Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего образования

РОССИЙСКАЯ АКАДЕМИЯ НАРОДНОГО ХОЗЯЙСТВА и ГОСУДАРСТВЕННОЙ СЛУЖБЫ
ПРИ ПРЕЗИДЕНТЕ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

СРЕДНЕРУССКИЙ ИНСТИТУТ УПРАВЛЕНИЯ – ФИЛИАЛ

УТВЕРЖДАЮ
Председатель приемной подкомиссии
Среднерусского института управления –
филиала РАНХиГС
«20» сентября 2026 г.

_____ А.В. Щеголев

ПРОГРАММА ВСТУПИТЕЛЬНОГО ИСПЫТАНИЯ

по направлению подготовки
19.04.04 Технология продукции и организация общественного питания

Образовательная программа:
«Инновации в технологии продукции индустрии питания»

Орел – 2026

Общие положения

Подготовка по направлению 19.04.04 «Технология продукции и организация общественного питания» (уровень магистратура) магистерская программа «Инновации в технологии продукции индустрии питания» нацелена на подготовку и обучение специалистов по основным направлениям инновационной деятельности предприятий питания:

- использование нового сырья, в первую очередь, отечественного производства;
- создание продукции с заданными свойствами;
- использование современного технологического оборудования;
- совершенствование процесса производства, повышение качества и безопасности продукции;
- внедрение инновационных технологий производства продукции с высокими потребительскими свойствами;
- индустриальное производство продукции массового спроса с пролонгированными сроками годности;
- применение инновационных технологий в организации процесса реализации продукции и обслуживания потребителей, включая информационные технологии при организации сбыта и рекламы.

Типы задач профессиональной деятельности выпускников:

технологический, организационно-управленческий, проектный, педагогический.

Перечень основных объектов (или областей знания) профессиональной деятельности выпускников: профессиональные образовательные процессы и программы; продовольственное сырье, полуфабрикаты различной степени готовности, кулинарная продукция (в т.ч. в сфере индустриального производства); предприятия общественного питания различных типов; бизнес-процессы на предприятиях общественного питания; проектная документация предприятий общественного питания различных типов; нормативная и технологическая документация; услуги предприятий общественного питания.

Перечень задач профессиональной деятельности выпускников, определенных в соответствии с типами задач профессиональной деятельности, приведен в таблице.

Таблица –Задачи профессиональной деятельности выпускников

Область (сфера) профессиональной деятельности (по Реестру Минтруда)	Типы задач профессиональной деятельности	Задачи профессиональной деятельности	Объекты профессиональной деятельности (или области знания)
1	2	3	4
01 Образование	Педагогически	Разработка и	Профессиональные

и наука (в сфере высшего образования и дополнительного профессионального образования; в сфере научных исследований)	й	реализация образовательных программ ВО, СПО и программ ДО, ДПО	образовательные процессы и программы
22 Пищевая промышленность, включая производство напитков и табака (в сфере промышленного производства кулинарной продукции)	Технологический	Организация и совершенствование технологических процессов в области производства кулинарной продукции	Продовольственное сырье, полуфабрикаты различной степени готовности, кулинарная продукция (в т.ч. в сфере индустриального производства); предприятия общественного питания различных типов; бизнес-процессы на предприятиях общественного питания; нормативная и технологическая документация
	Проектный	Разработка проектной документации предприятий питания	Предприятия общественного питания различных типов; бизнес-процессы на предприятиях общественного питания; проектная документация предприятий общественного питания

33 Сервис, оказание услуг населению (торговля, техническое обслуживание, ремонт, предоставление персональных услуг, услуги гостеприимства, общественное питание и прочие) (в сфере общественного питания)	Организационно-управленческий	Разработка планов, программ в целях реализации системы менеджмента качества; организация и управление деятельностью предприятий общественного питания	Предприятия общественного питания различных типов; бизнес-процессы на предприятиях общественного питания; услуги предприятий общественного питания

На комплексном вступительном экзамене, поступающий на направление подготовки 19.04.04 «Технология продукции и организация общественного питания» (уровень магистратура) должен продемонстрировать свою подготовленность к продолжению образования в магистратуре, иметь знания, соответствующие уровню подготовки бакалавра или специалиста в области:

- товароведно-технологической экспертизы сырья;
- технологии производства полуфабрикатов, блюд и кулинарных изделий с теоретическим обоснованием технологических способов и режимов обработки сырья;
- физиологических и организационных основ рационального питания различных групп населения;
- сертификации и контроля качества продуктов питания.

Порядок проведения комплексного вступительного экзамена

Комплексный вступительный экзамен по направлению подготовки магистратуры 19.04.04 «Технология продукции и организация общественного питания» проводится в форме экзаменационного тестирования по следующим основным разделам: общие вопросы технологии продуктов питания; товароведно-технологическая, санитарно-гигиеническая характеристика сырья, технология производства полуфабрикатов; тепловая кулинарная обработка полуфабрикатов и производство блюд, кулинарных и кондитерских изделий; физиологические основы рационального питания.

Вопросы тестов охватывают все темы, приведенные в программе.

Ответы абитуриентов оцениваются в соответствии с установленными критериями. Критерии оценки знаний и умений абитуриентов Тестирование проводится с использованием 100-балльной системы оценки. Полученные по каждому вопросу баллы суммируются, затем выводится средний балл оценки тестового задания. Каждый правильный ответ на вопрос оценивается по 2 балла. В тестовом билете 50 вопросов. Максимальный балл - 100, проходной балл - 42.

Общие вопросы технологии продуктов питания

Нормативная документация на кулинарную продукцию. Виды. Порядок разработки и утверждения.

Качество кулинарной продукции. Определение. Показатели качества и их характеристика.

Управление качеством продуктов питания. Виды поэтапного контроля, их характеристика. Формы контроля.

Технологические свойства сырья. Их роль в формировании качества кулинарной продукции.

Общие требования к производству и реализации кулинарной продукции.

Основные технологические принципы производства кулинарной продукции, пути их реализации.

Тепловая кулинарная обработка продуктов.

Способы основной тепловой обработки продуктов, санитарно-гигиеническое значение и режимы. Виды тепловой кулинарной обработки продуктов (варка, припускание, жарка основным способом и во фритюре, жарка в жарочном шкафу, ИК-излучение, запекание, тушение, пассерование, бланширование).

Механическая кулинарная обработка продуктов.

Способы механической обработки продуктов, санитарно-гигиеническое значение. Виды механической обработки продуктов (сортирование, измельчение, перемешивание, дозирование, прессование, взбивание). Виды гидрохимических процессов (промывание и замачивание, осаждение, фильтрование).

Функционально-технологические свойства основных веществ пищевых продуктов и их изменения под влиянием кулинарной обработки.

Роль белков, жиров и углеводов в формировании качества продуктов питания.

Товароведно-технологическая, санитарно-гигиеническая характеристика сырья. Технология производства полуфабрикатов

Товароведно-технологическая характеристика овощей, плодов и грибов.

Производство полуфабрикатов из картофеля, овощей и грибов.

Товароведно-технологическая характеристика круп, бобовых и макаронных изделий.

Товароведно-технологическая характеристика мяса.

Производство полуфабрикатов из мяса и мясопродуктов.
Товароведно-технологическая характеристика птицы.
Производство полуфабрикатов из птицы.
Товароведно-технологическая характеристика рыбы.
Производство полуфабрикатов из рыбы.
Производство полуфабрикатов из муки.

Тепловая кулинарная обработка полуфабрикатов и производство блюд, кулинарных и кондитерских изделий

Теоретические и практические основы тепловой обработки картофеля, овощей и грибов.

Технология кулинарной продукции из картофеля, овощей и грибов.

Теоретические и практические основы тепловой обработки круп, бобовых и макаронных изделий.

Технология кулинарной продукции из круп, бобовых и макаронных изделий.

Теоретические и практические основы тепловой обработки мясопродуктов.

Технология кулинарной продукции из мяса и мясопродуктов.

Теоретические и практические основы тепловой обработки птицы.

Требования к производству блюд из птицы. Теоретические и практические основы тепловой обработки рыбы.

Производство блюд из отварной и припущенной рыбы.

Технология выпеченных полуфабрикатов.

Технология отделочных полуфабрикатов.

Основные принципы диетического питания.

Технологические принципы производства диетической продукции, обеспечивающие механическое, химическое и термическое щажение.

Особенности технологии приготовления блюд для диетического питания.

Основные принципы лечебно-профилактического питания.

Физиологические основы рационального питания

Рациональное питание и физиологические основы его организации.
Особенности и оценка питания различных групп населения.
Энергетический обмен. Потребность в энергии.
Значение основных пищевых веществ в питании.
Пищевые отравления и их профилактика.

Литература, рекомендуемая для подготовки к вступительному испытанию

Основная литература

1. Авроров, В. А. Оборудование предприятий общественного питания и средства его оснащения: учебное пособие для вузов / В. А. Авроров. — Москва: Издательство Юрайт, 2022. — 548 с. — (Высшее образование). — ISBN 978-5-534-15040-7. — Текст: электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/520396
2. Антонова, В. А. Организация производства и обслуживания предприятий общественного питания : учебное пособие / В. А. Антонова. — Донецк : ДонНУЭТ имени Туган-Барановского, 2018 — Часть 2 — 2018. — 197 с. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/170471 (дата обращения: 30.09.2022). — Режим доступа: для авториз. пользователей.
3. Ботов, М. И. Лабораторные работы по технологическому оборудованию предприятий общественного питания (механическое и тепловое оборудование): учебное пособие / М. И. Ботов, В. Д. Елхина. — 4-е изд., испр. — Санкт-Петербург: Лань, 2022. — 160 с. — ISBN 978-5-8114-1754-4. — Текст: электронный // Лань: электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/211775. — Режим доступа: для авториз. пользователей.
4. Бредихина О. В., Липатова Л. П., Шалимова Т. А., Черкасова Л. Г. Контроль качества сырья и готовой продукции на предприятиях общественного питания: учебное пособие / О. В. Бредихина, Л. П. Липатова, Т. А. Шалимова, Л. Г. Черкасова. — Санкт-Петербург : Троицкий мост, 2014. — 192 с. — ISBN 978-5-4377-0037-2. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/90697
5. Васильева, И. В. Физиология питания : учебник и практикум для вузов / И. В. Васильева, Л. В. Беркетова. — Москва : Издательство Юрайт, 2022. — 212 с. — (Высшее образование). — ISBN 978-5-534-00638-4. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/489713 6044302-8-6. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL:https://e.lanbook.com/book/180957URL: https://urait.ru/bcode/532518
6. Григорьева, Р. З. Проектирование предприятий общественного питания : учебное пособие / Р. З. Григорьева, А. А. Кокшаров. — Кемерово : КемГУ, 2021. — 131 с. — ISBN 978-5-8353-2876-5. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/233396 (дата обращения: 30.09.2022). — Режим доступа: для авториз. пользователей.
7. Гумеров, Т. Ю. Оборудование предприятий общественного питания: учебное пособие / Т. Ю. Гумеров, О. А. Решетник. - Казань: КНИТУ, 2021. - 184 с. - ISBN 978-5-7882-2971-3. - Текст: электронный. - URL: https://znanium.com/catalog/product/1903892. – Режим доступа: по подписке.

8. Елисеева, Л.Г. Товароведение однородных групп продовольственных товаров: учебник для бакалавров / Л.Г. Елисеева, Т.Г. Родина, А.В. Рыжакова [и др.]; под ред. докт. техн. наук, проф. Л.Г. Елисеевой. — 4-е изд., перераб. и доп. — Москва: Издательско-торговая корпорация «Дашков и К°», 2020. — 949 с. - ISBN 978-5-394-03848-8. - Текст: электронный. - URL: https://znanium.com/catalog/product/1091800. – Режим доступа: по подписке.
9. Маюрникова, Л. А. ХАССП на предприятиях общественного питания: учебное пособие для вузов / Л. А. Маюрникова, Г. А. Губаненко, А. А. Кокшаров. — 3-е изд., стер. — Санкт-Петербург : Лань, 2022. — 196 с. — ISBN 978-5-8114-8971-8. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/186005
10. Пасько, О. В. Технология продукции общественного питания : учебник для вузов / О. В. Пасько, Н. В. Бураковская, О. В. Автюхова. — 2-е изд., перераб. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2023. — 220 с. — (Высшее образование). — ISBN 978-5-534-17177-8. —Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. —URL: https://urait.ru/bcode/532518

Дополнительная литература

1. Бобренева, И. В. Безопасность продовольственного сырья и пищевых продуктов : учебное пособие / И. В. Бобренева. — Санкт-Петербург : Лань, 2022. — 56 с. — ISBN 978-5-8114-3439-8. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/206126
2. Григорян, Е.С. Товароведение: учебное пособие / Е. С. Григорян. — Москва: ИНФРА-М, 2022. — 265 с. — (Высшее образование: Бакалавриат). - ISBN 978-5-16-005764-4. - Текст: электронный. - URL: https://znanium.com/catalog/product/1846708. – Режим доступа: по подписке.
3. Курочкин, А. А. Оборудование предприятий общественного питания в тестовых заданиях: учебное пособие / А. А. Курочкин. - Москва; Вологда: Инфра-Инженерия, 2022. - 124 с. - ISBN 978-5-9729-1023-6. - Текст: электронный. - URL: https://znanium.com/catalog/product/1902209. – Режим доступа: по подписке.
4. Современные технологии продукции общественного питания. Особенности проектирования предприятий общественного питания различных типов : учебное пособие / М. Ю. Тамова, О. А. Корнева, Е. Г. Дунец, Н. А. Бугаец. — Краснодар : КубГТУ, 2019. — 136 с. — ISBN 978-5-8333-0839-4. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/167035
5. Тамова, М. Ю. Санитария и гигиена на предприятиях общественного питания : учебное пособие / М. Ю. Тамова, Е. Г. Дунец, И. А. Куликов. — Санкт-Петербург : Троицкий мост, 2012. — 192 с. — ISBN 978-5-4377-0014-3. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/90685

6. Торопова, Н. Д. Организация производства на предприятии общественного питания: учебное пособие / Н. Д. Торопова. — 2-е изд., перераб. и доп. — Санкт-Петербург : Лань, 2022. — 348 с. — ISBN 978-5-8114-3691-0. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/206630

Нормативные правовые документы и иная правовая информация

1. ГОСТ 32692-2014 Услуги общественного питания. Общие требования к методам и формам обслуживания на предприятиях общественного питания
2. ГОСТ 30389-2013 Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования
3. ГОСТ 30524-2013 Услуги общественного питания. Требования к персоналу
4. ГОСТ 31985-2013 Услуги общественного питания. Термины и определения
5. СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения»