

**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  
«14» 03 2022 г.



**ПРОГРАММА**

вступительного испытания по «Технологии в ресторанном хозяйстве»  
для поступающих на обучение на базе высшего профессионального образования по  
образовательным программам магистратуры  
по направлению подготовки 19.04.04 Технология продукции и организация  
общественного питания

Утверждена на заседании  
Приёмной комиссии  
(протокол № 5 от 15.06. 2022 г.)

Донецк – 2022 г.

## СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ

С.

1. Перечень вопросов для подготовки к вступительному испытанию.....	3
2. Список рекомендованной литературы.....	5
3. Критерии оценивания результатов вступительного испытания.....	7

# **1. ПЕРЕЧЕНЬ ВОПРОСОВ ДЛЯ ПОДГОТОВКИ К ВСТУПИТЕЛЬНОМУ ИСПЫТАНИЮ**

## **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 РЕКОМЕНДОВАННОЙ ЛИТЕРАТУРЫ.

1. Кравченко Н.В., Левкина В.Е. Учебное пособие «Технология продукции ресторанного хозяйства». Донецк, ДонНУЭТ, 2018.- 380с.
2. Левкина В.Е., Кравченко Н.В. Кулинарное искусство: учебн. пособ. для студ. направления подготовки 43.03.03 «Гостиничное дело» очн. и заоч. форм обучения / В.Е. Лёвкина, Н.В. Кравченко.- Донецк:ГО ВПО «ДонНУЭТ», 2018.-155 с.
3. Коршунова, А. Ф. Характеристика нерыбных морепродуктов и производство блюд из них [ Текст ] : учеб. пособие / А. Ф. Коршунова ; М-во образования и науки ДНР, ГОВПО "Донец. нац. ун-т экономики и торговли имени Михаила Туган-Барановского", Каф. технологии в рестор. хоз-ве . — Донецк : ДонНУЭТ, 2016 .
4. Ковальская Л.П. Технология пищевых производств / Л.П. Ковальская. – М.: Колос, 2007. – 752с.
5. Гунин В. Н., Баранчев В. П. Управление инновациями: модульная программа для менеджеров «Управление развитием организации». - М., 2005. - 297с.
6. Доронин А.Ф. Функциональные пищевые продукты. – М.: ДеЛи принт. – 2009. – 288 с.
7. Коршунова А.Ф., Гницевич В.А. Пищевые добавки. – Д.: ДонНУЭТ, 2007. – 210 с.
8. Ратушный А.С. Технология продукции общественного питания в 2-х томах / А.С. Ратушный и др. М: Мир, 2004. – 303 с.
9. Баранов В.С. Технология производства продукции общественного питания / В.С.Баранов, А.И. Мглинец, Л.М. Алешина и др. – М.: Экономика, 2006. – 400.
10. Гницевич В.А. Теоретические основы технологии пищевых производств. Учебное пособие. Донецк: ДонГУЭТ, 2002.
11. Гницевич В.А. Биохимические и микробиологические основы технологии. Учебное пособие / В.А. Гницевич. - Донецк: ДонГУЭТ, 2003. – 84с.
12. Нечаева А.П. Пищевая химия /Под ред. А.П.Нечаева.- Санкт-Петербург: ГИОРД, 2003.- 640 с.
13. Рогов И.А. Химия пищи. Книга 1. Белки: структура, функции, роль в питании / И.А.Рогов, Л.В.Антипова. – М.: Колос, 2000. – 384 с.
14. Химия пищи. Книга 1. Белки: структура, функции, роль в питании / И.А.Рогов, Л.В.Антипова и др. – М.: Колос, 2000. – 384 с.
15. 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.
16. Коршунова Г.Ф., Ильдирова С.К., Никифоров Р.П. "Мучные блюда и гарниры". Учебное пособие. Донецк.: Дон ДУЕТ, 2005 . - 164 с.
22. Коршунова А.Ф. Мясо. Технологические аспекты переработки и использования: Уч.пос. -Д.: ДонГУЭТ, 2003. -120 с.
23. 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.

24. Коршунова А.Ф. Рыба. Технологические аспекты переработки и использования: Уч. пос. -Д.: ДонГУЭТ, 2005. -130 с.

25. 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.

26. 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.

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

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

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

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

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

Председатель предметной экзаменационной комиссии  
по технологии в ресторанном хозяйстве



Н.В. Кравченко