

**МИНИСТЕРСТВО НАУКИ И ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ
РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ**

**ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ
«ДОНЕЦКИЙ НАЦИОНАЛЬНЫЙ УНИВЕРСИТЕТ ЭКОНОМИКИ И
ТОРГОВЛИ ИМЕНИ МИХАИЛА ТУГАН-БАРАНОВСКОГО»**

УТВЕРЖДАЮ:

Ректор ФГБОУ ВО «ДОННУЭТ»

С.В. Дрожжина

2025 г.



ПРОГРАММА

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

Утверждена на заседании

Приёмной комиссии

(протокол № 3 от 26.03. 2025 г.)

Донецк – 2025 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, 2021.- 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., Баранчеев В. П. Управление инновациями: модульная программа для менеджеров «Управление развитием организации». - М., 2005. - 297с.
6. Доронин А.Ф. Функциональные пищевые продукты. – М.: ДеЛи принт. – 2019. – 288 с.
7. Ратушный А.С. Технология продукции общественного питания в 2-х томах / А.С. Ратушный и др. М: Мир, 2004. – 303 с.
8. Баранов В.С. Технология производства продукции общественного питания / В.С.Баранов, А.И. Мглинец, Л.М. Алешина и др. – М.: Экономика, 2006. – 400.
9. Нечаева А.П. Пищевая химия /Под ред. А.П.Нечаева.- Санкт-Петербург: ГИОРД, 2003.- 640 с.
10. 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», оч. 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. И организации пр-ва прод.пит. им.Коршуновой А.Ф . — Донецк : ДонНУЭТ, 2019.
11. Кравченко Н.В. Физико-химические основы технологии продуктов питания: метод.указ. для сам. изучения курса и выполнения контрольной работы студ. напр. подг. 19.03.04 «Технология продукции и организация общественного питания» для студ. оч. и заоч. форм. обуч. — Донецк : ДонНУЭТ, 2022.
12. Горбатова К. К. Биохимия молока и молочных продуктов: учеб. К. К. Горбатова, П. И. Гунькова; под общ. ред. К. К. Горбатовой. — 4-е изд., перераб. и доп. — С П б .: ГИОРД, 2010. — 336 с .
22. Коршунова А.Ф. Рыба. Технологические аспекты переработки и использования: Уч. пос. -Д.: ДонГУЭТ, 2005. -130 с.

23. 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.
24. Коршунова А.Ф. Технология продукции питания. Производство соусов. Уч.пос. –Д.: ДонГУЭТ, 2006. -68 с.
25. Борисочкина Л.И., Дубровская Т.А. Технология продуктов из океанических рыб. - М, Агропромиздат, 2008. - 208 с.
26. Горбатова К.К. Химия и физика молока // С.-Петербург, Гиорд, 2013 г, 288 с.
27. Ляхотский А. Ферменты в пивоварении. – М.: Пищевая пром-ть, 2015.- 317с.
28. Метлицкий Л.В. Основы биохимии плодов и овощей. – М.: Экономика, 2018.- 349с.

Председатель предметной экзаменационной комиссии
по технологии в ресторанном хозяйстве



Т.А. Милохова