

**ЧОУ ВО «Казанский инновационный университет
имени В.Г. Тимирясова (ИЭУП)»**

«УТВЕРЖДАЮ»

Председатель приемной комиссии

А.В. Тимирясова

«13 » октябрь 2020 г.

**ПРОГРАММА ВСТУПИТЕЛЬНОГО ИСПЫТАНИЯ
ДЛЯ ПОСТУПАЮЩИХ В МАГИСТРАТУРУ**

по направлению подготовки 19.04.04

**«ТЕХНОЛОГИЯ ПРОДУКЦИИ И ОРГАНИЗАЦИЯ
ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ»**

Казань 2020

СОДЕРЖАНИЕ

I.Пояснительная записка.....	3
II. Содержание программы.....	3
III. Демонстрационные варианты тестов.....	25
IV.Критерии оценки сдачи вступительного испытания.....	29
V. Порядок проведения вступительного испытания.....	29
VI. Список рекомендуемой литературы.....	30

I. ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА

Настоящая программа составлена в соответствии с Федеральным государственным образовательным стандартом высшего образования по направлению подготовки 19.04.04 «Технология продукции и организация общественного питания».

Поступающие в магистратуру по направлению подготовки 19.04.04 «Технология продукции и организация общественного питания» сдают вступительное испытание в форме письменного тестирования.

II. СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ ТЕХНОЛОГИЯ ПРОДУКЦИИ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ

1. Понятие об общественном питании. Кулинарная продукция, классификация кулинарной продукции. Требования, предъявляемые к кулинарной продукции. Технологический процесс производства кулинарной продукции.

2. Способы кулинарной обработки пищевых продуктов. Понятие о сырье, отходах при кулинарной обработке; потерях при кулинарной обработке. Рациональное использование отходов.

3. Понятие качества и безопасности кулинарной продукции. Показатели безопасности и качества кулинарной продукции. Понятие о рецептуре кулинарной продукции. Нормативная и технологическая документация для предприятий общественного питания.

4. Понятие о механической кулинарной обработке пищевых продуктов. Характеристика основных приемов, используемых при механической кулинарной обработке.

5. Значение тепловой кулинарной обработки продуктов. Характеристика основных, комбинированных и вспомогательных приемов тепловой обработки продуктов.

6. Технологический процесс механической обработки картофеля. Приготовление полуфабрикатов целыми клубнями и различной формы нарезки. Причины потемнения очищенного картофеля и способы предохранения его от потемнения. Рациональное использование отходов. Требования к качеству полуфабрикатов, условия и сроки хранения.

7. Технологический процесс обработки корнеплодов; приготовление полуфабрикатов, использование отходов. Требования к качеству полуфабрикатов, условия и сроки хранения.

8. Технологический процесс обработки капустных, луковых, плодовых овощей, десертных овощей и зелени. Требования к качеству полуфабрикатов. Условия и сроки хранения.

9. Технологический процесс обработки и использования консервированных, соленых и маринованных овощей. Использование овощных полуфабрикатов, выпускаемых промышленностью (сухое картофельное пюре, сушеные овощи, консервы-полуфабрикаты). Обработка свежих и консервированных грибов.

10. Характеристика, требования безопасности и качество поступающего рыбного сырья. Способы размораживания рыбы. Вымачивание соленой рыбы и сельди. Особенности обработки некоторых видов рыб (налима, угря, сома, камбалы, ставриды, скумбрии, миноги и др.). Рациональное использование рыбных пищевых отходов.

11. Технологический процесс обработки рыбы с костным скелетом; способы разделки и приготовления полуфабрикатов в зависимости от размера и кулинарного использования.

12. Полуфабрикаты из рыбы для варки, припускания, жарки основным способом, во фритюре и на открытом огне. Требования к качеству, сроки хранения и реализации.

13. Полуфабрикаты из фаршированной рыбы целиком, батонами и порционными кусками. Требования к качеству, сроки реализации.

14. Технологический процесс приготовления котлетной массы из рыб. Приготовление полуфабрикатов из котлетной массы: котлеты, биточки, тефтели, рулет, тельное. Требования безопасности и качества. Сроки реализации.

15. Обработка и кулинарное использование нерыбных продуктов моря.

16. Характеристика, требования безопасности и качество мясного сырья, процесс механической кулинарной обработки мяса. Зависимость качества мяса от способов его размораживания.

17. Технологический процесс разделки туш. Кулинарное использование крупнокусковых полуфабрикатов. Требования к их качеству, условия и сроки хранения.

18. Технологический процесс разделки туш мелкого скота. Кулинарное использование крупнокусковых полуфабрикатов. Требования к их качеству, условия и сроки хранения.

19. Крупнокусковые полуфабрикаты из говядины, баранины, свинины для варки, жарки, тушения. Требования к качеству, условия и сроки реализации.

20. Технологический процесс приготовления порционных полуфабрикатов для жарки и тушения из говядины, баранины, свинины. Требования к качеству, сроки хранения и реализации.

21. Технологический процесс приготовления мелкокусковых полуфабрикатов для жарки и тушения из говядины, баранины, свинины. Требования к качеству, сроки хранения и реализации.

22. Технологический процесс приготовления натурально-рубленной массы и полуфабрикатов из неё (котлеты, биточки, шницель, зразы, рулет, тефтели, фрикадельки). Требования к качеству, сроки хранения и реализации.

23. Технологический процесс приготовления котлетной массы из мяса и полуфабрикатов из неё (котлеты, биточки, шницель, зразы, рулет,

тефтели, фрикадельки). Требования к качеству, сроки хранения и реализации.

24. Технологический процесс обработки субпродуктов. Их кулинарное использование.

25. Технологический процесс механической кулинарной обработки сельскохозяйственной птицы, пернатой дичи, кролика. Требования к используемому сырью. Полуфабрикаты из птицы и дичи целыми тушками. Требованиями к качеству, условия и сроки хранения.

26. Технологический процесс приготовления порционных полуфабрикатов из филе птицы и дичи (натуральных, панированных, фаршированных), условия и сроки хранения, требования к качеству.

27. Технологический процесс приготовления котлетной и кнельной масс из птицы, дичи, кролика. Ассортимент полуфабрикатов, их характеристика. Требования к качеству, условия и сроки хранения.

28. Понятие о гидродации, егидратации, еструкции белков. Изменение денатурации белков. Изменение белков мышечной ткани мяса и рыбы при тепловой обработке. Правила варки мяса для бульонов и горячих блюд.

29. Изменение соединительных белков мяса и рыбы при тепловой обработке. Влияние внешних факторов на переход коллагена в глютин. Кулинарное использование глютиновых студней. Размягчители мяса.

30. Изменение углеводов клеточных стенок в процессе тепловой обработки, влияние внешних факторов на скорость развариваемости продуктов растительного происхождения.

31. Изменение крахмала (клейстеризация, ретроградация, ферментативный и кислотный гидролиз крахмала). Декстринизация крахмала. Кулинарное использование этих процессов, их влияние на качество готовых блюд и кулинарных изделий.

32. Изменение жиров при жарке с небольшим количеством жира, при жарке во фритюре, факторы, влияющие на скорость изменения фритюрного жира. Правила жарки изделий во фритюре.

33. Изменение жиро - и водорастворимых витаминов при механической и тепловой кулинарной обработке продуктов. Витаминизация пищи в предприятиях общественного питания.

34. Изменение естественных пигментов в процессе кулинарной обработки: флавоноидов (катехинов, флавонов, антоцианов); каротиноидов (каротина, ксантофиллов, ликопина); хлорофилла. Влияние этих изменений на качество готовых блюд.

35. Значение супов в питании, классификация супов. Общие правила варки заправочных супов.

36. Технологический процесс варки бульонов, их разновидности, способы варки, формирование вкуса и аромата в процессе варки бульонов. Изменения жиров при варке бульонов и их влияние на качество готовой продукции.

37. Технологический процесс приготовления щей и борщей. Ассортимент, особенности приготовления. Изменения пигментов свеклы при тепловой обработке и их влияние на качество борщей. Требования к качеству, условия и сроки хранения щей и борщей.

38. Технологический процесс приготовления рассольников и солянок. Ассортимент, особенности приготовления. Особенности приготовления солянки по-казански. Требования к качеству, условия и сроки хранения.

39. Технологический процесс приготовления и отпуска супов, картофельных с овощами, крупами, бобовыми и макаронными изделиями. Особенности приготовления супов в татарской национальной кухне - суп-куллама, суп-салма.

40. Характеристика супов-пюре. Общие приемы приготовления супов- пюре и супов-кремов из овощей, круп, мясных продуктов.

Ассортимент, отличительные особенности приготовления. Требования к качеству, сроки реализации.

41. Технологический процесс приготовления и отпуска прозрачных супов. Способы осветления бульонов. Процессы, происходящие при настаивании, оттяжке и осветлении бульонов. Требования к качеству, условия и сроки реализации.

42. Технологический процесс приготовления молочных супов. Почему при варке молочных супов крупы или овощи предварительно разваривают в воде? Технологический процесс приготовления сладких супов. Требования к качеству, сроки хранения и реализации молочных и сладких супов.

43. Технологический процесс приготовления, отпуска холодных супов. Ассортимент, особенности приготовления. Требования к качеству, сроки реализации.

44. Значение соусов в питании. Принципы подбора соусов к блюдам. Классификация соусов. Приготовление полуфабрикатов для соусов. Какова цель пассерования муки для соусов?

45. Технологический процесс приготовления и использования основного красного соуса. Особенности приготовления и использования производных красного соуса. Требования к качеству, сроки хранения и реализации. Какова цель пассерования муки для соусов?

46. Технологический процесс приготовления и использования белого соуса на мясном и рыбном бульонах и их производные. Требования к качеству, сроки хранения и реализации.

47. Технологический процесс приготовления грибных, сметанных соусов, молочных соусов различной консистенции. Ассортимент, отличительные особенности приготовления производных грибных, сметанных и молочных соусов. Требования к качеству, сроки хранения и реализации.

48. Технологический процесс приготовления яично-маслянных соусов, их использование. Процессы, происходящие при приготовлении голландского соуса. Масляные смеси, их использование.

49. Технологический процесс приготовления соуса майонез и его производных; соусов на уксусе, заправок. Физико-химическая структура соуса майонез и заправок. Процессы, происходящие при приготовлении и хранении соуса майонез.

50. Технологический процесс приготовления и отпуска блюд и гарниров из отварных и припущенных овощей. Обоснование правил варки с физико-химической точки зрения. Ассортимент блюд и гарниров. Требования к качеству, условия и сроки хранения и реализации.

51. Технологический процесс приготовления и отпуска блюд и гарниров из жареных овощей. Обосновать процесс образования румяной корочки на поверхности жареного картофеля. Требования к качеству, условия и сроки хранения и реализации.

52. Технологический процесс приготовления и отпуска блюд из тушеных и запеченных овощей. Требования к качеству, сроки хранения и реализации.

САНИТАРИЯ И ГИГИЕНА ПИТАНИЯ

1. Санитарное законодательство и санитарный надзор. Закон РФ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения», «О качестве и безопасности пищевых продуктов», СанПиН 2.3.6.1079-01 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья», СанПиН 2.3.2.1078-01 «Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов», СанПиН 2.3.2.1324-03 «Условия хранения, сроки годности особо скоропортящихся и скоропортящихся и скоропортящихся продуктов при температуре (4±2)° С».

2. Гигиенические основы требования, строительства и благоустройства предприятий общественного питания: гигиенические требования к выбору участка строительства, генплану, основные принципы планировки, производственных, складских и административно-бытовых помещений.

3. Санитарно-гигиенические требования к механическому, тепловому и холодильному оборудованию, инвентарю, посуде, таре, упаковочным материалам.

4. Санитарные требования к содержанию предприятий общественного питания. Понятие о дезинфекции и значение её в профилактике инфекций и пищевых отравлений микробной природы. Личная гигиена работников.

5. Гигиенические требования к качеству и безопасности продовольственного сырья и пищевых продуктов СанПиН 2.3.2.1078-01 «Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов».

6. Санитарные требования к транспортировке, приёмке, хранению, кулинарной обработке пищевых продуктов и качеству готовой продукции. Санитарные правила «Гигиенические требования и условия хранения пищевых продуктов». Производственный контроль.

7. Санитарно-гигиенические требования к безопасности морепродуктов. Температура и сроки хранения, требования к качеству варено-мороженых полуфабрикатов.

ТОВАРОВЕДЕНИЕ ПРОДОВОЛЬСТВЕННЫХ ТОВАРОВ

1. **Предмет и задачи дисциплины.** Потребительская стоимость товаров как предмет особой дисциплины – товароведение. Цели и задачи дисциплины. Определение товароведения. Задачи товароведной науки. Потребности

людей и их роль в формировании потребительской стоимости товаров. Связь дисциплины с другими дисциплинами и науками. Методы товароведения.

2. Химический состав пищевых продуктов.

Химический состав продовольственных товаров: неорганические и органические вещества. Вода, минеральные вещества, белки, жиры, углеводы, витамины, ферменты, органические кислоты, красящие вещества (содержание в продуктах, свойства, значение для организма человека, влияние на формирование потребительских свойств и сохраняемость продовольственных товаров).

Физические свойства продовольственных товаров: форма, размер, масса, плотность, структурно-механические, теплофизические, сорбционные свойства и др. Значение этих свойств для определения качества, возможности хранения и транспортирования продовольственных товаров.

3. Потребительские свойства продовольственных товаров.

Понятие «Потребительские свойства» продовольственных товаров. Показатели, характеризующие потребительские свойства, (пищевая, энергетическая, биологическая, физиологическая ценность; органолептические свойства; усвояемость; безвредность). Значение продовольственных товаров в питании. Теория рационального и сбалансированного питания; физиологические нормы потребления основных пищевых продуктов.

4. Качество и конкурентоспособность продовольственных товаров.

Содержание понятия «качества». Показатели качества продовольственных товаров (показатели назначения, сохраняемости, эстетические, транспортабельности, экологические, безопасности в потреблении). Основные факторы, формирующие и сохраняющие качество продовольственных товаров.

Понятие о партии товара, выборке, объединенной и средней пробе, методы их отбора.

Градация качества: торговые сорта, стандартная, нестандартная продукция, отходы.

Понятие конкурентоспособности. Факторы, определяющие уровень конкурентоспособности. Значение потребительских свойств в формировании и оценке конкурентоспособности продовольственных товаров.

5. Классификация продовольственных товаров.

Значение классификации продовольственных товаров. Иерархический и фасетный методы классификации. Виды классификационных систем, используемых в товароведении продовольственных товаров. Биологическая, торговая и учебная классификация продовольственных товаров.

Классификация и кодирование продовольственных товаров по общегосударственному классификатору. Международная классификация и кодирование товаров. Товарная номенклатура внешнеэкономической деятельности. Информация о товаре. Маркировка потребительской тары. Штриховой код потребительского товара.

6. Проблемы хранения продовольственных товаров.

Цель хранения продовольственных товаров. Виды хранения (длительное, кратковременное). Сроки хранения продовольственных товаров (гарантийные сроки, сроки годности, сроки реализации).

Процессы, протекающие при хранении пищевых продуктов, влияние их на потери количества и качества продукции (физические, химические, биохимические и микробиологические процессы).

Факторы, влияющие на сохранность потребительских свойств продовольственных товаров (окружающая среда, относительная влажность воздуха, температура, свет, упаковка).

Транспортирование как особый вид кратковременного хранения. Виды транспорта. Условия транспортирования.

Количественные потери пищевых продуктов (естественная убыль массы, нормируемые и актируемые предреализационные потери). Качественные

потери пищевых продуктов. Характеристика дефектов продовольственных товаров.

Причины возникновения потерь при хранении, транспортировании, товарной обработке, реализации и мероприятия по их предотвращению. Порядок, правила, нормирование и применение норм естественной убыли.

7. Основы консервирования продовольственных товаров.

Консервирование пищевых продуктов как способ удлинения сроков хранения и расширения ассортимента продовольственных товаров. Методы консервирования, их сущность, влияние на пищевую ценность и сохраняемость продовольственных товаров. Перспективные способы консервирования пищевых продуктов.

8. Классификация, ассортимент, потребительские свойства, экспертиза качества зерномучных товаров.

Производство зерна в России. Экспорт и импорт зерна. Нормы и тенденции потребления населением продуктов переработки зерна.

Зерно. Классификация зерновых культур. Строение зерна. Особенности химического состава основных зерновых культур. Общие и специальные показатели качества и безопасности зерна.

Крупы. Классификация крупы. Потребительские свойства основных видов крупы. Факторы, формирующие качество и ассортимент крупы. Показатели качества и безопасности крупы, дефекты, потери в процессе товародвижения.

Мука. Классификация, ассортимент муки. Влияние сырья и видов помола зерна на формирование потребительских свойств муки. Отличительные свойства муки разных сортов. Показатели качества и безопасности муки. Изменение потребительских свойств муки и крупы в процессе хранения.

Хлеб и булочные изделия. Классификация, ассортимент хлеба. Формирование потребительских свойств хлеба из пшеничной и ржаной муки в процессе производства. Понятие об упеке, выходе и усушке хлеба. Оценка качества хлеба. Показатели качества и безопасности хлебобулочных изделий.

Дефекты и болезни хлеба. Транспортирование и хранение хлеба. Пределные сроки реализации хлеба в торговой сети.

Макаронные изделия. Классификация, ассортимент, требования к качеству и показателям безопасности макаронных изделий. Сравнительная характеристика потребительских свойств макаронных изделий импортного и отечественного производства. Дефекты, упаковка, хранение макаронных изделий. Виды потерь и пути их снижения.

Показатели качества зерномучных товаров

Новые тенденции в классификации, формировании ассортимента и оценке качества зерномучных товаров.

9. Потребительские свойства, классификация, экспертиза качества, хранение свежих и переработанных плодов, овощей, грибов.

Основные районы производства, роль потребительской кооперации в заготовках и переработке картофеля, овощей и плодов. Влияние химического состава на потребительские свойства свежих плодов и овощей. Рациональные нормы потребления.

Свежие овощи. Классификация. Сравнительная характеристика и использование основных видов овощей. Понятие о категориях качества. Требования к качеству и безопасности свежих овощей. Болезни, дефекты и причины их вызывающие. Потери и меры их предупреждения.

Плоды. Классификация. Сравнительная характеристика и использование основных видов плодов. Помологические, товарные сорта и категории качества свежих плодов. Требования к качеству и безопасности. Болезни и повреждения плодов. Условия и допустимые сроки хранения свежих плодов и овощей. Изменение потребительских свойств свежих овощей и плодов при хранении. Потери при хранении и транспортировке и меры по их сокращению.

Продукты переработки плодов и овощей. Цели и способы переработки свежих плодов и овощей. Пищевая ценность переработанных плодов и овощей.

Плодово-овощные консервы. Общая характеристика потребительских свойств. Факторы, формирующие качество: сырье, производство. Классификация, ассортимент, требования к качеству и безопасности, дефекты. Асептическое консервирование. Способы маркировки стеклянных и металлических банок. Понятие условной банки. Условия, гарантийные сроки хранения плодово-овощных консервов.

Замороженные овощи и плоды. Общая характеристика потребительских свойств. Классификация, ассортимент. Формирование качества замороженных овощей и плодов при производстве. Хранение.

Сушеные овощи и плоды. Способы сушки и их влияние на потребительские свойства сушеных плодов и овощей. Ассортимент, требования к качеству и безопасности, упаковка и хранение (изменение потребительских свойств, условия, гарантийные сроки хранения).

Квашеные овощи и моченые плоды. Формирование потребительских свойств готового продукта в процессе квашения. Ассортимент. Требования к качеству и безопасности, хранение (изменение потребительских свойств, условия, гарантийные сроки хранения).

10. Потребительские свойства, экспертиза качества, ассортимент сахара, меда и кондитерских товаров.

Сахар. Состояние производства, потребления сахара. Формирование потребительских свойств сахара-песка и сахара-рафинада в процессе производства. Ассортимент сахара, упаковка, хранение. Основные показатели качества сахара. Заменители сахара, виды, особенности потребительских свойств.

Мед. Роль потребительской кооперации в заготовках и реализации меда. Потребительские свойства меда разных видов. Классификация, ассортимент, требования к качеству, упаковка, хранение. Фальсификация натурального меда и способы ее обнаружения. Потери сахара и меда в процессе товародвижения и пути их снижения.

Кондитерские изделия. Классификация. Пищевая ценность отдельных видов кондитерских изделий.

Фруктово-ягодные кондитерские изделия. Мармелад, пастила, варенье, джем, повидло. Формирование потребительских свойств в процессе производства. Ассортимент, требования к качеству и безопасности, дефекты, упаковка, хранение.

Какао-бобы. Какао-бобы как основное сырье для производства шоколада и какао-порошка. Показатели качества какао-бобов, принятые в международной торговле.

Шоколад. Ассортимент, особенности производства. Сравнительная характеристика потребительских свойств и конкурентоспособность шоколада отечественного и импортного производства. Дефекты, упаковка, хранение.

Какао-порошок. Виды. Химический состав, пищевая ценность.

Карамель. Факторы, формирующие качество карамели: сырье, особенности производства. Классификация, ассортимент, требования к качеству, упаковка, хранение.

Конфеты. Отличие конфет от карамели. Факторы, формирующие качество конфет: сырье, основы производства. Классификация, ассортимент, показатели качества, упаковка, хранение.

Сравнительная характеристика потребительских свойств и конкурентоспособности отдельных видов карамели и конфет отечественного и импортного производства.

Мучные кондитерские изделия. Факторы, формирующие качество (сырье, основы производства). Классификация, ассортимент, показатели качества и безопасности, дефекты, упаковка, хранение мучных кондитерских изделий.

Новые тенденции в классификации, формировании ассортимента, оценке качества кондитерских товаров.

11. Классификация, формирование качества, ассортимент вкусовых товаров.

Значение вкусовых товаров в питании. Классификация вкусовых товаров.

Чай. Общая характеристика, классификация. Формирование потребительских свойств разных видов чая в процессе производства. Ассортимент, фабричные и торговые сорта чая. Сравнительная характеристика потребительских свойств чая отечественного и импортного производства. Оценка качества чая, показатели безопасности, упаковка, хранение.

Кофе. Классификация кофепродуктов. Виды и сорта кофе, закупаемого нашей страной. Факторы, влияющие на формирование потребительских свойств кофе. Ассортимент кофе, требования к качеству, упаковка, хранение.

Потери чая и кофе при товародвижении и пути их снижения.

Алкогольные напитки. Особенности физиологического воздействия алкогольных напитков на организм человека, токсичность. Классификация алкогольных напитков.

Спирт. Сырье, сущность процесса получения спирта, требования к качеству.

Водка. Производство водки, характеристика ассортимента, упаковка, маркировка, требования к качеству и безопасности, хранение, транспортирование.

Ликероводочные изделия. Классификация. Характеристика отдельных групп ликероводочных изделий. Ассортимент. Сравнительная характеристика потребительских свойств ликероводочных изделий отечественного и импортного производства.

Виноградные вина. Формирование потребительских свойств отдельных групп виноградных вин в процессе производства. Классификация, ассортимент, требования к качеству и безопасности виноградных вин.

Коньяк, ром, виски. Особенности производства, ассортимент, требования к качеству и безопасности.

Слабоалкогольные напитки. Пиво, квас. Сырье, основы производства, ассортимент, требования к качеству и безопасности.

Безалкогольные напитки. Фруктовые и минеральные воды. Потребительские свойства, ассортимент, оценка качества.

Сравнительная характеристика слабоалкогольных и безалкогольных напитков импортного и отечественного производства.

Упаковка, хранение алкогольных и безалкогольных напитков.

Новые тенденции в классификации, формировании ассортимента, оценке качества вкусовых товаров.

12. Классификация, ассортимент, экспертиза качества и хранение пищевых жиров.

Значение жиров в питании. Научно-обоснованные нормы потребления. Классификация жиров.

Растительные масла. Факторы, влияющие на формирование потребительских свойств растительных масел. Классификация, ассортимент, характеристика основных видов масел, требования к качеству и безопасности, упаковка, маркировка, хранение растительных масел.

Животные топленые жиры. Ассортимент и сравнительная характеристика потребительских свойств различных видов жиров. Упаковка, транспортирование и хранение животных топленых жиров. Экспертиза качества.

Маргарин. Гидрогенезированные и переэтерифицированные жиры, их использование в производстве маргарина. Формирование потребительских свойств и ассортимента маргарина. Требования к качеству и безопасности, упаковка, маркировка, хранение.

Майонез. Потребительские свойства и назначение Классификация, характеристика отдельных видов майонеза, качество, упаковка, маркировка, хранение.

Новые тенденции в классификации, формировании ассортимента, оценке качества пищевых жиров.

13. Ассортимент, потребительские свойства, экспертиза качества молока и молочных продуктов.

Значение молока и молочных товаров в питании. Нормы потребления.

Молоко. Классификация молока. Факторы, обуславливающие потребительские свойства молока. Формирование ассортимента. Сравнительная характеристика потребительских свойств различных видов молока. Требования, предъявляемые к качеству и показателям безопасности заготовляемого и товарного молока. Упаковка, маркировка, транспортирование, хранение молока. Потери молока и пути их снижения.

Кисломолочные продукты. Сметана, творог творожные изделия, кисломолочные напитки. Формирование ассортимента и потребительских свойств кисломолочных продуктов. Требования к качеству и безопасности, упаковка, маркировка, транспортирование, хранение.

Сыры. Пищевая ценность. Факторы, влияющие на формирование потребительских свойств сыров. Классификация, сравнительная характеристика отдельных видов сыров, требования к качеству и безопасности, упаковка, маркировка, хранение.

Масло коровье. Сырье, способы получения и их влияние на формирование качества и потребительских свойств и конкурентоспособность сливочного масла. Классификация, ассортимент сливочного масла. Требования к качеству и безопасности, расфасовка, упаковка, хранение. Сравнительная характеристика потребительских свойств сливочного масла отечественного и импортного производства.

Молочные консервы. Пищевая ценность. Основы производства сухих и сгущенных молочных консервов. Сравнительная характеристика ассортимента молочных консервов. Требования к качеству, упаковка, маркировка, хранение.

Новые тенденции в классификации, формировании ассортимента, оценке качества молока и молочных товаров.

14. Классификация, потребительские свойства, экспертиза качества, ассортимент мяса и мясных продуктов.

Производство мяса и мясных продуктов на предприятиях мясоперерабатывающей промышленности и потребкооперации. Нормы потребления. Значение в питании. Новая классификация и терминология в мясной промышленности.

Мясо. Факторы, влияющие на формирование потребительских свойств мяса (порода, упитанность скота, первичная переработка на мясокомбинатах, химический и морфологический состав мяса, послеубойные изменения, холодильная обработка). Классификация и маркировка мяса, стандартная разрубка туш в торговле. Показатели качества и безопасности мяса. Порча мяса, причины ее обуславливающие.

Мясо птицы. Особенности морфологического и химического состава мяса птицы, его пищевая ценность. Классификация мяса птицы. Требования к качеству и безопасности мяса птицы, упаковка, маркировка, транспортирование, хранение. Виды потерь мяса и домашней птицы, их причины и пути их снижения.

Колбасные изделия. Факторы, влияющие на формирование потребительских свойств различных видов колбасных изделий (сырье, особенности производства, хранение). Классификация, ассортимент колбасных изделий. Особенности формирования нового ассортимента колбасных изделий. Сравнительная характеристика потребительских свойств колбасных изделий отечественного и импортного производства. Факторы, влияющие на цену колбасных изделий. Требования к качеству и показателям безопасности колбасных изделий, недопустимые пороки, упаковка, транспортирование, хранение. Потери и пути их снижения.

Солено-копченые изделия. Классификация, характеристика ассортимента. Формирование потребительских свойств в процессе

производства. Способы копчения и их влияние на качество солено-копченых изделий. Требования к качеству и показателям безопасности, дефекты, упаковка, маркировка, хранение. Потери и пути их снижения.

Мясные консервы. Классификация, ассортимент, пищевая ценность. Экспертиза качества. Упаковка, маркировка, транспортирование, гарантийные сроки хранения. Новые тенденции в классификации, формировании ассортимента, оценке качества мяса и мясных товаров.

15. Ассортимент, потребительские свойства, экспертиза качества рыбы и рыбных продуктов.

Состояние рыбоводства, главнейшие районы рыболовства. Значение рыбных товаров в питании человека. Классификация и характеристика важнейших промысловых семейств рыб. Факторы, влияющие на формирование потребительских свойств рыбы (семейство, вид, район, время улова, морфологический и химический состав).

Живая, охлажденная и мороженая рыба. Факторы, влияющие на формирование ассортимента. Сравнительная характеристика потребительских свойств живой, охлажденной и мороженой рыбы. Способы разделки рыбы. Требования к качеству и показателям безопасности, пороки, транспортирование, хранение.

Соленая, вяленая, сушеная и копченая рыба. Формирование качества рыбы в процессе посола. Сравнительная характеристика потребительских свойств соленой, вяленой, сушеной рыбы. Ассортимент, требования к качеству, пороки, упаковка, транспортирование, маркировка, хранение соленой рыбы. Способы копчения рыбы. Ассортимент, требования к качеству, пороки, упаковка, транспортирование, маркировка, хранение копченой рыбы. экспертиза качества.

Рыбные консервы и пресервы. Сырье. Формирование потребительских свойств в процессе производства. Классификация, ассортимент, требования к качеству, пороки, упаковка, маркировка, хранение рыбных консервов.

Икорные товары. Факторы, влияющие на потребительские свойства икорных товаров (вид рыбы, способ производства). Ассортимент, требования к качеству, упаковка, маркировка и хранение.

Нерыбные водные продукты. Классификация, характеристика основных видов. Использование для производства продукции.

16. Классификация, потребительские свойства, экспертиза качества яиц и яичных товаров

Производство, закупка, потребление куриных яиц. Классификация, строение, химический состав куриных яиц. Факторы, влияющие на формирование потребительских свойств и цену яиц. Упаковка, маркировка, транспортирование и хранение яиц. Дефекты яиц. Потери яиц в процессе товародвижения и пути их снижения. Ассортимент яичных товаров. Экспертиза качества куриных яиц и яичных товаров.

17. Классификация, ассортимент, потребительские свойства пищевых концентратов

Классификация, ассортимент пищевых концентратов. Влияние сырья и процессов производства на качество, пищевую ценность пищевых концентратов. Упаковка, маркировка, хранение, экспертиза качества.

ФИЗИОЛОГИЯ ПИТАНИЯ

1. Введение. История развития, предмет и задачи дисциплины «Физиология питания». Роль питания в жизнедеятельности человека. История и эволюция питания человека. Предмет и задачи курса «Физиология питания» в подготовке дипломированного специалиста по специальности «Технология продуктов общественного питания». Концепция государственной политики в области здорового питания населения РФ.

2. Основные научные теории питания. Рациональное питание. Принципы рационального питания. Теория сбалансированного питания по

А.А. Покровскому. Теория адекватного питания по А.Н. Уголеву и другие современные концепции питания. Нетрадиционные виды питания.

3. Основы физиологии и биохимии пищеварения. Современное определение понятий гомеостаз, пищеварение, пищевые продукты, голод, аппетит. Пищеварительная система человека.

Строение и функции желудочно-кишечного тракта. Типы пищеварения, моторика, всасывание, секреция. Особенности пищеварения в ротовой полости, желудке, кишечнике. Метаболизм белков, жиров, углеводов. Физиологические основы регуляции процессов пищеварения.

4. Физиологическая роль макро- и микронутриентов. Перечень основных макро- и микронутриентов. Определение понятий эссенциальные и заменимые пищевые вещества. Физиологическая роль белков, жиров, углеводов, витаминов и минеральных веществ. Суточные потребности человека в основных нутриентах.

Аминокислотный состав белков. Пищевая ценность белков. Белки животного, растительного происхождения. Азотистый баланс. Потребность и нормирование белков в питании. Белково-калорийная недостаточность.

Углеводы и их роль в питании человека. Химическая структура и классификация углеводов. Физиологическая рольmono- и полисахаридов. Углеводный обмен. Рекомендуемые нормы потребления углеводов.

Физиологическая роль жира в жизнедеятельности организма. Химический состав жира. Значение полиненасыщенных жирных кислот в питании человека. Жироподобные вещества. Рекомендуемые нормы потребления жиров в суточном рационе.

Витамины и витаминоподобные вещества. Классификация и функции витаминов. Потребности организма человека в витаминах. Источники витаминов. Гипо-, гипер- и авитаминозы. Витаминизация пищи.

Классификация минеральных веществ и физиологические функции основных макро- и микроэлементов. Источники минеральных веществ для организма человека. Взаимосвязь водного и минерального обмена.

5. Антипищевые и другие компоненты пищи. Антиферменты, антивитамины, деминерализирующие вещества. Природные токсические компоненты пищевых продуктов. Защитные компоненты пищевых продуктов (антиоксиданты, иммуномодуляторы, радиопротекторы, пищевые волокна и др.).

Чужеродные вещества (ксенобиотики) химического (тяжелые металлы, радионуклиды, диоксины, пестициды и др.) и биологического (бактериальные токсины, микотоксины) происхождения. Пищевые аллергии.

6. Физиологические основы составления пищевых рационов.

Принципы построения пищевых рационов. Комплектация блюд для отдельных приемов пищи. Составление меню, его виды и дифференциация для разных контингентов питающихся. Меню отдельных типов предприятий. Обеспечение сбалансированности рационов на предприятиях общественного питания. Витаминизация пищи.

7. Дифференцированное питание различных групп населения. Физиологические основы составления пищевых рационов. Рекомендуемые нормы потребления пищевых веществ для разных групп населения. Особенности питания детей и подростков. Питание работников физического труда, студентов, работников умственного труда, спортсменов, беременных женщин и кормящих матерей, пожилых людей.

8. Основные принципы лечебного и лечебно-профилактического питания. Диетическое питание. Продукты диетического питания. Система диет. Характеристика диет. Лечебно-профилактическое питание при вредных производственных условиях.

Профилактическое питание при различных заболеваниях (железодefицитной анемии, йоддефицитных заболеваниях, аллергических реакциях, профилактике рака и др.).

III. ДЕМОНСТРАЦИОННЫЕ ВАРИАНТЫ ТЕСТОВ

1. На предприятиях общественного питания вода используется для:

- a) технологических целей;
- б) технических целей;
- в) санитарных целей;
- г) все ответы верны.

2. Факторы внешней среды подразделяются на:

- а) биологические, химические, физические;
- б) физические, химические, биологические, экономические;
- в) социально-экономические, физические, химические, биологические;
- г) социальные, физические, химические, биологические.

3. Справедливо ли утверждение, что почва формирует химический состав продуктов питания, питьевой воды и атмосферного воздуха?

- а) да, справедливо;
- б) нет, так как почва лишь отчасти влияет на химический состав атмосферного воздуха;
- в) нет, так как почва оказывает воздействие только на микробиологический состав продуктов питания, питьевой воды и атмосферного воздуха;
- г) все ответы не верны.

4. К показателям, характеризующим микроклимат в производственных помещениях, относится:

- а) температура ограждающих конструкций;
- б) температура технологического оборудования;
- в) температура воздуха;
- г) все ответы верны.

5. Контроль качества и безопасности вырабатываемой продукции по органолептическим показателям проводится с периодичностью:

- а) ежедневно;
- б) ежемесячно;
- в) 2 раза в месяц;
- г) 2 раза в день.

6. Канапе – это бутерброд:

- а) открытый;
- б) закрытый;
- в) закусочный;
- г) сложный.

8. Отпускают холодные блюда и закуски при температуре:

- а) 0-5° C;
- б) 6-9° C;
- в) 10-14° C;
- г) 15-18° C.

9. К горячим сладким блюдам относятся:

- а) гренки с плодами, шарлотка с яблоками, пудинг сухарный, парфе;
- б) пудинг рисовый, яблоки в тесте, каша гурьевская;
- в) суфле, блинчики с вареньем, пудинг рисовый, крем ванильный из сметаны;
- г) пудинг манный, яблоки в тесте, каша гурьевская, самбука.

10. В чем заключается особенность подачи кофе гляссе?

- а) при отпуске кладут взбитые сливки;
- б) при подаче в стакан кладут пенку, снятую с молока;
- в) охлаждают и в бокал кладут шарики мороженого;
- г) охлаждают и в бокал кладут пищевой лед.

11. Витамины - "факторы проницаемости":

- а) аскорбиновая кислота (C);
- б) кальциферол (D);
- в) рутин (P);
- г) цианкобаламин (B12);
- д) филлохинон (K);
- е) фолацин (Bc).

12. Много калия содержится в:

- а) изюме;
- б) хлебе;
- в) сметане.

13. Мёд является источником:

- а) фруктозы;
- б) лактозы;
- в) крахмала;
- г) фитонцидов;
- д) пектинов;
- е) ПНЖК.

14. Макаронные изделия группы Б изготавливают

- а) из муки из мягкой стекловидной пшеницы высшего и первого сортов;
- б) из муки из твердой пшеницы (дурум) высшего, первого и второго сортов;
- в) из муки из пшеничной хлебопекарной муки высшего и первого сортов;
- г) из муки из пшеничной общего назначения.

15. Наиболее богаты витамином С:

- а) шиповник, черная смородина, перец;
- б) цитрусовые, киви, капуста;
- в) земляника, крыжовник, томаты;
- г) капуста белокочанная, малина, яблоки.

16. Для сохранения витаминов очищенные овощи следует хранить:

- а) в темном месте;
- б) на свету;
- в) при низких температурах;
- г) при комнатной температуре в воде;
- д) в жиру.

17. Минеральные вещества молока - это:

- а) магний;
- б) кальций;
- в) фосфор;
- г) железо;
- д) калий;
- е) сера.

18. Клейковину пшеничной муки образуют

- а) пентозаны;
- б) глиадин и глютенин;
- в) крахмал;
- г) клетчатка и гемицеллюлоза.

19. Сладкий продукт, полученный путем переработки пчелами нектара и/или пади - это

- а) мед;
- б) перга;
- в) маточное молочко;
- г) воск.

20. Порок верхнего слоя сливочного масла, выражющийся в образовании темно-желтого покрытия, имеющего неприятный запах и вкус

- а) штафф;
- б) неоднородность цвета;
- в) мучнистость;
- г) слоистая консистенция.

IV.КРИТЕРИИ ОЦЕНКИ СДАЧИ ВСТУПИТЕЛЬНОГО ИСПЫТАНИЯ

Максимальное количество по вступительному испытанию составляет 100 баллов. Минимальный балл, подтверждающий успешное прохождение вступительного испытания составляет 40 баллов. Каждое задание оценивается в 5 баллов. Общий балл складывается путем суммирования баллов за каждое верно выпаленное задание.

V. ПОРЯДОК ПРОВЕДЕНИЯ ВСТУПИТЕЛЬНОГО ИСПЫТАНИЯ

Вступительное испытание проходит очно или с использованием дистанционных технологий и состоит из тестирования по направлению. Тест состоит из двадцати вопросов закрытого типа, в каждом задании может быть только один верный ответ. Время, отведенное на тестирование – 60 минут.

Результаты вступительного испытания объявляются на официальном сайте и в личном кабинете абитуриента: в срок, установленный правилами приема, утвержденными организацией самостоятельно, не позднее третьего рабочего дня после проведения вступительного испытания.

Во время проведения вступительных испытаний участникам и лицам, привлекаемым к их проведению, запрещается иметь при себе и использовать средства связи.

При нарушении поступающим во время проведения вступительных испытаний правил приема, утвержденных организацией самостоятельно, уполномоченные должностные лица организации вправе удалить его с места проведения вступительного испытания с составлением акта об удалении.

VI. ПЕРЕЧЕНЬ РЕКОМЕНДУЕМОЙ ЛИТЕРАТУРЫ ДЛЯ ПОДГОТОВКИ К ВСТУПИТЕЛЬНОМУ ИСПЫТАНИЮ

Основные законодательные и нормативные документы

1. Закон РФ от 07.02.1992 N 2300-1 (ред. от 01.05.2017) "О защите прав потребителей"
2. Федеральный закон от 12. 01. 2000 № 29-ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов» (с изменениями на 30. 12. 2006). – М.: Издательство «Омега-Л», 2007. – 24 с. (с изменениями и дополнениями)
3. Федеральный закон от 30. 03. 1999 № 52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения». ([Федеральным законом](#) от 18 июля 2011 г. N 242-ФЗ в статью 8 настоящего Федерального закона внесены изменения, [вступающие в силу](#) с 1 августа 2011 г.)

4. Правила оказания услуг общественного питания (утверждены постановлением Правительства РФ от 15. 08. 1997 № 1036; с изменениями и дополнениями утвержденными постановлением Правительства РФ от 10. 05. 2007 № 276). (с изменениями и дополнениями)

5. ГОСТ 30390-2013. "Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия"// утвержден и введен в действие Приказом Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии от 22 ноября 2013г. №1675-ст.

6. ГОСТ 31985-2013. Услуги общественного питания. Термины и определения // утвержден и введен в действие Приказом Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии от 27 июня 2013 г. N 191-ст

7. ГОСТ 31986-2012. Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания // утвержден и введен в действие Приказом Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии от 27 июня 2013 г. N 196-ст.

8. ГОСТ 31987-2012. Услуги общественного питания. Технологические документы. Общие требования к оформлению, построению и содержанию // утвержден и введен в действие Приказом Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии от 27 июня 2013 г. N 195-ст.

9. ГОСТ 30389-2013 "Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания Классификация и общие требования"// утвержден и введен в действие Приказом Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии от 22 ноября 2013 г. N 1676 ст.

10. ГОСТ 30524-2013 «Услуги общественного питания. Требования к персоналу» // утвержден и введен в действие Приказом Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии от 22 ноября 2013 г. N 1674 ст.

11. ГОСТ 31988-2012 «Услуги общественного питания. Метод расчета отходов и потерь сырья и пищевых продуктов при производстве продукции общественного питания» // утвержден и введен в действие Приказом Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии от 27 июня 2013 г. N 194-ст

12. ГОСТ 31984-2012 «Услуги общественного питания. Общие требования» // утвержден и введен в действие Приказом Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии от 27 июня 2013 г. N 192-ст

13. ГОСТ 32692-2014 «Услуги общественного питания. Общие требования к методам и формам обслуживания на предприятиях общественного питания» // Утвержден и введен в действие Приказом Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии от 27 мая 2014 г. № 459-ст

14. ГОСТ 32691-2014 «Услуги общественного питания. Порядок разработки фирменных и новых блюд и изделий на предприятиях общественного питания» // утвержден и введен в действие Приказом Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии от 18 апреля 2014 г. N 66-П

15. СанПин 2.4.5. 2409-08 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования»

16. СанПин 2.3.2. 1324-03 «Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов».

17. СП 2.3.61079-01 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания изготовлению и оборотоспособности в них продовольственного сырья и пищевых продуктов (с дополнениями изменениями)

18. СП 1.1. 1058-01 «Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемиологических (профилактических) мероприятий».

19. СП 2.3.6.1079-01. Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья. Сборник нормативных и технических документов, регламентирующих производство кулинарной продукции: Ч. IV / под общей редакцией В.Т. Лапшиной. 3-е изд., с изм. и доп. – М.: Издательство «Хлебпродинформ», 2006. – 784 с.

20. СанПин 2.3.2.1324-03. Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов. Ефимов А.Д., Фонарева Г.С., Толстова Л.А., и др. / Общественное питание. Справочник руководителя. / науч. рук. проекта А.Д. Ефимов; отв. за вып. В.М. Ковалев – М.: Изд. дом «Экономические новости», 2007. – 816 с.: табл.

Технические нормативы

21. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания / сост. М. Т. Лабзина. - СПб. : ГИОРД, 2014. - 768с.

22. Сборник технических нормативов. Сборник рецептур на продукцию общественного питания/Составитель Могильный М.П.- М.:ДеЛи плюс,2013-1008с.
23. Сборник технических нормативов. Сборник рецептур на продукцию общественного питания/Составитель Могильный М.П.- М.:ДеЛи плюс,2011-1008с.
24. Сборник технических нормативов. Сборник рецептур на продукцию кондитерского производства/ Составитель Могильный М.П.- ДеЛи плюс, 2011- 720с.
25. Сборник технических нормативов. Сборник рецептур на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях/ под ред. М.П. Могильного и В.А. Тутельяна.- М.: ДеЛи принг,2011-544 с.
26. Сборник технических нормативов. Сборник рецептур на продукцию диетического питания для предприятий общественного питания/ под ред. М.П. Могильного и В.А. Тутельяна.- М.: ДеЛи плюс,2013-808с.
27. Сборник технических нормативов. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных учреждениях/ под ред. М.П. Могильного и В.А. Тутельяна.- М.: ДеЛи принг, 2011-584 с.
28. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий кухонь народов России для предприятий общественного питания/ Под ред. Проф. А.Т.Васюковой. – М.: Издательско-торговая корпорация «Дашков и К»,2013.- 212с.
29. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания: В 2-х. ч. Ч. 1 / под редакцией Ф.Л. Марчука, сост.: В.А. Ананина, С.Л. Ахиба, В.Т. Лапшина и др. – М.: «Хлебпродинформ», 1996. – 619 с.*
30. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания: В 2-х. ч. Ч. II / под редакцией Н.А. Лупея; сост.: С.Л. Ахиба, В.И. Бодрягин, В.Т. Лапшина и др. – М.: «Хлебпродинформ», 1997. – 560 с.
31. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий диетического питания / под общей редакцией В.Т. Лапшиной – М.: «Хлебпродинформ», 2002. – 632 с.
32. Сборник рецептур на торты, пирожные, кексы, рулеты, печенье, пряники, коврижки и сдобные булочные изделия: Ч. III / по редакцией А.П. Антонова; сост.: В.Т. Лапшина, Г.С. Фонарева, С.Л. Ахиба – М.: «Хлебпродинформ», 2000. – 720 с.

-
- Сборники технических нормативов больше не переиздавались

33. Сборник рецептур национальных блюд и кулинарных изделий: Ч. V / под общей редакцией В.Т. Лапшиной. 2-е изд., с изм. и доп. – М.: «Хлебпродинформ», 2006. – 760 с.

34. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания при общеобразовательных школах / под общей редакцией В.Т. Лапшиной – М.: «Хлебпродинформ», 2004. – 639 с.

35. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий татарской национальной кухни для предприятий общественного питания. / под ред. Сайфуллиной С.Н.; сост.: Низамиев И.Н., Шамсутдинова С.Г., Недашковская Г.А. и др. – Казань: Газетно-журнальное издательство, 1997. – 303с.

36. Сборник нормативных и технических документов, регламентирующих производство кулинарной продукции: Ч. IV / под общей редакцией В.Т. Лапшиной. 3-е изд., с изм. и доп. – М.: Издательство «Хлебпродинформ», 2006. – 784 с.

Основная литература

37. Технология продукции общественного питания: учебник и практикум для академического бакалавриата/ И.В. Васильева, Е.Н. Мясникова, А.С. Безрядникова.- М.: Издательство Юрайт,2017.-414с.- Серия: Бакалавр. Академический курс.

38. Технология продукции общественного питания [Электронный ресурс] : электр. учебник / А. И. Мглинец [и др.]; под ред. А. И. Мглинца. – СПб. : Троицкий мост, 2013. – 1 электрон. опт. диск : зв., цв.

39. Васюкова, А.Т. Технология продукции общественного питания [Электронный ресурс]: учебник для бакалавров / А.Т. Васюкова, А.А. Славянский, Д.А. Куликов. – М.: Издательско-торговая корпорация «Дашков и К°», 2015. – 496 с. – Режим доступа: <http://znanium.com>

40. Никифорова, Т.А. Введение в технологии производства продуктов питания: конспект лекций [Электронный ресурс] : в 2-х ч. / Т.А. Никифорова, Е.В. Волошин. - Оренбург: Оренбургский государственный университет, 2015. - Ч. 1. - 136 с. - Режим доступа: <http://biblioclub.ru>

41. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания: учебник для академического бакалавриата/Г.С. Сологубова.-2-е изд., испр. и доп. – М.: Издательство Юрайт,2017.-379 с. – Серия: Бакалавр. Академический курс

42.Зайко, Г. М. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания [Электронный ресурс] : учеб. пособие / Г. М. Зайко, Т. А. Джум. – М. : Магистр : НИЦ ИНФРА-М, 2013. – 560 с. – Режим доступа : <http://znanium.com>

43. Зайко, Г. М. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания : учеб. пособие / Г. М. Зайко, Т. А. Джум. – М. : Магистр, 2011. – 557 с.
44. Организация производства на предприятиях общественного питания : учебник / И. Р. Смирнова [и др.]. – СПб. : Троицкий мост, 2011. – 232 с.
45. Ляпин, В.А. Гигиеническая оценка питания [Электронный ресурс] : учеб. пособие / В.А. Ляпин, Т.Н. Соломка, Е.В. Коваленко ; Министерство спорта Российской Федерации, Сибирский государственный университет физической культуры и спорта. - Омск : Издательство СибГУФК, 2012. - 126 с. - Режим доступа: <http://biblioclub.ru>
46. Васюкова, А. Т. Справочник повара [Электронный ресурс] : учеб. пособие / А. Т. Васюкова. – 2-е изд. – М. : «Дашков и К°», 2013. – 496 с. – Режим доступа : <http://znanium.com>
47. Годова, Г.В. Санитария и гигиена питания [Электронный ресурс] / Г.В. Годова. - М. : Издательство РГАУ-МСХА имени К.А. Тимирязева, 2012. - 90 с. - Режим доступа: <http://biblioclub.ru>
48. Теплов, В. И. Физиология питания : учеб. пособие / В. И. Теплов, В. Е. Боряев. – 2-е изд.. – М. : "Дашков и К", 2013. – 452 с.
49. Никифорова, Т. Оборудование для предприятий общественного питания [Электронный ресурс] : учеб. пособие / Т. Никифорова, Д.А. Куликов, С. Пономарев. - Оренбург : ОГУ, 2012. - 131 с. - Режим доступа: <http://biblioclub.ru>
50. Гайворонский, КТехнологическое оборудование предприятий общественного питания и торговли [Электронный ресурс] : учебник / К. Я. Гайворонский, Н. Г. Щеглов. – 2 изд., перераб. и доп. – М. : ИД ФОРУМ : НИЦ ИНФРА-М, 2013. – 480 с. – Режим доступа : <http://znanium.com>
51. Николаева, М. А. Теоретические основы товароведения [Электронный ресурс] : учебник / М. А. Николаева. – М. : Норма : НИЦ ИНФРА-М, 2014. – 448 с. – Режим доступа : <http://znanium.com>
52. Товароведение и экспертиза потребительских товаров : учебник / В. В. Шевченко [и др.]. – 2-е изд., перераб. и доп.. – М. : ИНФРА-М, 2014. – 751 с.

Дополнительная литература

53. Васюкова, А. Т. Технология продукции общественного питания : лабораторный практикум / А. Т. Васюкова, А. С. Ратушный. – 2-е изд.. – М. : "Дашков и К", 2009. – 108 с.

54. Технология продукции общественного питания : учебник / А. И. Мглинец [и др.] ; под ред. А. И. Мглинца. – СПб. : Троицкий мост, 2010. – 736 с.
55. Технология продукции общественного питания. Лабораторный практикум : учеб. пособие / Н. А. Акимова [и др.] ; под ред. Л. П. Липатовой. – М. : ФОРУМ, 2012. – 392 с.
56. Технология продукции общественного питания [Электронный ресурс] : Лабораторный практикум / под ред. Л. П. Липатовой. – М. : Форум, 2010. – 392 с. – Режим доступа : <http://znanium.com>
57. Гайворонский, К. Я. Технологическое оборудование предприятий общественного питания и торговли [Электронный ресурс] : Практикум / К. Я. Гайворонский. – М. : ИД ФОРУМ: НИЦ ИНФРА-М, 2014. – 104 с. – Режим доступа : <http://znanium.com>
58. Джабоева, А. С. Технология продуктов общественного питания : сборник задач : учеб. пособие / А. С. Джабоева, М. Ю. Тамова. – М. : Магистр : ИНФРА-М, 2012. – 256 с.
59. Джабоева, А. С. Технология продуктов общественного питания : Сборник задач [Электронный ресурс] : учеб. пособие / А. С. Джабоева, М. Ю. Тамова. – М. : Магистр : НИЦ Инфра-М, 2012. – 256 с. – Режим доступа : <http://znanium.com>
60. Усов, В. В. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания : учеб. пособие / В. В. Усов. – 8-е изд., стер.. – М. : Издательский центр "Академия", 2010. – 432 с.
61. Зайко, Г. М. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания : учеб. пособие / Г. М. Зайко, Т. А. Джум. – М. : Магистр, 2008. – 557 с.
62. Главчева, С. И. Организация производства и обслуживания в ресторанах и барах : учеб. пособие / С. И. Главчева, Л. Е. Чередниченко. – СПб. : Троицкий мост, 2012. – 208 с.
63. Введение в технологию продуктов питания : Лабораторный практикум : учеб. пособие / Н. Г. Кульниева [и др.]. – СПб. : Троицкий мост, 2012. – 120 с.
64. Васюкова, А. Т. Организация и управление качеством продукции в общественном питании : учеб. пособие / А. Т. Васюкова, В. И. Пивоваров, К. В. Пивоваров. – 3-е изд., испр. и доп.. – М. : "Дашков и К", 2009. – 328 с.
65. Могильный, М. П. Организация и технология обслуживания питанием в гостиничных комплексах (рекомендации, перспективы, проектирование) / М. П. Могильный, А. Ю. Баласанян. – 2-е изд.. – М. : ДеЛи принт, 2007. – 176 с.

66. Рубина Е.А. Санитария и гигиена питания: учебник для студ. Учреждений выс. Проф. образования/Е. А. Рубина. – 2-е изд., перераб. и доп.- М.: Издательский центр «Академия», 2011.- 272 с.
67. Жарикова, Г. Г. Микробиология продовольственных товаров. Санитария и гигиена : учебник для вузов / Г. Г. Жарикова. – 3-е изд., стер.. – М. : Издат. центр "Академия", 2008. – 304 с.
68. Мудрецова-Висс, К. А. Микробиология, санитария и гигиена [Электронный ресурс] : учебник / К. А. Мудрецова-Висс, В. П. Дедюхина. – 4-е изд., испр. и доп. – М. : ИД ФОРУМ : ИНФРА-М, 2010. – 400 с. – Режим доступа : <http://znanium.com>
69. Ушакова, В. Н. Мойка и дезинфекция. Пищевая промышленность, торговля, общественное питание. – СПБ.: Профессия, 2009. – 288 с.
70. Дунец, Е. Г. Санитария и гигиена на предприятиях общественного питания : учеб. пособие / Е. Г. Дунец, М. Ю. Тамова, И. А. Куликов. – СПб. : Троицкий мост, 2012. – 192 с.
71. Доценко, В. А. Практическое руководство по санитарному надзору за предприятиями пищевой и перерабатывающей промышленности, общественного питания и торговли : учеб. пособие / В. А. Доценко. – 4-е изд., стер. – СПб. : ГИОРД, 2013. – 832 с.
72. Жарикова, Г. Г. Микробиология продовольственных товаров. Санитария и гигиена : учебник для вузов / Г. Г. Жарикова. - 3-е изд., стер.. - М. : Издат. центр "Академия", 2008. - 304 с.
73. Позняковский, В. М. Гигиенические основы питания, качество и безопасность пищевых продуктов : учебник / В. М. Позняковский. – 5-е изд., испр. и доп.. – Новосибирск : Сибирское университетское Издат-во, 2007. – 455 с.
74. Управление качеством на предприятиях пищевой, перерабатывающей промышленности, торговли и общественного питания [Электронный ресурс] : учебник / под ред. В. М. Поздняковского. – 3 изд., испр. и доп. – М : ИНФРА-М, 2014. – 336 с. – Режим доступа : <http://znanium.com>
75. Управление качеством на предприятиях пищевой, перерабатывающей промышленности, торговли и общественного питания : учебник / под ред. В. М. Поздняковского. – 3 изд., испр. и доп. – М : ИНФРА-М, 2014. – 336 с.
76. Дроздова, Т. М. Физиология питания : учебник / Т. М. Дроздова, П. Е. Влошинский, В. М. Позняковский. – Новосибирск : Сиб. унив. изд-во, 2007. – 352 с.

77. Айзман, Р. И. Практикум по курсу «Физиология человека и животных» [Электронный ресурс] : учеб. пособие / под ред. Р. И. Айзмана. – 2 изд. – М. : Инфра-М, 2013. – 282 с. – Режим доступа : <http://znanium.com>
78. Скурихин, И. М. Таблицы химического состава и калорийности российских продуктов питания : справочник / В. А. Тутельян. – М. : Де Ли плюс, 2012. – 284 с.
79. Васюкова, А. Т. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий кухонь народов России для предприятий общественного питания [Электронный ресурс] / под ред. проф. А. Т. Васюковой. – М. : Издательско-торговая корпорация “Дашков и К°”, 2013. – 212 с. – Режим доступа : <http://znanium.com>
80. Васюкова, А. Т. Сборник рецептур блюд зарубежной кухни [Электронный ресурс] / под ред. проф. А. Т. Васюковой. – 3-е изд. – М. : Дашков и К, 2013. – 816 с. – Режим доступа : <http://znanium.com>
81. Шуляков, Л. В. Оборудование предприятий торговли и общественного питания : Справочник / Л. В. Шуляков. – Ростов н/Д : Феникс, 2013. – 495 с.
82. Оборудование предприятий общественного питания. Торговое оборудование: учебное пособие / под общ. ред. Т.Л. Колупаевой. –М.: ФОРУМ, 2010.-272 с.: ил.- (Профессиональное образование)
83. Оборудование предприятий общественного питания. Торговое оборудование [Электронный ресурс] : учеб. пособие / под общ. ред. Т. Л. Колупаевой. – М. : Форум, 2009. – 272 с. – Режим доступа : <http://znanium.com>
84. Высокотехнологичные производства продуктов питания: учеб. пособие/ Т.В. Пилипенко, Н.И. Пилипенко, Т.В. Шленская [и др.]. – СПб.: Иц Интермедиа, 2014. – 112 с.: ил.
85. Тихомирова Н.А. Технология продуктов лечебно-профилактического назначения на молочной основе: Учебное пособие. – СПб.: Троицкий мост, 2010.- 448с.: ил.
86. Юдина С.Б. Технология продуктов функционального назначения. – М.: Де Ли принт, 2008 -280 с.
87. Функциональные пищевые ингредиенты и добавки для хлебобулочных и кондитерских изделий / С.Я. Корячкина, Т.В. Матвеева. – СПб.: ГИОРД, 2013. – 528 с.
88. Мучные кондитерские изделия функционального назначения. Научные основы, технологии, рецептуры /Т.В. Матвеева, С.Я. Корячкина. - СПб.: ГИОРД, 2016. – 360 с.: ил.

89. Управления качеством в отраслях пищевой промышленности: Учебное пособие/ Н.И. Дунченко, М.Д. Магомедов, А.В Рыбин. – 4-е изд. – М.: Издательско-торговая корпорация «Дашков и К°», 2014. – 212 с.

90. Контроль качества и 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. – 192с.

91. Вытовтов А.А Теоретические и практические основы органолептического анализа продуктов питания: учеб. пособие / А.А. Вытовтов. – СПб.: ГИОРД, 2010. – 232 с.

92. В.М. Позняковский, Управление качеством на предприятиях пищевой, перерабатывающей промышленности, торговли и общественного питания: Учебник / Под общ. ред. проф. В.М. Позняковского. – 3-е изд., испр. и доп. – М.: ИНФРА-М, 2014.-336 с.

93. Инновации в технологии продукции индустрии питания: Учебное пособие / М.Н. Куткина, С.А. Елисеева. – СПб.: Троицкий мост, 2016. – 168 с.: ил.

94.Экспертиза специализированных пищевых продуктов. Качество и безопасность: учеб. пособие / Л.А. Маюргикова, В.М. Позняковский, Б.П. Суханов [и др.]; под общ. ред. В.М. Позняковского. – 2-е изд., испр. и доп.- СПб.: ГИОРД, 2016.-448с.: ил.

95.Физико-химические методы исследования: Учебник / Лебухов В.И., Окара А.И., Павлюченкова Л.П. Под ред. А.И. Окара. – СПб.: Издательство «Лань», 20212.- 480 с. :ил.

96. Функциональные пищевые ингредиенты и добавки в производстве кондитерских изделий: учеб. пособие / Г.О.Магомедов, А.Я. Олейникова, И.В. Плотникова [и др.]. – СПб.: ГИОРД, 2015. – 440с.

97.Физико-химические свойства сырья и готовой продукции [Текст]: учебное пособие / Калошин Ю.А., Березовский Ю.М., Верняева Л.В., под общей ред. Ю.А.Калошина -М.: Де Ли принт, 2011. -176с.