичи и кролика. Гарниры и соусы, используемые при приготовлении блюд из птицы, дичи и кролика. Условия хранения и сроки реализации готовых блюд.

1.8 Технология кулинарной продукции из рыбы и нерыбных продуктов морского промысла. Технологическая характеристика и особенности

переработки сырья. Технологические схемы производства полуфабрикатов из рыб. Ассортимент и кулинарное использование полуфабрикатов. Требования к качеству. Условия и сроки хранения полуфабрикатов. Кулинарное использование рыбных пищевых отходов. Обработка нерыбных продуктов морского промысла. Технология варки, припускания, жарки, тушения и запекания рыбы. Блюда из отварной, припущенной, жареной, тушеной и запеченной рыбы. Ассортимент блюд, краткая характеристика. Блюда из нерыбных продуктов морского промысла. Ассортимент блюд из морепродуктов, краткая характеристика. Условия хранения и сроки реализации блюд из рыбы и нерыбных продуктов морского промысла. Гарниры и соусы, используемые при приготовлении и отпуске блюд из рыбы и нерыбных продуктов морского промысла. Требования к качеству, предъявляемые к блюдам из рыбы и нерыбных продуктов морского промысла.

1.9 Технология кулинарной продукции из яиц, яичных продуктов и творога. Значение блюд из яиц в питании. Технологическая характеристика сырья. Механическая кулинарная обработка. Ассортимент блюд из яиц, технология приготовления. Значение молочных продуктов в питании. Ассортимент блюд из творога, технология приготовления. Требования к качеству блюд из яиц и творога.

1.10 Технология холодных блюд и закусок. Технологическая характеристика сырья, полуфабрикатов, кулинарных, гастрономических изделий. Классификация и ассортимент холодных блюд и закусок. Технология производства холодных блюд и закусок. Технологические и санитарно-гигиенические факторы, оказывающие влияние на качество холодных блюд и закусок. Требования к качеству, условия хранения и реализации.

1.11 Технология сладких блюд, горячих и прохладительных напитков. Технологическая характеристика сырья для сладких блюд. Классификация и ассортимент сладких блюд. Механическая кулинарная обработка плодов и ягод. Тепловая кулинарная обработка сырья и полуфабрикатов. Требования к качеству, условия хранения и сроки реализации сладких блюд. Технологическая характеристика сырья и полуфабрикатов для напитков. Классификация и ассортимент напитков. Рецептуры и технологии приготовления различных напитков. Требования к качеству, условия хранения и сроки реализации напитков.

1.12 Технология кулинарной продукции для детского, диетического и других видов специального питания. Характеристика рационов питания лечебных диет. Ассортимент продукции. Особенности технологии производства блюд и кулинарных изделий в зависимости от контингента питающихся. Витаминизация блюд и напитков. Характеристика и использование пищевых добавок.

2 Технология производства мучных кулинарных и кондитерских изделий

2.1 Классификация и ассортимент мучных кулинарных и кондитерских изделий. Требования к качеству сырья и его подготовка к производству.

Показатели качества пшеничной хлебопекарной муки, дрожжей, соли, яйцепродуктов и жиров. Классификация и ассортимент мучных кулинарных изделий. Классификация и ассортимент мучных кондитерских изделий.

2.2 Технология мучных блюд и гарниров. Виды теста: пресное, пресное сдобное, дрожжевое густое и жидкое. Замес теста. Ассортимент, технология приготовления мучных блюд и гарниров. Требования к качеству. Особенности централизованного производства пельменей, вареников, блинчиков. Фарши и начинки для мучных блюд.

2.3 Технология мучных кулинарных изделий. Технология приготовления дрожжевого теста опарным и безопарным способом. Замес опары и теста. Брожение теста. Способы разрыхления теста. Процессы, происходящие при замесе, брожении теста и выпечке тестовых заготовок. Требования нормативной документации к показателям качества и условиям хранения полуфабрикатов из муки. Разделка теста, формование и расстойка тестовых заготовок, выпечка и охлаждение изделий. Ускоренные способы приготовления дрожжевого теста. Централизованное производство мучных кулинарных изделий из дрожжевого теста. Ассортимент, технология приготовления.

Технология приготовления дрожжевого слоеного теста. Ассортимент изделий и технологические схемы производства. Требования к качеству мучных кулинарных изделий.

2.4 Технология мучных кондитерских и булочных изделий. Технология приготовления отделочных полуфабрикатов. Технологические схемы производства. Оформление тортов, пирожных, печенья. Санитарно-эпидемиологические требования, предъявляемые к производству и хранению отделочных полуфабрикатов.

Способы приготовления бисквитного теста. Выпечка полуфабрикатов. Процессы, происходящие при приготовлении теста и выпечке бисквитных полуфабрикатов. Ассортимент изделий из бисквитного теста, технологические схемы приготовления, отделка и оформление. Требования к качеству. Условия, сроки хранения и реализации.

Технология приготовления песочного теста. Выпечка полуфабрикатов. Процессы, происходящие при замесе теста и выпечке песочных полуфабрикатов. Ассортимент изделий, технологические схемы приготовления, отделка и оформление. Требования к качеству. Условия, сроки хранения и реализации.

Технология приготовления слоеного теста. Выпечка полуфабрикатов. Процессы, происходящие при замесе, раскатке слоеного теста и выпечке изделий из него. Ассортимент изделий, технологические схемы приготовления, отделка и оформление. Требования к качеству. Условия, сроки хранения и реализации.

Технология приготовления заварного теста. Выпечка полуфабрикатов. Процессы, происходящие при приготовлении заварного теста и выпечке изделий из него. Ассортимент изделий, технологические схемы приготовления. Требования к качеству. Условия, сроки хранения и реализации.

Технология приготовления воздушного и миндального теста. Выпечка полуфабрикатов. Механизм процесса пенообразования. Ассортимент изделий, технологические схемы приготовления. Требования к качеству. Условия, сроки

хранения и реализации.

Технология приготовления сдобных булочных изделий. Замес теста. Выпечка изделий. Ассортимент, технологические схемы приготовления. Требования к качеству. Условия, сроки хранения и реализации.

Ассортимент, технология производства сдобных булочных и мучных кондитерских изделий пониженной калорийности.

3 Контроль качества продукции общественного питания

3.1 Качество продукции общественного питания. Факторы, определяющие качество продукции. Основные понятия, термины и определения в области качества продукции: продукция, качество продукции, свойство продукции, единичный, комплексный, определяющий и интегральный показатели, параметр продукции, простые и сложные свойства продукции, обобщенный показатель, базовые, относительные значения показателей качества; уровень качества; номинальное, предельное значения показателей качества. Номенклатура показателей качества продукции.

Методы оценки показателей качества продукции: дифференциальный, комплексный, смешанный, статистический. Методы определения показателей качества продукции: измерительные, химические, биологические; регистрационные, расчетные, социологические, экспертный. Планирование и управление качеством продукции общественного питания. Системы управления качеством продукции.

Пищевая ценность и безопасность продукции общественного питания.

Контроль качества продукции, осуществляемый на предприятиях (входной, операционный и приемочный). Контроль качества продукции, осуществляемый технологическими и санитарно-технологическими пищевыми лабораториями.

3.2 Органолептический анализ продукции общественного питания. Общие сведения о науке «органолептика». Номенклатура органолептических показателей качества продукции. Психофизиологические основы органолептики: природа и факторы визуальных ощущений; обонятельные и вкусовые ощущения. Количественная оценка органолептических показателей: понятие о балловых шкалах; традиционные, перспективные и унифицированные балловые шкалы. Органолептический анализ продукции общественного питания: требования, предъявляемые к помещению и освещению для проведения органолептического анализа; порядок проведения органолептической оценки (бракеража).

3.3 Порядок отбора проб и подготовка их для лабораторного анализа. Порядок отбора проб для лабораторного анализа. Оформление актов отбора проб для определения доброкачественности, органолептических и физико-химических показателей. Подготовка проб для лабораторного анализа.

3.4 Контроль качества полуфабрикатов. Характеристика мясных натуральных полуфабрикатов. Отбор проб крупнокусковых, мелкокусковых и порционных полуфабрикатов из мяса. Оценка качества натуральных полуфабрикатов из мяса по органолептическим показателям. Определение массы порционных и фасованных мелкокусковых полуфабрикатов. Определение

массовой доли мясной мякоти в полуфабрикатах. Контроль качества панированных полуфабрикатов из мяса.

Контроль качества рубленых полуфабрикатов из мяса. Отбор проб, органолептическая оценка, определение массы и физико-химических показателей. Качественное определение наполнителя в полуфабрикатах из котлетной массы. Контроль качества фарша мясного натурального. Контроль качества овощей, фаршированных мясным фаршем. Исследование замороженных пельменей. Определение вида субпродуктов.

Контроль качества полуфабрикатов из мяса птицы. Ассортимент полуфабрикатов из мяса птицы. Выборка полуфабрикатов из птицы при контроле качества. Органолептическая оценка полуфабрикатов из птицы. Контроль массы и температуры полуфабрикатов из птицы. Контроль качества наборов субпродуктов из кур, цыплят, уток, гусей и наборов супового, для рагу и студня. Контроль качества панированных и рубленых полуфабрикатов из птицы. Определение свежести мяса птицы. Исследование полуфабрикатов из птицы при сомнительной свежести.

Контроль качества рыбных полуфабрикатов (выборка, органолептическая оценка). Контроль качества салатов. Контроль качества блинчиков с фаршем (выборка, органолептическая оценка, проверка качества по физико-химическим показателям). Контроль качества бульонов, соусов, голубцов, биточков крупяных (выборка, отбор проб, оценка качества по органолептическим и физико-химическим показателям).

Контроль качества полуфабрикатов из муки, тортов, пирожных (выборка, определение массы, оценка качества по органолептическим и физико-химическим показателям).

3.5 Контроль качества блюд и кулинарных изделий. Контроль качества первых блюд: определение средней массы, отбор проб для лабораторного анализа, определение температуры, органолептическая оценка, контроль качества по физико-химическим показателям. Контроль качества вторых блюд, гарниров и соусов (отбор проб, органолептическая оценка, контроль качества по физико-химическим показателям). Проверка правильности вложения сырья в первые и вторые блюда.

Контроль качества холодных блюд (оценка качества по органолептическим и физико-химическим показателям). Контроль качества сладких блюд (отбор проб, оценка качества по органолептическим и физико-химическим показателям).

Контроль качества чая по органолептическим и физико-химическим показателям. Органолептическая оценка качества кофе; определение количества кофе, порошка какао в напитках. Определение сахара в чае, кофе черном, кофе и какао с молоком. Контроль качества плодово-ягодных прохладительных напитков, соков по массовой доле сухих веществ и относительной плотности. Контроль качества кипяченого молока, коктейлей с молочными продуктами по физико-химическим показателям.

Контроль качества изделий из теста. Оценка мучных кулинарных, мучных кондитерских и сдобных булочных изделий по органолептическим и физико-

химическим показателям.

Контроль правильности проведения технологического процесса, контроль прожаренности изделий и качества фритюрного жира).

4 Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания

4.1 Классификация предприятий общественного питания. Особенности производственно-торговой деятельности предприятий общественного питания. Классификация и характеристика типов предприятий общественного питания.

4.2 Научно-технический прогресс в общественном питании. Сущность, формы и направления научно-технического прогресса в отрасли. Рациональные формы организации производства.

4.3 Основы снабжения предприятий общественного питания. Функции и задачи снабжения предприятий общественного питания. Виды, источники и формы снабжения. Коммерческие связи. Организация продовольственного и материально-технического снабжения.

4.4 Организация работы помещений для приема и хранения сырья. Виды помещений для приема и хранения сырья, принципы размещения продовольственных товаров для хранения. Способы складирования. Виды складского оборудования и инвентаря.

4.5 Организация заготовочных подразделений (мясо-рыбный и овощной цехи) в структуре предприятий, работающих по полному технологическому циклу. Организация рабочих мест в овощном и мясо-рыбном цехах. Основные виды оборудования и инвентаря. Основные технологические процессы, осуществляемые в цехах. Организация рабочих мест.

4.6 Организация работы доготовочных цехов (горячий, холодный и доготовочный). Назначение цехов. Основные виды инвентаря и оборудования, применяемого в цехах. Основные технологические процессы, осуществляемые в цехах. Организация рабочих мест.

4.7 Формы и методы обслуживания на предприятиях общественного питания. Классификация и характеристика методов и форм обслуживания. Структура процесса обслуживания и самообслуживания. Прогрессивные методы обслуживания.

4.8 Состав торговых помещений предприятий общественного питания различных типов для организации обслуживания потребителей. Виды помещений для потребителей, их характеристика и оснащение. Интерьеры залов.

4.9 Сущность и этапы оперативного планирования производства. Особенности оперативного планирования на предприятиях с различным производственным циклом. Разработка меню и плана-меню предприятия, принципы формирования меню и карты вин. Понятие о производственной программе предприятия, последовательность её разработки.

4.10 Организация банкетов и приемов. Функции метрдотеля по организации банкета. Виды банкетов (приемов) и особенности их проведения

(банкет за столом с полным обслуживанием официантами, банкет за столом с частичным обслуживанием официантами, банкет-фуршет, банкет-чай, прием-коктейль, дипломатический прием).

5 Рекомендуемая литература по дисциплине «Технология продукции общественного питания»

Основная литература:

1. Главчева, С. И. Индустриальное производство в общественном питании : учебное пособие : [16+] / С. И. Главчева, А. Н. Сапожников, Е. В. Махачева ; Новосибирский государственный технический университет. – Новосибирск : Новосибирский государственный технический университет, 2018. – 124 с. : ил., табл. – Режим доступа: по подписке. – URL: <https://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=574719> . – Библиогр. в кн. – ISBN 978-5-7782-3756-8. – Текст : электронный.
2. Васюкова, А. Т. Технология кулинарной продукции за рубежом : учебник / А. Т. Васюкова, Н. И. Мячикова, В. Ф. Пучкова ; под ред. А. Т. Васюковой. – 3-е изд. – Москва : Дашков и К°, 2025. – 368 с. : ил., табл. – (Учебные издания для бакалавров). – Режим доступа: по подписке. – URL: <https://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=720248> . – Библиогр. в кн. – ISBN 978-5-394-05998-8. – Текст : электронный.
3. Васюкова, А. Т. Технология продукции общественного питания : учебник / А. Т. Васюкова, А. А. Славянский, Д. А. Куликов ; под ред. А. Т. Васюковой. – 5-е изд. – Москва : Дашков и К°, 2025. – 496 с. : ил., табл. – (Учебные издания для бакалавров). – Режим доступа: по подписке. – URL: <https://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=720282> . – Библиогр.: с. 477-478. – ISBN 978-5-394-05972-8. – Текст : электронный.
4. Практикум по физико-химическим изменениям кулинарной продукции в процессе производства : учебное пособие : [16+]. – Москва ; Вологда : Инфра-Инженерия, 2025. – 204 с. – Режим доступа: по подписке. – URL: <https://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=726622> . – ISBN 978-5-9729-2144-7. – Текст : электронный.
5. Технология продукции общественного питания : учебное пособие : [16+] / сост. О. М. Евтухова, Е. О. Никулина, О. Я. Кольман, Г. В. Иванова [и др.]. – Красноярск : Сибирский федеральный университет (СФУ), 2022. – 272 с. – Режим доступа: по подписке. – URL: <https://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=705613> . – Библиогр. в кн. – ISBN 978-5-7638-4616-4. – Текст : электронный.

6. Дополнительная литература:

7. Дерканосова, А. А. Технология производства продукции индустрии питания и ресторанного бизнеса. (Технология мучных кулинарных изделий) : учебное пособие : [16+] / А. А. Дерканосова, Я. П. Домбровская, Е. В. Белокурова ; науч. ред. Н. С. Родионова ; Воронежский государственный университет инженерных технологий. – 2-е издание, перераб. и доп. – Воронеж : Воронежский государственный университет инженерных технологий, 2021. – 217 с. : табл. – Режим доступа: по подписке. – URL:<https://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=688138> . – Библиогр.: с. 162-163. – ISBN 978-5-00032-530-8. – Текст : электронный.
8. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий кухонь народов России для предприятий общественного питания : практическое пособие : [12+] / под ред. А. Т. Васюковой. – 8-е изд., стер. – Москва : Дашков и К°, 2024. – 208 с. – Режим доступа: по подписке. – URL: <https://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=710176> . – ISBN 978-5-394-05736-6. – Текст : электронный.
9. Скорбина, Е. А. Технология производства продукции общественного питания : учебное пособие : [16+] / Е. А. Скорбина, И. А. Трубина. – Ставрополь : Ставропольский государственный аграрный университет (СтГАУ), 2022. – 80 с. : табл. – Режим доступа: по подписке. – URL: <https://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=701014>. – Библиогр. в кн. – Текст : электронный.
10. Трубина, И. А. Технологические принципы производства продукции общественного питания : сладкие блюда и напитки : учебное пособие : [16+] / И. А. Трубина. – Ставрополь : Ставропольский государственный аграрный университет (СтГАУ), 2022. – 72 с. : табл., схем. – Режим доступа: по подписке. – URL:<https://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=701015> . – Библиогр. в кн. – Текст : электронный.
11. Трубина, И. А. Технологические принципы производства продукции общественного питания : супы, салаты и закуски : учебное пособие : [16+] / И. А. Трубина. – Ставрополь : Ставропольский государственный аграрный университет (СтГАУ), 2022. – 72 с. : табл., схем. – Режим доступа: по подписке. – URL:<https://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=701016> . – Библиогр. в кн. – Текст : электронный.

6 Рекомендуемая литература по дисциплине «Технология производства мучных кулинарных и кондитерских изделий»

Основная литература:

1. Давыденко, Н.И. Технология хлебобулочных и мучных кондитерских изделий : учебное пособие : [16+] / сост. Н. И. Давыденко, Г. И. Шевелева, Р. З. Григорьева, А. И. Уржумова [и др.]. – 2-е изд., доп. и перераб. – Кемерово: Кемеровский государственный университет, 2018. – 108 с. : ил., табл. – Режим доступа: по подписке. – URL: <https://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=574227> – Библиогр. в кн. – ISBN 978-5-8353-2348-7. – Текст : электронный.
2. Дерканосова, А. А. Технология производства продукции индустрии питания и ресторанного бизнеса. (Технология мучных кулинарных изделий) : учебное пособие: [16+] / А. А. Дерканосова, Я. П. Домбровская, Е. В. Белокурова ; науч. ред. Н. С. Родионова; Воронежский государственный университет инженерных технологий. – 2-е издание, перераб. и доп. – Воронеж : Воронежский государственный университет инженерных технологий, 2021. – 217 с. : табл. – Режим доступа: по подписке. – URL: <https://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=688138> – Библиогр.: с. 162-163. – ISBN 978-5-00032-530-8. – Текст : электронный.
3. Ратушный, А.С. Мучные кулинарные и кондитерские изделия : [12+] / А. С. Ратушный, С. С. Аминов, К. Н. Лобанов, О. В. Перфилова; под ред. А. С. Ратушного. – 4-е изд. – Москва: Дашков и К°, 2025. – 82 с. – (Библиотека кулинара). – Режим доступа: по подписке. – URL: <https://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=720333> – Библиогр. – ISBN 978-5-394-05505-8. – Текст : электронный.
4. Ратушный, А.С. Технология продукции общественного питания : учебник / А. С. Ратушный, Б. А. Баранов, Т. С. Элиарова [и др.] ; под ред. А. С. Ратушного. – 8-е изд. – Москва: Дашков и К°, 2025. – 336 с.: ил., табл. – (Учебные издания для вузов). – Режим доступа: по подписке. – URL: <https://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=720293> – Библиогр. в кн. – ISBN 978-5-394-06061-8. – Текст : электронный.
5. Технология различных видов теста для мучных кондитерских изделий : учебное пособие : [16+]. – Москва; Вологда: Инфра-Инженерия, 2025. – 136 с. – Режим доступа: по подписке. – URL: <https://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=726637> – ISBN 978-5-9729-2629-9. – Текст: электронный.

6. Дополнительная литература:

7. Корячкина, С.Я. Контроль качества сырья, полуфабрикатов и хлебобулочных изделий: учебное пособие для вузов / С.Я. Корячкина, Н.В. Лабутина. – М.: ДеЛи, 2012. – 496 с.
8. Корячкина, С.Я. Технология мучных кондитерских изделий: Учебник / С.Я. Корячкина, Т.В. Матвеева. – СПб.:Троицкий мост, 2011. – 408 с.

9. Родионова, Н.С. Технология мучных кулинарных изделий : учебное пособие : [16+] / Н. С. Родионова, А. А. Дерканосова, С. Н. Тефикова [и др.] ; науч. ред. Н. С. Родионова ; Воронежский государственный университет инженерных технологий. – Воронеж : Воронежский государственный университет инженерных технологий, 2014. – 220 с. : ил. – Режим доступа: по подписке. – URL: <https://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=336060> – Библиогр.: с. 170-171. – ISBN 978-5-00032-061-7. – Текст : электронный.
10. Технология мучных кулинарных изделий: учебное пособие / Н.С. Родионова, А.А. Дерканосова, С.Н. Тефикова и др.; Министерство образования и науки РФ, ФГБОУ ВПО «Воронежский государственный университет инженерных технологий»; науч. ред. Н.С. Родионова. – Воронеж: Воронежский государственный университет инженерных технологий, 2014. – 220 с. [Электронный ресурс]. – URL: <http://biblioclub.ru>.
11. Могильный, М.П. Сборник технических нормативов. Сборник рецептов на продукцию кондитерского производства / М.П. Могильный. – М.: ДеЛи, 2011. – 560 с.
12. Могильный, М.П. Новые сырьевые компоненты для производства хлебобулочных и мучных кондитерских изделий / М.П. Могильный, Е.В. Шрамко. – М.: ДеЛи, 2006. – 231 с.

7 Рекомендуемая литература по дисциплине «Контроль качества продукции общественного питания»

1. Гавриченко, С. С. Стандартизация и контроль качества продукции общественного питания : учебное пособие / С. С. Гавриченко, С. И. Якубовская. – Минск : РИПО, 2020. – 213 с. : табл. – Режим доступа: по подписке. – URL: <https://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=599733>. – Библиогр.: с. 183-185. – ISBN 978-985-503-986-1. – Текст : электронный.
2. Габдукаева, Л. З. Технохимический и лабораторный контроль на предприятиях общественного питания : учебное пособие : [16+] / Л. З. Габдукаева, Т. Ю. Гумеров, З. Ш. Мингалеева ; Казанский национальный исследовательский технологический университет. – Казань : Казанский национальный исследовательский технологический университет (КНИТУ), 2023. – 176 с. : ил., табл. – Режим доступа: по подписке. – URL: <https://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=713928>. – Библиогр. – ISBN 978-5-7882-3347-5. – Текст : электронный.
3. Евгенийев, М. И. Контроль качества и безопасности продуктов питания : учебно-методическое пособие : [16+] / М. И. Евгенийев, И. И. Евгенийева ; Казанский национальный исследовательский технологический институт. – Казань : Казанский научно-исследовательский технологический университет (КНИТУ), 2018. – 156 с. : ил. – Режим доступа: по подписке. – URL: <https://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=612242>
4. Измерительные методы контроля показателей качества и безопасности продуктов питания: учеб. пособие для студентов вузов в 2-х ч. Ч.1. Продукты

- растительного происхождения / В.В. Шевченко, А.А. Вытовтов, Л.П. Нилова, Е.Н. Карасева. – СПб.: Троицкий мост, 2009. – 304 с.
5. Измерительные методы контроля показателей качества и безопасности продуктов питания: учеб.пособие для студентов вузов в 2-х ч. Ч.2. Продукты животного происхождения / В.В. Шевченко, А.А. Вытовтов, Л.П. Нилова, Е.Н. Карасева. – СПб.: Троицкий мост, 2009. – Ч.1. – 200с.
 6. Контроль качества сырья и готовой продукции на предприятиях общественного питания: учебное пособие / О.В. Бредихина, Л.П. Липатова, Т.А. Шалимова, Л.Г. Черкасова. – СПб.: Троицкий мост, 2014. – 192 с.
 7. Контроль качества сырья, полуфабрикатов и хлебобулочных изделий: учебное пособие для вузов / С.Я. Корячкина, Н.В. Лабутина, Н.А. Березина, Е.В. Хмелёва. – М.: ДеЛи плюс, 2012. – 496 с.
 8. Смирнова М.Р. Контроль качества сырья и готовой продукции на предприятиях индустрии питания [Электронный ресурс]: учебное пособие / М.Р. Смирнова, Т.Л. Дудник, С.В. Сивченко. – М.: Логос, 2014. – 152 с. Режим доступа: <http://biblioclub.ru>.
 9. Цопкало, Л. А. Контроль качества продукции и услуг в общественном питании : учебное пособие : [16+] / Л. А. Цопкало, Л. Н. Рождественская ; Новосибирский государственный технический университет. – Новосибирск : Новосибирский государственный технический университет, 2012. – 230 с. – Режим доступа: по подписке. – URL:<https://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=228955>. – Библиогр.: с. 197-200. – ISBN 978-5-7782-2156-7. – Текст : электронный.

Дополнительная литература:

10. Химический состав российских продуктов питания / под ред. Издание вышло под редакцией академиков РАН: В.А.Тутельяна, Н.К.Долгушкина, Д.Б.Никитюка, 2024 — 193 с.
11. Родина, Т.Г. Сенсорный анализ продовольственных товаров / Т.Г. Родина. – М.: Academia, 2004. – 205с.
12. Скуратовская, О.Д. Контроль качества продукции физико-химическими методами. 2. Мучные кондитерские изделия / О.Д. Скуратовская. – М.: ДеЛипринт, 2001. – 141 с.
13. Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий. – Санкт-Петербург: ИЗДАТЕЛЬСТВО «ПРОФИКС», 2003. – 408с.
14. Экспертиза напитков: Качество и безопасность : учебное пособие для вузов / Под ред.ред. Позняковского В.М. - 7-е изд., испр. и доп. - Новосибирск : Сиб. унив. изд-во, 2007. - 407 с.
15. Хранение и переработка сельхозсырья: научно-теоретический журнал. – М.: Изд-во «Пищевая промышленность».

8 Рекомендуемая литература по дисциплине «Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания»

Основная литература:

1. 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>

2. Главчева, С. И. Организация производства и обслуживания в ресторанах и барах : учебное пособие / С. И. Главчева, Л. Е. Чередниченко. — 2-е изд., стереотипное. — Санкт-Петербург: Троицкий мост, 2025. — 208 с. — ISBN 978-5-4377-0011-2. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/487250>

3. Изосимова, И. В. Искусство обслуживания в ресторанных заведениях: учебное пособие / И. В. Изосимова, О. М. Сергачева. — Красноярск : СФУ, 2021. — 172 с. — ISBN 978-5-7638-4249-4. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/181586>

4. Крылова, Л. В. Организация обслуживания на предприятиях питания : учебное пособие / Л. В. Крылова, В. В. Дыбок. — Донецк : ДонНУЭТ имени Туган-Барановского, 2024. — 194 с. — ISBN 978-5-00258-298-3. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/481832>

5. Организация производства и логистика предприятий индустрии питания и ресторанного бизнеса: учебное пособие / Н. С. Родионова, Я. П. Домбровская, А. А. Дерканосова, Е. В. Белокурова; под редакцией Н. С. Родионовой. — 2-е изд., перераб. и доп. — Воронеж : ВГУИТ, 2021. — 119 с. — ISBN 978-5-00032-532-2. — Текст : электронный // Лань : электронно - библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/254456>

6. Сологубова, Г. С. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания: учебник для вузов / Г. С. Сологубова. - 4-е изд., испр. и доп. - Москва : Юрайт, 2025. - 396 с.- ISBN 978-5-534-15237-1 Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://urait.ru/bcode/561624>

Дополнительная литература:

7. Антонова, В. А. Организация производства и обслуживания предприятий общественного питания : учебное пособие / В. А. Антонова. — Донецк : ДонНУЭТ имени Туган-Барановского, 2018. — Часть 2 -197 с. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/170471>

8. Дейнека, А. В. Управление человеческими ресурсами [Электронный ресурс]: учебник / А. В. Дейнека, В. А. Беспалько. — Москва: Дашков и К°, 2018. — 389 с. Режим доступа: <https://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=496066>

9. Зайко, Г.М. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания / Зайко Г.М., Т.А. Джум: Учебное пособие - М.:Магистр: ИНФРА-М, 2011. – 560 с.

10.Игнатенко, М. В. Организация и планирование деятельности предприятий в индустрии сервиса: учебное пособие / М. В. Игнатенко. — Мурманск : МАГУ, 2021. – 134 с. – ISBN 978-5-4222-0463-2. – Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/266042>

11.Кокшаров, А.А. Современные технологии производства и обслуживания в общественном питании : учебное пособие : / А.А. Кокшаров, И.А. Килина ; Кемеровский государственный университет. – Кемерово : Кемеровский государственный университет, 2019. – 90 с. [Электронный ресурс]. - RL: <https://biblioclub.ru>.

12.Товародвижение на предприятиях общественного питания : учебное пособие / Щербакова, А. Т. , Алисова [и др.]. — Кемерово : КемГУ, 2019. – 97 с. – ISBN 978-5-8353-2342-5. – Текст: электронный // Лань : электронно-библиотечная система. – URL: <https://e.lanbook.com/book/135222>

13. Федцов, В. Г. Культура ресторанного сервиса : учебное пособие / В. Г. Федцов. – 9 е изд., стер. – Москва : Дашков и К, 2022. – 248 с. – ISBN 978-5-394-04308-2. – Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. – URL: <https://e.lanbook.com/book/277316>

14. Чернова, Е. В. Ресторанное дело : учебное пособие / Е. В. Чернова. – Санкт-Петербург : Троицкий мост, 2021. – 260 с. – ISBN 978-5-6044302-2-4. – Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. – URL: <https://e.lanbook.com/book/146839>

Информационно-справочные и поисковые системы

– ЭБС «Издательства Лань»

Коллекция «Единая профессиональная база знаний для аграрных вузов»

ООО «Издательство Лань».

Лицензионный договор № 002/2024-44ФЗ от 22.05.24 г сроком на 1 год

<https://e.lanbook.com/>

– ЭБС «Издательства Лань». Коллекция «ФПУ. 10-11 кл. Изд-во «Просвещение».

Общеобразовательные предметы»

ООО «ЭБС Лань».

Договор № 023/2024-223ФЗ от 24.05.24 г сроком на 1 год

<https://e.lanbook.com/>

• Сетевая электронная библиотека

ООО «ЭБС ЛАНЬ»

Договор № СЭБ НВ-164 от 17.12.2019 г. – бессрочный

<https://e.lanbook.com/>

<https://seb.e.lanbook.com/>

– ЭБС «Университетская библиотека online». Базовая часть

ООО «Директ-Медиа»

Контракт № 106-04/2024 от 22.05.2024 г сроком на 1 год

<http://biblioclub.ru/>

– Научная электронная библиотека e-LIBRARY.RU (SCIENCE INDEX)
ООО Научная электронная библиотека.

Лицензионный договор № SIO-2114/2024 от 17.04.2024 сроком на 1 год

<https://elibrary.ru/>

- Сертификат ИТС ПО САБ ИРБИС64

ООО «Эй Ви Ди - Систем»

Договор № А-12933 от 12.04.2024 г. сроком на 1 год

- Гарант

ООО «Гарант - КБР»

Договор № 305-2025 г. от 09.01.2025 г. сроком на 1 год

9 Вопросы к вступительным экзаменам в магистратуру по направлению подготовки 19.04.04 «Технология продукции и организация общественного питания»

1. Основные стадии технологического процесса производства продукции общественного питания. Принципы производства кулинарной продукции.

2. Классификация и ассортимент продукции общественного питания.

3. Централизованное производство полуфабрикатов: «картофель сырой очищенный сульфитированный», «картофель сырой очищенный целый или нарезанный в пене». Причины потемнения сырого очищенного картофеля и способы предохранения его от потемнения. Условия хранения и сроки реализации.

4. Централизованное производство полуфабрикатов из сельскохозяйственной птицы. Требования к качеству. Условия хранения и сроки реализации.

5. Централизованное производство полуфабрикатов из рыбы. Требования к качеству. Условия хранения и сроки реализации.

6. Ассортимент и особенности централизованного производства соусов. Требования к качеству. Условия хранения и сроки реализации.

7. Особенности централизованного производства холодных блюд. Требования к качеству. Условия хранения и сроки реализации.

8. Кулинарная схема разделки и обвалки говяжьих полутуш.

9. Кулинарная схема разделки и обвалки бараньей и свиной туш.

10. Производство и характеристика крупнокусковых, порционных и мелкокусковых полуфабрикатов из говядины. Требования к качеству. Условия хранения и сроки реализации. Обоснование использования полуфабрикатов по кулинарному назначению.

11. Производство и характеристика крупнокусковых, порционных и мелкокусковых полуфабрикатов из свинины и баранины. Требования к качеству. Условия хранения и сроки реализации.

12. Ассортимент, технология приготовления блюд из отварного и припущенного мяса и мясопродуктов. Физико-химические процессы, происходящие при тепловой кулинарной обработке мяса и мясопродуктов. Нормы потерь массы полуфабрикатов при варке и припуски. Гарниры и соусы, используемые при приготовлении и отпуске блюд. Требования к качеству. Условия хранения и сроки реализации.

13. Ассортимент, технология производства и правила отпуска блюд из жареной рыбы. Физико-химические изменения, происходящие при тепловой кулинарной обработке рыбы. Гарниры и соусы, используемые при приготовлении и отпуске блюд. Требования к качеству. Условия хранения и сроки реализации.

14. Ассортимент, технология приготовления и правила отпуска блюд из отварной и припущенной птицы, дичи и кролика. Физико-химические изменения, происходящие при варке и припуски птицы, дичи и кролика. Гарниры и соусы, используемые при приготовлении блюд из птицы, дичи и кролика. Требования к качеству. Условия хранения и сроки реализации.

15. Ассортимент, технология производства и правила отпуска блюд из котлетной массы. Гарниры и соусы, используемые при приготовлении блюд. Требования к качеству. Условия хранения и сроки реализации.

16. Ассортимент, технология производства и правила оформления салатов с мясом, птицей, рыбой и нерыбными продуктами морского промысла. Требования к качеству. Условия хранения и сроки реализации.

17. Особенности технологии приготовления пищи для детей школьного возраста.

18. Ассортимент, технология производства и правила отпуска блюд из овощей. Требования к качеству. Укажите какие связи расщепляются при переходе протопектина в пектин и опишите механизм разрыва «солевых мостиков».

19. Ассортимент, технология производства, правила отпуска блюд и гарниров из круп. Физико-химические изменения, происходящие при тепловой обработке круп и их роль в формировании качества готовой продукции. Требования к качеству.

20. Общие правила приготовления заправочных супов. Ассортимент, технология производства и правила отпуска борщей. Требования к качеству и хранению. Факторы, влияющие на сохранение окраски свеклы.

21. Ассортимент и технология приготовления блюд из отварного и припущенного мяса и мясопродуктов. Физико-химические изменения, происходящие при варке и припуски мяса. Нормы потерь массы полуфабрикатов при варке и припуски. Гарниры и соусы, используемые при оформлении и отпуске блюд. Требования к качеству. Условия хранения и сроки реализации.

22. Ассортимент, технология производства и использования охлажденных блюд и кулинарных изделий.
23. Ассортимент, технология приготовления и правила отпуска напитков из чая, кофе какао и шоколада. Требования к качеству.
24. Классификация и ассортимент мучных блюд, гарниров, мучных кулинарных и кондитерских изделий.
25. Технология производства отделочных полуфабрикатов (кремы, желе, сахарные мастики, глазури, марципан, карамель). Санитарно-гигиенический режим производства и микробиологический контроль.
26. Технология приготовления дрожжевого теста. Способы разрыхления теста. Процессы, происходящие при замесе, брожении теста и выпечке тестовых заготовок.
27. Способы приготовления слоеного теста. Выпечка полуфабрикатов. Ассортимент изделий. Требования к качеству. Условия хранения и сроки реализации.
28. Способы приготовления бисквитного теста. Выпечка полуфабрикатов. Ассортимент изделий, отделка и оформление. Требования к качеству. Условия хранения и сроки реализации.
29. Технология производства песочного теста. Выпечка полуфабрикатов. Ассортимент изделий, отделка и оформление. Требования к качеству. Условия хранения и сроки реализации.
30. Способы производства воздушного теста. Ассортимент изделий, технология приготовления. Требования к качеству. Условия хранения и сроки реализации.
31. Ассортимент и технология производства сдобных булочных и мучных кондитерских изделий пониженной калорийности.
32. Контроль качества продукции, осуществляемый на предприятиях общественного питания (входной, операционный и приемочный).
33. Органолептический анализ продукции общественного питания: требования, предъявляемые к помещению и освещению для проведения органолептического анализа; порядок проведения органолептической оценки (бракеража).
34. Порядок отбора проб и их подготовка для лабораторного анализа.
35. Контроль качества полуфабрикатов из мяса птицы.
36. Контроль качества рыбных полуфабрикатов.
37. Контроль качества мясных полуфабрикатов.
38. Контроль качества первых блюд: органолептическая оценка, лабораторный контроль.
39. Контроль качества вторых блюд: органолептическая оценка, лабораторный контроль.
40. Контроль качества сладких блюд.
41. Контроль качества напитков.
42. Классификация предприятий общественного питания. Новые организационные структуры и формы собственности.

43. Типы и классы предприятий общественного питания. Характеристика в соответствии с государственным стандартом.
44. Научно-технический прогресс и его направления в общественном питании.
45. Рациональные формы организации производства в общественном питании (концентрация, специализация, кооперирование, комбинирование).
46. Задачи организации снабжения. Источники снабжения, формы и способы доставки продуктов.
47. Организация материально-технического снабжения. Номенклатура материально-технического оснащения.
48. Организация работы помещений для приема и хранения сырья. Виды помещений, принципы размещения продовольственных товаров для хранения. Складское оборудование и инвентарь.
49. Организация работы мясо-рыбного цеха в структуре предприятий, работающих по полному технологическому циклу.
50. Организация работы овощного цеха в структуре предприятий, работающих по полному технологическому циклу.
51. Организация работы цеха по доработке полуфабрикатов. Назначение. Участки и линии. Организация рабочих мест.
52. Организация работы горячего цеха. Отделения и участки. Организация рабочих мест.
53. Организация работы холодного цеха. Санитарно-гигиенические требования. Технологические участки в цехе. Организация рабочих мест.
54. Классификация и характеристика методов и форм обслуживания на предприятиях общественного питания.
55. Прогрессивные методы обслуживания на предприятиях общественного питания.
56. Состав и характеристика помещений для организации обслуживания потребителей в предприятиях общественного питания различного типа.
57. Особенности оперативного планирования на предприятиях с различным производственным циклом.
58. Меню, карта вин: назначение, требования к составлению и оформлению.
59. Виды приемов и банкетов. Роль менеджера (метрдоителя) в организации банкетной службы. Банкет-чай.
60. Характеристика и организация обслуживания банкетов с полным и частичным обслуживанием официантами.