

**ПРОГРАММА ВСТУПИТЕЛЬНЫХ ИСПЫТАНИЙ  
ДЛЯ ПОСТУПАЮЩИХ В ДАЛЬРЫБВТУЗ НА ПРОГРАММУ  
ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ ПО НАПРАВЛЕНИЮ 19.04.04  
«ТЕХНОЛОГИЯ ПРОДУКЦИИ И ОРГАНИЗАЦИЯ  
ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ»  
(УРОВЕНЬ МАГИСТРАТУРЫ)**

**1 ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОГРАММЫ  
МАГИСТРАТУРЫ 19.04.04 «ТЕХНОЛОГИЯ ПРОДУКЦИИ И  
ОРГАНИЗАЦИЯ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ»**

**1.1 Цель магистерской программы магистратуры 19.04.04  
«Технология продукции и организация общественного питания»**

Программа магистратуры 19.04.04 «Технология продукции и организация общественного питания» имеет своей целью подготовку высококвалифицированных специалистов в области технологии и организации общественного питания в соответствии с требованиями ФГОС ВО по направлению подготовки 19.04.04 «Технология продукции и организация общественного питания», утверждённого приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 20.11.2014 № 1482.

**1.2 Срок освоения магистерской программы**

Срок освоения программы магистратуры 19.04.04 «Технология продукции и организация общественного питания» для очной формы обучения в соответствии с ФГОС ВО составляет 2 года, для заочной – 2,5 года.

**1.3 Требования к уровню подготовки, необходимому для освоения программы магистратуры 19.04.04 «Технология продукции и организация общественного питания»**

Лица, имеющие диплом бакалавра или специалиста и желающие освоить данную магистерскую программу, зачисляются в магистратуру по результатам вступительных испытаний.

Абитуриент должен знать:

- технические требования, предъявляемые к сырью, материалам, готовой пищевой продукции;
- биохимические и микробиологические основы пищевых производств;
- порядок разработки, утверждения и внедрения стандартов, технических условий и другой нормативно-технической документации;
- системы качества, порядок их разработки, сертификация, внедрение и проведение аудита;
- основы планирования экспериментов и определения экономической

эффективности разработок и исследований;

- основы экономики, организации труда, производства и управления, основы законодательства и нормы охраны труда;
- основы маркетинга, сегментирование рынка, продвижение товаров на рынок.

Поступающий в магистратуру должен уметь применять:

- контрольно-измерительную и испытательную технику для контроля качества продукции и метрологического обеспечения производства;
- компьютерные технологии для планирования и проведения работ по в области пищевых производств;
- методы унификации, симплификации и расчета параметрических рядов при разработке стандартов и другой нормативно-технической документации;
- метод контроля качества продукции и процессов при выполнении работ по сертификации продукции и систем качества;
- методы оценки санитарно-гигиенического состояния пищевых производств, предприятий общественного питания;
- методы анализа данных о качестве продукции и способы отыскания причин брака;
- методы расчета экономической эффективности производства, научно-исследовательских, проектных работ.

Форма проведения вступительных испытаний – письменный тест, содержательная часть вопросов теста и инструментарий его оценки выполнения утверждается кафедрой «Управление техническими системами». Тест оценивается в процентном соотношении правильных ответов к общему количеству вопросов.

## **2 ДИСЦИПЛИНЫ, ПРЕДЛАГАЕМЫЕ ДЛЯ ВСТУПИТЕЛЬНЫХ ИСПЫТАНИЙ**

### **2.1 «Общие принципы технологии переработки пищевого сырья»**

Дисциплина «Общие принципы технологии переработки пищевого сырья» формирует и конкретизирует комплекс знаний по теоретическим и практическим основам современных технологий переработки пищевого сырья.

#### **2.1.1 СОДЕРЖАТЕЛЬНАЯ ЧАСТЬ ДИСЦИПЛИНЫ ДЛЯ ВСТУПИТЕЛЬНЫХ ИСПЫТАНИЙ**

Организация технологического потока как системы технологического процесса. Структура технологического процесса. Системный анализ технологического процесса. Моделирование технологического процесса. Характеристика сырья, используемого в пищевых технологиях. Химические, физико-химические, биохимические, микробиологические процессы пищевой технологии. Основные технологические процессы производства продуктов питания. Требования к качеству, оценка качества пищевых продуктов.

## **2.1.2 Информационное обеспечение дисциплины «Общие принципы технологии переработки пищевого сырья»**

1. Технология продукции общественного питания. В 2-х т. Т.1. Физико-химические процессы, протекающие в пищевых продуктах при их кулинарной обработке / А.С. Ратушный, В.И. Хлебников, Б.А. Баранов и др.; под ред. д-ра техн. наук, проф. А.С. Ратушного. – М.: Мир, 2004. – 351 с.

2. Технология продукции общественного питания. В 2-х т. Т.2. Технология блюд, закусок, напитков, мучных кулинарных, кондитерских и булочных изделий / А.С. Ратушный, Б.А. Баранов, Н.И. Ковалев и др. – М.: Мир, 2004. – 416 с.

3. Технология рыбы и рыбных продуктов./Под ред. проф. А.М.Ершова. –Санкт-Петербург: ГИОРД, 2006, - 940 с.

4. Винников Л.Г. Технология мяса и мясных продуктов: Учебник. – М.: ИНКОС, 2006. – 600 с.

5. Бутейкис Н.Г., Жукова А.А. Технология приготовления мучных кондитерских изделий. – М.: Академия, 2011. – 310 с.

6. Олейникова А.Я., Магомедов Г.О., Аксенова Л.М. Технология кондитерских изделий. – М.: РАПШ, 2010. – 670 с.

## **2.2 «Метрология, стандартизация и сертификация»**

Дисциплина (модуль) формирует и конкретизирует знания в области метрологического обеспечения, правовых основ обеспечения единства измерений и стандартизации, современных методов оценки качества, систем и схем сертификации.

### **2.2.1 СОДЕРЖАТЕЛЬНАЯ ЧАСТЬ ДИСЦИПЛИНЫ ДЛЯ ВСТУПИТЕЛЬНЫХ ИСПЫТАНИЙ**

Теоретические основы метрологии. Основные понятия, связанные со средствами измерений (СИ). Закономерности формирования результата измерения, понятие погрешности, источники погрешностей. Понятие метрологического обеспечения. Правовые основы обеспечения единства измерений. Правовые основы стандартизации. Международная организация по стандартизации (ИСО). Понятие нормативно-технического обеспечения. Основные цели и задачи подтверждения соответствия. Системы и схемы сертификации. Органы по сертификации и испытательные лаборатории.

### **2.2.2 Информационное обеспечение дисциплины (модуля) «Метрология, стандартизация и сертификация»**

1. Сергеев А.Г., Терегеря В.В. Метрология, стандартизация, сертификация: Учебное пособие. – М.: Гарант, 2010. – 820 с.

1. Крылова Г.Д. Основы стандартизации, сертификации, метрологии: учебник для вузов. - М.: Аудит, Юнити, 2003.-712 с.

2. Лифиц И.М. Основы стандартизации, метрологии, сертификации: учебник. – М.: Юрайт, 2003. -318 с.
3. Брюховец А.А. и др. под общей редакцией Зайцева С.А. Метрология: учебник. – М.: ФОРУМ, 2009. – 464 с.
4. Стандартизация и управление качеством продукции: Учеб. для студентов вузов по эконом. спец./Под ред. В.А.Швандара – М.: Юнити-Дана, 2000. – 487 с.
5. Бренковский Ю.Н. Стандартизация: учебное пособие. – М.: ФОРУМ, 2012. – 368 с.
6. Басовский Л.Е., Протасьев В.Б. Управление качеством. Учебник.- М.: ИНФРА – М, 2003. - 212 с.

### **2.3 «Микробиология»**

Дисциплина (модуль) формирует и конкретизирует знания в области биохимических процессов микроорганизмов, действия экологических факторов на микроорганизмы, микробиологического и санитарно-гигиенического контроля.

#### **2.3.1 СОДЕРЖАТЕЛЬНАЯ ЧАСТЬ ДИСЦИПЛИНЫ ДЛЯ ВСТУПИТЕЛЬНЫХ ИСПЫТАНИЙ**

Мир микроорганизмов в природе. Морфология, строение, размножение и классификация бактерий, дрожжей и грибов. Вирусы и значение их в жизни человека. Культивирование и рост микроорганизмов. Обмен веществ (метаболизм) микроорганизмов. Наследственность и изменчивость микроорганизмов. Важнейшие биохимические процессы микроорганизмов, используемые на предприятиях отрасли. Действие экологических факторов на микроорганизмы. Основы микробиологического и санитарно-гигиенического контроля на предприятиях отрасли.

#### **2.3.2 Информационное обеспечение дисциплины «Микробиология»**

1. Гусев М.В. Микробиология: учебник для вузов / М.В. Гусев, Л.А. Минеева. - 6-е изд., стер. - М.: Академия, 2006. - 464 с.
2. Емцев В.Т. Микробиология: учебник для вузов / В.Т. Емцев, Е.Н. Мишустин. - 6-е изд. - М.: Дрофа, 2006. - 444 с.
3. Мармузова Л. В. Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевой промышленности. Учебник. 2-е издание. – М.: ИЦ Академия, 2004. - 136 с.
4. Микробиология: учебник для вузов / О.Д. Сидоренко и др. -М.: ИНФРА-М, 2005. - 286с.
5. Мудрецова-Висс К.А. Микробиология, санитария и гигиена: учебник для студентов вузов / К.А. Мудрецова-Висс, А.А. Кудряшова, В.П. Дедюхина. - М.:Деловая лит., 2001. - 378 с.
6. Нетрусов А.И. Микробиология: учебник для студ. высш. учеб, заведе-

ний /А.И.Нетрусов, И.Б. Котова. - М.: Издат. центр «Академия», 2006. - 352 с.

7. Перетрухина А.Т. Микробиология сырья и продуктов водного происхождения: учебник для вузов / А.Т. Перетрухина, И.В. Перетрухина. — СПб.: ГИОРД, 2005. – 320 с.

8. Санитарно-микробиологический контроль в пищевой и фармацевтической промышленности/ В.А. Галынкин и др. - СПб., 2004. - 248 с.