

Министерство науки и высшего образования РФ
Федеральное государственное автономное образовательное учреждение
высшего образования
«СИБИРСКИЙ ФЕДЕРАЛЬНЫЙ УНИВЕРСИТЕТ»

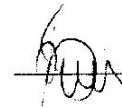
ПРОГРАММА

подготовки к вступительному испытанию по курсу
«Современные технологии производства пищевой продукции»
поступающих на образовательные программы магистратуры
**19.04.02.01 «Современные технологии и безопасность хлеба,
хлебобулочных и кондитерских изделий»,**
**19.04.04.01 «Новые пищевые продукты для рационального и
сбалансированного питания»**

Руководители программы, Г.А. Губаненко



Г.В. Иванова



Красноярск

Требования к вступительному испытанию

Целью проведения вступительного испытания является проверка сформированности компетенции при получении базового уровня высшего образования.

Поступающий в магистратуру по данным направлениям подготовки проходит вступительное испытание в форме устного вступительного экзамена. Экзаменационный билет вступительного испытания включает в себя два вопроса по дисциплине «Современные технологии производства пищевой продукции».

Общие критерии и параметры оценивания письменного задания

0–40 баллов	
Содержание и структура ответа	Содержание ответа не соответствует теме задания или соответствует ему в очень малой степени. В ответе отражено менее 10 % материала, предусмотренного заданием. Продемонстрировано крайне низкое (отрывочное) знание фактического материала, допущено много фактических ошибок, практически все факты (данные) либо искажены, либо неверны. Ответ не структурирован
Понимание	Продемонстрировано крайне слабое владение понятийно-терминологическим аппаратом дисциплины (неуместность употреблений терминов, неверные аббревиатуры). Многочисленные ошибки в толковании терминов и использовании формул
41–60 баллов	
Содержание и структура ответа	Содержание, ответа соответствует теме задания. В ответе отражено 60-70 % материала, предусмотренного заданием. Продемонстрировано удовлетворительное знание фактического материала, есть фактические ошибки (25-30%). Ответ плохо структурирован, нарушена логика. Ответ представлен логически не связанными друг с другом частями
Понимание	Есть ошибки в употреблении и трактовке терминов, формул, расшифровке аббревиатур, Примеры, иллюстрации, расчеты в малой степени соответствуют изложенному теоретическому материал

61–80 баллов	
Содержание структура ответа	В ответе отражено 70-80 % материала, предусмотренного заданием. Содержание ответа в целом соответствует теме задания. Демонстрируется знание фактического материала. Встречаются несущественные фактические ошибки. Ответ в достаточной степени структурирован
Понимание	Ошибки в употреблении терминов отсутствуют. Продемонстрирована уместность употребления аббревиатур, толкований и др. В ответе отчасти использованы адекватные иллюстрации, примеры, расчеты, справочные формулы и материалы
81–100 баллов	
Содержание и структура ответа	В ответе отражен весь материал, предусмотренный заданием. Ответ полностью соответствует теме задания. В ответе отсутствуют фактические ошибки. Ответ четко структурирован выстроен в логике. Части ответа логически взаимосвязаны
Понимание	В ответе продемонстрировано уверенное владение понятийно-терминологическим аппаратом. Ошибки в употреблении терминов отсутствуют. В ответе представлено умелое использование категорий, терминов, формул, аргументированное изложение материала дисциплины. Ответ дополнен необходимым количеством адекватных иллюстраций, примеров, расчетов

Содержание программы по курсу «Современные технологии производства пищевой продукции»

Тема 1. Технологические принципы производства пищевой продукции

Классификация и ассортимент продукции. Нормативная документация. Тенденции расширения ассортимента продукции. Характеристика технологического процесса производства продукции по стадиям.

Способы кулинарной обработки, применяемые при производстве продукции общественного питания.

Качество продукции. Показатели и методы оценки.

Тема 2. Технологии пищевой продукции

Продукция из картофеля, овощей и грибов

Технологическая характеристика сырья. Полуфабрикаты. Ассортимент. Технологические схемы производства полуфабрикатов из различных овощей. Условия и сроки реализации полуфабрикатов. Тепловая кулинарная обработка. Способы и режимы. Технология приготовления блюд и кулинарных изделий. Ассортимент продукции. Соусы, используемые при изготовлении блюд. Показатели качества и безопасности блюд и кулинарных изделий из картофеля, овощей и грибов. Условия и сроки хранения и реализации блюд.

Овощные и грибные отвары, их состав и кулинарное использование.

Продукция из круп, бобовых и макаронных изделий

Технологическая характеристика сырья. Механическая обработка круп, бобовых и макаронных изделий. Технологическая целесообразность замачивания бобовых и некоторых круп. Тепловая кулинарная обработка круп, бобовых и макаронных изделий. Варка круп. Кулинарное использование каш различной консистенции. Ассортимент блюд и кулинарных изделий. Технология приготовления. Показатели качества и безопасности, условия и сроки хранения и реализации. Варка бобовых. Ассортимент блюд и кулинарных изделий из бобовых. Технология приготовления. Показатели качества и безопасности, условия и сроки хранения и реализации. Варка макаронных изделий. Ассортимент блюд и кулинарных изделий. Технология их приготовления. Показатели качества и безопасности, условия и сроки хранения и реализации. Соусы, используемые при приготовлении и отпуске блюд из круп, бобовых и макаронных изделий.

Продукция из мяса и мясопродуктов

Технологическая характеристика сырья. Полуфабрикаты. Классификация. Ассортимент. Технологическая схема производства мясных полуфабрикатов. Характеристика операций. Разделка туш говядины, баранины, свинины и др. Ассортимент крупнокусковых полуфабрикатов. Технологическая ценность и кулинарное использование крупнокусковых полуфабрикатов.

Выход полуфабрикатов из туш различных видов животных. Показатели качества и безопасности. Ассортимент порционных и мелкокусковых

полуфабрикатов из мяса разных видов животных. Показатели качества и безопасности. Условия и сроки хранения и реализация мясных натуральных полуфабрикатов. Рубленые полуфабрикаты. Ассортимент. Технологическая характеристика сырья. Технология приготовления натуральных рубленых и полуфабрикатов из котлетной массы. Условия и сроки хранения и реализация мясных рубленых полуфабрикатов. Механическая кулинарная обработка субпродуктов. Разделка мяса диких животных. Тепловая кулинарная обработка. Способы и режимы. Ассортимент блюд и кулинарных изделий из мяса и мясопродуктов. Технология их приготовления. Гарниры и соусы, используемые при приготовлении и отпуске блюд. Показатели качества и безопасности.

Продукция из сельскохозяйственной птицы, пернатой дичи и кролика

Технологическая характеристика сырья. Полуфабрикаты. Классификация. Ассортимент. Технологическая схема производства полуфабрикатов. Кулинарное использование полуфабрикатов. Показатели качества и безопасности. Условия и сроки хранения и реализация мясных полуфабрикатов. Рубленые полуфабрикаты. Технология их приготовления. Показатели качества и безопасности. Тепловая кулинарная обработка. Способы и режимы.

Ассортимент блюд и кулинарных изделий из птицы, дичи и кролика. Технология их приготовления. Гарниры и соусы, используемые при приготовлении и отпуске блюд. Показатели качества и безопасности.

Продукции из рыбы и нерыбных продуктов морского промысла

Технологическая характеристика сырья. Особенности переработки сырья в живом, охлажденном и замороженном видах. Полуфабрикаты. Характеристика и использование полуфабрикатов, вырабатываемых промышленностью. Технологические схемы производства полуфабрикатов из хрящевых рыб. Характеристика операций. Ассортимент. Выход полуфабрикатов при разделке различных видов рыб. Кулинарное использование полуфабрикатов в виде целых разделанных тушек, крупных кусков и звеньев, порционных и мелких кусков, изделий из рубленых, котлетной и кнельных масс. Показатели качества и безопасности. Условия и сроки хранения различных полуфабрикатов. Рыбные пищевые отходы (икра, молоки, печень, головы, плавники, кости, кожа, чешуя). Кулинарное использование.

Механическая кулинарная обработка ракообразных, двустворчатых моллюсков, головоногих моллюсков, иглокожих, морской капусты. Тепловая кулинарная обработка. Способы и режимы. Нормы потерь массы полуфабрикатов. Ассортимент блюд и кулинарных изделий из рыбы и нерыбных продуктов морского промысла. Технология их приготовления. Гарниры и соусы, используемые при приготовлении и отпуске блюд. Показатели качества и безопасности.

Продукция из яиц, яйцепродуктов и творога

Технологическая характеристика сырья. Механическая кулинарная обработка. Тепловая кулинарная обработка. Способы и режимы. Ассортимент

блюд и кулинарных изделий. Технология их приготовления. Показатели качества и безопасности .

Соусы

Классификация. Ассортимент. Технологическая подготовка рецептурных компонентов. Технологические схемы производства соусов различных групп. Показатели качества и безопасности . Условия и сроки хранения и реализации. Соусы промышленного производства.

Супы

Классификация. Ассортимент. Технологические схемы приготовления супов различных групп (заправочных, пюреобразных и т. д.). Технологические факторы, оказывающие влияние на качество супов. Показатели качества и безопасности супов, условия и сроки хранения и реализации.

Холодные блюда и закуски

Технологическая характеристика сырья, полуфабрикатов, кулинарных, гастрономических изделий и соусов. Классификация. Ассортимент. Рецептуры и технология производства. Технологические и санитарно-гигиенические факторы, оказывающие влияние на качество холодных блюд и закусок.

Показатели качества и безопасности , условия хранения и реализации.

Сладкие блюда

Технологическая характеристика сырья. Классификация. Ассортимент. Механическая кулинарная обработка плодов, ягод, кисломолочных продуктов и т.д. Тепловая кулинарная обработка сырья и полуфабрикатов. Способы и режимы. Показатели качества и безопасности , условия и сроки хранения сладких блюд.

Напитки

Технологическая характеристика сырья и полуфабрикатов. Классификация. Ассортимент. Рецептуры и технология приготовления. Показатели качества и безопасности напитков, условия и сроки хранения и реализации.

Тема 3. Технологии мучных и кондитерских изделий

Современное состояние и перспективы развития производства хлебобулочных изделий на предприятиях пищевой промышленности и общественного питания. Структура современного ассортимента мучных и кондитерских изделий на потребительском рынке РФ, приоритетные направления его развития. Нормативная документация, регламентирующая вопросы производства кондитерских изделий. Пищевая ценность мучных и кондитерских изделий. Пути улучшения белковой, витаминной и минеральной ценности мучных и кондитерских изделий.

Основное и вспомогательное сырьё, применяемое при производстве мучных и кондитерских изделий. Применение пищевых добавок (хлебопекарных улучшителей, эмульгаторов, консервантов и т.д.) для регулирования качества мучных и кондитерских изделий, их классификация, назначение, функциональные свойства.

Технология приготовления опарного, безопарного дрожжевого теста. Роль отдельных компонентов в формировании структуры при замесе, брожении теста. Условия и сроки брожения, физико-химические процессы, протекающие при этом. Ассортимент изделий из дрожжевого теста. Влияние температуры выпечки на качество готовых изделий. Технология приготовления песочного полуфабриката. Роль отдельных компонентов в формировании рассыпчатой структуры. Температура и условия выпечки. Показатели качества готовых полуфабрикатов. Технология приготовления дрожжевого слоеного теста. Процесс образования слоев, особенности технологии на каждом этапе. Показатели качества готовых изделий. Технология приготовления бисквитного теста, особенности технологии отдельных видов теста. Выпечка бисквитных полуфабрикатов, возможные пороки бисквита, причины их вызывающие. Технология приготовления вафельного теста. Показатели качества и безопасности сырья, технологическому процессу, качеству готовых изделий. Особенности приготовления пряничного теста. Сырцовый и заварной способ их изготовления. Сдобное пресное тесто. Технология приготовления, ассортимент изделий, показатели качества теста и готовых изделий.

Технология приготовления воздушного теста и изделий из него. Факторы, влияющие на получение качественной пенной массы и изделий из нее. Технология приготовления глазури. Ассортимент глазури, показатели качества, способы оформления кондитерских изделий. Помада. Технология приготовления, физико-химические процессы, происходящие при приготовлении помады. Показатели качества. Суфле. Ассортимент. Технология приготовления. Физико-химические процессы, происходящие при производстве суфле. Кремы. Виды и ассортимент. Технология приготовления заварного полуфабриката. Роль отдельных компонентов и процессов в формировании полости. Показатели качества готовых полуфабрикатов.

**Экзаменационные вопросы по дисциплине
«Современные технологии производства пищевой продукции»**

1. Нормативная и технологическая документация, регламентирующая производство пищевой продукции.
2. Показатели качества и безопасности пищевой продукции.
3. Производство полуфабрикатов из баранины: ассортимент, технологическая схема производства, показатели качества и безопасности, требования к срокам годности и условиям хранения.
4. Производство полуфабрикатов из говядины: ассортимент, технологическая схема производства, показатели качества и безопасности, требования к срокам годности и условиям хранения.
5. Производство полуфабрикатов из свинины: ассортимент, технологическая схема производства, показатели качества и безопасности, требования к срокам годности и условиям хранения.
6. Производство полуфабрикатов из птицы. Ассортимент, технологическая схема производства, показатели качества и безопасности, требования к срокам годности и условиям хранения.
7. Производство полуфабрикатов из рыбы: ассортимент, технологическая схема производства, показатели качества и безопасности, требования к срокам годности и условиям хранения.
8. Централизованное производство полуфабрикатов из картофеля и овощей: ассортимент, технологическая схема производства, показатели качества и безопасности, требования к срокам годности и условиям хранения.
9. Горячие соусы: ассортимент, технология приготовления, показатели качества и безопасности, требования к срокам годности и условиям хранения. Современные тенденции в производстве соусов.
10. Холодные соусы: ассортимент, технология приготовления, показатели качества и безопасности, требования к срокам годности и условиям хранения. Централизованное производство соусов.
11. Заправочные супы: общие правила приготовления, ассортимент, показатели качества и безопасности, требования к срокам годности и условиям хранения.
12. Прозрачные и пюреобразные супы: ассортимент, технология приготовления, показатели качества и безопасности, требования к срокам годности и условиям хранения.
13. Блюда из мяса: ассортимент, технология приготовления, показатели качества и безопасности, требования к срокам годности и условиям хранения.
14. Блюда из рыбы: ассортимент, технология приготовления, показатели качества и безопасности, требования к срокам годности и условиям хранения.
15. Блюда из птицы: ассортимент, технология приготовления, Показатели качества и безопасности, требования к срокам годности и условиям хранения.
16. Общие правила приготовления блюд из отварных, жареных овощей и картофеля. Ассортимент, технология приготовления, показатели качества и

безопасности.

17. Холодные блюда и закуски: ассортимент, санитарные требования при производстве, особенности подачи банкетных блюд, требования к срокам годности и условиям хранения.

18. Сладкие блюда, горячие напитки: ассортимент, технология приготовления, показатели качества и безопасности, требования к срокам годности и условиям хранения.

19. Блюда из яиц и творога: ассортимент, условия приготовления, показатели качества и безопасности, требования к срокам годности и условиям хранения.

20. Изделия из муки. Мучные кулинарные изделия, мучные блюда, гарниры: ассортимент, технология приготовления, показатели качества и безопасности, требования к срокам годности и условиям хранения.

21. Характеристика основного и дополнительного сырья для производства мучных и кондитерских изделий.

22. Дрожжевое безопарное, опарное тесто и изделия из него. Технология приготовления, показатели качества, требования к срокам годности и условиям хранения.

23. Дрожжевое слоеное тесто и изделия из него. Технология приготовления, показатели качества, требования к срокам годности и условиям хранения.

24. Сдобное пресное тесто и изделия из него. Технология приготовления, показатели качества, требования к срокам годности и условиям хранения.

25. Песочное тесто и изделия из него. Технология приготовления, показатели качества, требования к срокам годности и условиям хранения.

26. Бисквит основной (с подогревом) и изделия из него. Технология приготовления, показатели качества, требования к срокам годности и условиям хранения.

27. Бисквит круглый (буше) и изделия из него. Технология приготовления, показатели качества, требования к срокам годности и условиям хранения.

28. Заварное тесто и изделия из него. Технология приготовления, показатели качества, требования к срокам годности и условиям хранения.

29. Слоеное пресное тесто и изделия из него. Технология приготовления, показатели качества, требования к срокам годности и условиям хранения.

30. Воздушное тесто и изделия из него. Технология приготовления, показатели качества, требования к срокам годности и условиям хранения.

31. Миндальное тесто и изделия из него. Технология приготовления, показатели качества, требования к срокам годности и условиям хранения.

32. Пряничное тесто и изделия из него. Технология приготовления, показатели качества, требования к срокам годности и условиям хранения.

33. Мастика. Виды мастики, технология приготовления, применение, показатели качества, требования к срокам годности и условиям хранения.

34. Марципан. Виды марципана, технология приготовления, применение, показатели качества, требования к срокам годности и условиям хранения.

35. Сахарный сироп, технология приготовления, использование, способы

измерения его консистенции, требования к срокам годности и условиям хранения.

36. Маслянный крем, ассортимент, технология приготовления, использование, показатели качества, требования к срокам годности и условиям хранения.

37. Белковый крем, ассортимент, технология приготовления, использование, показатели качества, требования к срокам годности и условиям хранения.

38. Заварной крем, ассортимент, технология приготовления, использование, показатели качества, требования к срокам годности и условиям хранения.

39. Помада, особенности приготовления, использование, показатели качества, требования к срокам годности и условиям хранения.

40. Карамельные массы: технология приготовления, применение, показатели качества, требования к срокам годности и условиям хранения.

41. Зефирные массы: технология приготовления, применение, показатели качества, требования к срокам годности и условиям хранения.

РЕКОМЕНДУЕМАЯ ЛИТЕРАТУРА ДЛЯ ПОДГОТОВКИ

1. Васюкова, А. Т. Технология продукции общественного питания : учебник / А.Т. Васюкова, А. А. Славянский, Д. А. Куликов. - Москва : Издательско-торговая корпорация «Дашков и К», 2023. - 496 с.

2. Куткина, М. Н. Технология продукции общественного питания / М. Н. Куткина, С. А. Елисеева, И. В. Симакова. – Санкт-Петербург: Троицкий мост, 2022. – 672 с.

3. Мглинец, А. И. Технология приготовления ресторанной продукции: Учебное пособие / А. И. Мглинец. – Санкт-Петербург : Троицкий мост, 2014. - 206 с.

4. Могильный, М. П. Сборник технических нормативов. Сборник рецептур на продукцию кондитерского производства / М.П. Могильный – Москва :ДеЛи, 2019. – 570 с.

5. Могильный, М. П. Технология диетического и лечебно-профилактического питания / М.П. Могильный, А.Ю. Баласанян, Т.Ш. Шалтумаев, А.М. Могильный. – Москва :ДеЛи, 2019. – 244 с.

6. Ратушный, А. С. Технология продукции общественного питания : учебник / А.С. Ратушный, Б. С. Баранов, Т. В. Шленская и др. - Москва : ООО «НИЦ ИНФРА-М», 2022. - 241 с.

7. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий кухонь народов России для предприятий общественного питания/ Под ред. проф. А. Т. Васюковой. - Москва : Издательско-торговая корпорация “Дашков и К^о”, 2020. - 209 с.

8. Сборник рецептов мучных кондитерских и булочных изделий для предприятий общественного питания / сост. А. В. Павлов. – Санкт-Петербург :Мини Тайп, 2023. – 300 с.
9. Сборник рецептов на продукцию диетического питания для предприятий общественного питания. Сборник технических нормативов / ВМ. П. Могильный, В. А. Тутельян, Д. Б. Никитюк. – Москва :ДеЛи, 2022. – 402 с.
10. Сборник рецептов на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях. Сборник технических нормативов / В.А. Тутельян, Д.Б. Никитюк, Е.А. Пырьева и др. – Москва :ДеЛи, 2022. – 245 с.
11. Сборник рецептов на продукцию для общественного питания. Сборник технических нормативов / В. А. Тутельян, Д. Б. Никитюк, А. В. Погожева. – Москва :ДеЛи, 2023. – 770 с.
12. Технология продукции общественного питания: Учебник / А. С. Ратушный, Б. А. Баранов, Т. В. Шленская и др. – Москва : Форум, НИЦ ИНФРА-М, 2022 – 241 с.
13. Рензяева, Т. В. Экспертиза мучных кондитерских изделий. Качество и безопасность: учебник / Т.В. Рензяева; Кемеровский государственный университет, ф- л Кемеровский технологический институт пищевой промышленности. - 1. - Москва: ООО "Научно-издательский центр ИНФРА-М", 2020. - 274 с. - ISBN 978-5-16-012134-5. - ISBN 978-5-16-104927-3: Б. ц. - Текст: непосредственный. URL: <https://libproxu.bik.sfu-kras.ru:2083/read?id=355555> (дата обращения 14.01.2022)
14. Пищевые и биологически активные добавки: методические указания. - Ижевск : Ижевская ГСХА, 2020. - 31 с.

Нормативные документы

1. ГОСТ 30390-2013 Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению = Public catering services. Production of the public catering, realized to the population. General specifications: межгосударственный стандарт : издание официальное : утвержден и введен в действие Приказом Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии от 22 ноября 2013 г. № 1675-ст : введен впервые : дата введения 2016-01-01 / разработан Открытым акционерным обществом "Всероссийский научно-исследовательский институт сертификации" (ОАО "ВНИИС") // Справочная правовая система «КонсультантПлюс». - Режим доступа: <https://docs.cntd.ru/document/1200107326>
2. ГОСТ 31985-2013 Услуги общественного питания. Термины и определения = Terms and definitions: межгосударственный стандарт: издание официальное : утвержден и введен в действие Приказом Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии от 27 июня 2013 г. № 191-ст : введен впервые : дата введения 2015-01-01 / разработан Открытым акционерным обществом "Всероссийский научно-исследовательский институт сертификации" (ОАО "ВНИИС") // Справочная правовая система «КонсультантПлюс». - Режим доступа: <https://docs.cntd.ru/document/1200107326>

институт сертификации" (ОАО "ВНИИС") // Справочная правовая система «КонсультантПлюс». - Режим доступа: <https://docs.cntd.ru/document/1200103471>

з. МР 2.3.6.0233-21.2.3.6. Предприятия общественного питания. Методические рекомендации к организации общественного питания населения. Методические рекомендации : утверждено руководителем Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека от 02.03.2021 г. // КонсультантПлюс : справочная правовая система. - URL :[http://www.consultant.ru/document/cons_doc LAW 378317/](http://www.consultant.ru/document/cons_doc_LAW_378317/)