

МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ  
ЛУГАНСКОЙ НАРОДНОЙ РЕСПУБЛИКИ  
ГОСУДАРСТВЕННОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ  
ВЫСШЕГО ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБРАЗОВАНИЯ  
«ЛУГАНСКИЙ НАЦИОНАЛЬНЫЙ УНИВЕРСИТЕТ  
ИМЕНИ ТАРАСА ШЕВЧЕНКО»



УТВЕРЖДАЮ

Ректор

Е. Н. Трегубенко

30

марта

2018 г.

**ПРОГРАММА**

профильного аттестационного экзамена по специальности

**44.04.04 «ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБУЧЕНИЕ»**

Магистерская программа: «Пищевые технологии»

(уровень профессионального образования «*магистр*»)

## **ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА**

В соответствии с образовательно-профессиональной программой подготовки магистров по специальностям 44.04.04 «Профессиональное обучение (Пищевые технологии)» при поступлении на обучение предполагается вступительный профессиональный экзамен для абитуриентов, имеющих образовательно-квалификационный уровень бакалавр. Перечень тем для проведения профильного аттестационного экзамена опирается на программы специальных дисциплин образовательно-квалификационного уровня «бакалавр» данного направления подготовки.

*Цель вступительного экзамена* заключается в выявления уровня подготовки абитуриента, степени владения профессиональными знаниями, умениями и навыками для дальнейшего освоения образовательно-квалификационного уровня «магистр» по указанной специальности.

Во время подготовки к вступительному экзамену рекомендуется пользоваться литературой, список которой приведен в конце комплекса материалов.

На выполнение среза знаний по профилю подготовки в форме тестов отводится 120 минут.

Каждое тестовое задание содержит 4 варианта ответов, один из которых правильный; задание считается выполненным, если записан номер верного варианта ответа.

### **ПЕРЕЧЕНЬ ТЕМ ДЛЯ ПОДГОТОВКИ К ПРОФИЛЬНОМУ АТТЕСТАЦИОННОМУ ЭКЗАМЕНУ**

1. Ассортимент и технология супов.
2. Ассортимент и технология соусов.
3. Ассортимент и технология кулинарной продукции из овощей и грибов.

4. Ассортимент и технология кулинарной продукции из круп, бобовых и макаронных изделий.
5. Ассортимент и технология кулинарной продукции из мяса и субпродуктов.
6. Ассортимент и технология кулинарной продукции из мяса птицы, дичи и кролика.
7. Ассортимент и технология кулинарной продукции из рыбы, нерыбных морепродуктов и ракообразных.
8. Ассортимент и технология холодных блюд и закусок.
9. Ассортимент и технология сладких блюд.
10. Ассортимент и технология сладких горячих и прохладительных напитков.
11. Ассортимент и технология мучных блюд.
12. Диетическое питание. Ассортимент и технология блюд.
13. Технология мукомольного и крупяного производства.
14. Характеристика основного сырья и обогатительных добавок, применяемых в производстве макаронных изделий.
15. Технология макаронных изделий.
16. Технология мучных изделий из пшеничного теста.
17. Показатели качества хлебобулочных изделий.
18. Технология приготовления хлеба из ржаной и смеси ржаной и пшеничной муки.
19. Технология производства растительных масел.
20. Способы рафинации пищевых масел и жиров.
21. Технология производства маргарина и спредов.
22. Технология производства пищевых животных жиров.
23. Технология колбасных изделий.
24. Технология молока и кисломолочных продуктов.
25. Роль ферментов при производстве и хранении пищевых продуктов.
26. Основные группы микроорганизмов, используемых в пищевой промышленности. Их применение.

28. Основные пищевые вещества мяса и мясопродуктов. Физико-химические свойства мяса и мясопродуктов. Изменение свойств мяса при созревании.
29. Охарактеризуйте особенности процессов получения гидратированных и перезтерифицированных саломасов.
30. Определение термина «сила муки». Влияние силы муки на хлебопекарные свойства пшеничной муки. Методы определения качества сырой клейковины и ее массовой доли.
31. Процессы, которые происходят в хлебобулочных изделиях при хранении. Сущность черствения и факторы, влияющие на этот процесс.
32. Процессы происходящие в тестовой заготовке при выпечке.
33. Цель окончательной расстойки при производстве хлебобулочных изделий. Факторы, влияющие на этот процесс.
34. Особенности микрофлоры ржанных заквасок при производстве хлеба.
35. Особенности микрофлоры заквасок при производстве кисломолочных продуктов.
36. Изменения, происходящие в углеводно-амилазном комплексе муки при созревании теста для хлебобулочных изделий.
37. Роль спиртового и молочнокислого брожения в созревании теста для хлебобулочных изделий.
38. Классификация приемов кулинарной обработки продуктов на предприятиях общественного питания, их характеристика.
39. Характеристика приемов тепловой кулинарной обработки пищевых продуктов, ее положительное и отрицательное влияние.
40. Характеристика белков, их строение и физико-химические показатели и свойства.
41. Соединительно - тканевые белки мяса, их строение и преобразования при кулинарной обработке.
42. Преобразование белков при тепловой обработке пищевых продуктов, изменение их биологической ценности.

43. Состав, строение и свойства жиров пищевых продуктов. Изменение жиров при хранении.
44. Влияние тепловой кулинарной обработки на пищевую ценность жиров. Изменение жиров при жарке и варке.
45. Состав, строение и свойства углеводов. Изменение углеводов во время кулинарной обработки.
46. Крахмал и углеводы клеточных стенок, их изменения во время кулинарной обработки.
47. Химизм разрушения и стабилизации витаминов. Факторы, обуславливающие разрушение витаминов при кулинарной обработке продуктов.
48. Изменения содержания водорастворимых витаминов при механической и тепловой кулинарной обработке.
49. Изменения содержания жирорастворимых витаминов при механической и тепловой кулинарной обработке.
50. Характеристика окрашивающих веществ пищевых продуктов.
51. Физико-химические превращения, которые обуславливают изменения окраски пищевых продуктов во время кулинарной обработки.
52. Ароматические и вкусовые вещества пищевых продуктов, их характеристика и свойства. Образование новых вкусовых и ароматических веществ во время кулинарной обработки.
53. Условия хранения продуктов растительного происхождения и изменение качества продуктов при хранении.
54. Условия хранения продуктов животного происхождения и изменение качества продуктов при хранении.
55. Характеристика физико-химических изменений, которые происходят в плодах и овощах при кулинарной обработке.
56. Характеристика физико-химических изменений, которые происходят в крупах, зернобобовых и макаронных изделиях при кулинарной обработке.

57. Физико-химические изменения компонентов рыбы и рыбопродуктов, которые происходят при кулинарной обработке.
58. Физико-химические изменения компонентов мяса и мясопродуктов, которые происходят при кулинарной обработке.
59. Влияние кулинарной обработки на пищевую ценность молочных продуктов и яиц.

## **ЛИТЕРАТУРА ДЛЯ ПОДГОТОВКИ К ПРОФИЛЬНОМУ АТТЕСТАЦИОННОМУ ЭКЗАМЕНУ**

1. Аносова М. М., Кучер Л. С, Лифанова Р. Ф. Организация производства на предприятиях общественного питания. — М.: Экономика, 1985.
2. Кучер Л. С, Лифанова Р. Ф., Бобарыкина Т. Н., Аносова М. М. Организация производства и управления предприятиями общественного питания. — М.: Экономика, 1980.
3. Захарченко М. Н., Кучер Л. С. Обслуживание в предприятиях общественного питания. — М.: Экономика, 1986
4. Ковалев Н.И. Технология приготовления пищи : учебник / Н.И. Ковалев, М.Н. Куткина, В.А. Кравцова. - М.: Деловая лит., 2005. - 467 с.
5. Фуре И.Н. Технология производства продукции общественного питания: учеб. пособие / И.Н. Фуре. - Минск : Новое знание, 2002. - 799 с.
6. Ростовський В.С. Теоретичні основи технології громадського харчування. Загальна частина: навчальний посібник / Ростовський В.С. – К.: Кондор, 2006. – 200
7. Технологія харчових продуктів: Підручник/Домарецький В.А., Остапчук М.В., Українець А.І., За ред. д-ра техн. наук, проф. А.І. Українця. — К.: НУХТ, 2003. — 572 с.
8. Бабиченко Л.В. Основы технологии пищевых производств / Бабиченко Л.В. – М.: «Экономика». – 215 с.
9. ТОВАЖНЯНСЬКИЙ Л.Л. Загальна технологія харчових виробництв у

- прикладах і задачах: Підручник / ТОВАЖНЯНСЬКИЙ Л.Л., БУХКАЛО С.І., КАПУСТЕНКО П.О., ОРЛОВА Є. – К.: Центр навчальної літератури, 2005. - 496 с.
- 10.Технология пищевых производств. Учебник. / Под ред. А.П. Нечаева. – М.: Колос. – 2005.-768с
- 11.Дробот В. І. Технологія хлібопекарського виробництва / Дробот В. І. - К.: «Логос», 2002. – 368 с.
- 12.Драгилев А.И. Технология кондитерских изделий /А.И. Драгилев, И.С. Лурье – М. : Делипринт, 2001. – 484 с.
- 13.Драгилев А.И. Основы кондитерского производства /А.И. Драгилев, Г.А. Маршалкин. – М.: Колос, 1999. - 448 с.
- 14.Домарецький В.А. Технологія солоду та пива. / Домарецький В.А. – К.: Урожай, 1999. -544 с.
- 15.Кишковский З.Н. Технология вина /Кишковский З.Н., Мержанин А.Н. – М.: Лег. й пищ. пром-сть, 1984.- 405с.
- 16.Рогов Й.А., Забашта А.Г., Казюлин Г.П. Общая технология получения й переработки мяса / Рогов Й.А., Забашта А.Г., Казюлин Г.П. – М.: Колос, 1994. - 368 с.
- 17.Технология молока й молочних продуктів. / Под. ред. Твердохлеб Г.В. - М.: Агропромиздат, 1991. - 463 с.
- 18.Мальцев П.М. Технология бродильних производств / Мальцев П.М. - М.: Пищ. пром-сть, 1980. - 360 с.
- 19.Б.Н. Семенов. Технология производства продукции из животного сырья / Б.Н. Семенов, А.Б. Одинцов, И.М. Титова, В.И. Киселев. – Калининград: Изд-во КГТУ, 2001. – 323с.
- 20.Технология производства продукции растениеводства. Учебник. / Под ред. А.Ф. Сафоновой и В.А. Федотова. – М.: Колос. – 2010.-488с.

***Интернет-ресурсы:***

1. Зюзина О.В., Матвейкина Г.В., Муратова Е.И., Хабарова Е.В. Промышленные технологические линии: Лабораторные работы. - Тамбов: Издательство ТГТУ, 2006. - 60 с.  
<http://window.edu.ru/resource/612/38612>
2. Долгунин В.Н., Борщев В.Я., Куди А.Н., Иванов О.О., Пронин В.А., Иванов П.А. Оборудование для механической переработки в пищевых производствах: Учебное пособие. – Тамбов: Издательство ТГТУ, 2005. – 80 с. <http://window.edu.ru/resource/002/38022>
3. Старшов Г.И., Никитин А.И., Винокуров К.В. Поточные технологические линии пищевых производств: Учебное пособие. – Саратов: Саратов.гос.техн. ун-т, 2009.-93 с.  
<http://window.edu.ru/resource/440/74440>
4. Услуги ресторана: [www.Restcom.ra](http://www.Restcom.ra).
5. Етикет: [www.Lunch.ra](http://www.Lunch.ra).
6. [www.karta.ua](http://www.karta.ua) — сайт группы компаний «Мировая карта».
7. [www.2k.ua](http://www.2k.ua) — сайт семьи ресторанов «Козырная карта».
8. [www.porestoranam.com](http://www.porestoranam.com) — обзор ресторанов.
9. [www.relax.ua](http://www.relax.ua) — ресторанные новости.

Председатель профильной  
аттестационной комиссии



В. О. Зинченко