

Министерство науки и высшего образования Российской Федерации  
федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение  
высшего образования

«Российский экономический университет имени Г. В. Плеханова»

Высшая инженерная школа «Новые материалы и технологии» (факультет)

Кафедра пищевых технологий и биоинженерии

## **Магистратура**

Программа вступительного испытания  
«Пищевые технологии и технология общественного питания»  
по направлениям 19.04.04 «Технология продукции и организация общественного  
питания», 19.04.05 «Высокотехнологичные производства пищевых продуктов  
функционального и специализированного назначения»

Москва 2026

# **I. ОРГАНИЗАЦИОННО-МЕТОДИЧЕСКИЙ РАЗДЕЛ**

Настоящая программа вступительного испытания (ВИ) по «Пищевые технологии и технология общественного питания» составлена на основе приказа Министерства науки и высшего образования Российской Федерации от 17.08.2020 N 1047 «Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта высшего образования - бакалавриата по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания».

## **II. СОДЕРЖАНИЕ ВСТУПИТЕЛЬНОГО ИСПЫТАНИЯ**

### **Тема 1. Пищевые технологии**

Производство хлебобулочных изделий. Приготовление теста: безопасный и опасный способы. Замес и брожение теста, процессы, происходящие при замесе и брожении теста. Разделка теста: деление теста на куски, округление кусков. Предварительная расстойка, формование изделий, окончательная расстойка. Выпечка хлеба: процессы, происходящие при выпечке. Упёк хлеба, усушка, хранение хлеба.

Производство мучных и сахаристых кондитерских изделий. Классификация. Основное и дополнительное сырьё. Хранение и подготовка муки к производству. Хранение и подготовка дополнительного сырья. Приготовление теста, разделка, выпечка. Требования к качеству. Сахаристые кондитерские изделия: карамель, мармеладо-пастильные кондитерские (зефир, пастила), конфеты, ирис. Технологические схемы производства. Контроль показателей качества. Оборудование.

Производство шоколада. Сырьё, производство шоколадных полуфабрикатов, этапы производства шоколад. Технологические схемы производства. Контроль показателей качества. Оборудование.

Производство макаронных изделий. Приготовление макаронного теста. Способы замеса макаронного теста на макаронных прессах. Продолжительность замеса теста. Рецептура макаронного теста. Типы замеса макаронного теста в зависимости от влажности теста и температуры заливаемой воды. Сушка макаронных изделий. Способы сушки макаронных изделий. Характеристика режимов конвективной сушки макаронных изделий. Режимы сушки. Теоретические основы процесса сушки. Изменение структурно-механических свойств макаронных изделий при сушке.

Технология переработки овощей, круп, бобовых. Химический состав и пищевая ценность овощей. Хранение свежих овощей. Схема переработки свежих овощей. Технологическая характеристика и пищевая ценность круп и бобовых. Физико-химические и технологические факторы, формирующие качество готовой продукции из круп и бобовых.

Технологии переработки мяса. Технологическая характеристика сырья. Пищевая ценность показатели свежести мяса. Классификация, характеристика основных видов колбас. Общая технологическая схема производства колбасных изделий. Характеристика основных технологических операций: сырьё и материалы, подготовка сырья, измельчение и посол, приготовление фарша, формование батона, термическая обработка (осадка, варка, копчение, обжарка, сушка), хранение.

Технологии переработки рыбы. Способы охлаждения и замораживания рыбы. Глазирование. Виды и способы посола. Пряный посол и маринование рыбы. Технологическая схема приготовления соленой рыбы. Требования к сырью и материалам при посоле. Недостатки качества посола и причины их вызывающие. Технология вяления, сушки и копчения рыбы. Технологическая схема приготовления вяленой, сушеной и копченой рыбы. Способы копчения: горячее и холодное копчение. Недостатки качества копчения и причины их вызывающие.

Технология молочных продуктов. Пастеризованное молоко. Общая технологическая схема производства пастеризованного молока, стерилизованного молока и пастеризованных сливок. Пороки продуктов, причины их возникновения и меры предупреждения. Оценка качества. Характеристика и требования к сырью, используемому в производстве молочных продуктов. Термоустойчивость молока, факторы, влияющие на термоустойчивость и способы ее повышения. Эффективность стерилизации. Микробиологические и физико-химические изменения в молоке при стерилизации и ультравысокотемпературной обработке молока. Фасование, упаковывание и хранение. Характеристика и виды кисломолочных продуктов. Пищевая ценность, диетические и лечебные свойства кисломолочных продуктов. Биохимические основы технологии кисломолочных продуктов. Термостатный и резервуарный способы производства. Сравнительная оценка способов. Общая технологическая схема производства. Особенности технологии отдельных видов жидких кисломолочных продуктов: кисломолочные продукты чисто молочнокислого и смешанного типов брожения, функционального назначения, кисломолочные продукты с наполнителями. Способы производства творога, их характеристика. Схемы технологических процессов традиционного и раздельного способов производства творога. Способы производства сметаны, технологическая схема, требования к основным операциям. Сущность и значение гомогенизации и созревания в улучшении консистенции сметаны. Особенности технологии отдельных видов сметаны. Классификация мороженого, виды, характеристика. Технологическая схема производства мороженого, требования к основным операциям.

## **Тема 2. Технология продукции общественного питания**

Научные основы технологических процессов. Основные изменения макронутриентов (белков, липидов и углеводов) в процессе обработки пищи. Основные свойства пищевых продуктов (теплофизические характеристики, электрофизические, оптические и структурно-механические свойства). Классификация способов кулинарной обработки продуктов. Механические, гидромеханические способы обработки продуктов. Массообменные, химические, биохимические, микробиологические, термические способы обработки продуктов. Значение тепловой обработки продуктов, основные способы тепловой обработки продуктов.

Технология супов. Классификация. Ассортимент. Технология приготовления супов различных групп (заправочных, пюреобразных, прозрачных и т.д.). Процесс образования бульонов при варке мяса и костей, их состав и кулинарное использование. Роль экстрактивных веществ в формировании вкуса и аромата. Влияние технологических факторов на структурно-механических характеристики овощей. Требования к качеству, условия и сроки хранения и реализации.

Технология соусов. Классификация, ассортимент. Технологическая подготовка рецептурных компонентов. Технология приготовления соусов различных групп. Физико-химические процессы, формирующие качество соусов (деструкция и клейстеризация, крахмала, денатурация белков, эмульгирование и др.). Требования к качеству. Условия и сроки хранения и реализации.

Технология кулинарной продукции из картофеля, овощей и грибов. Технология кулинарной продукции из картофеля, овощей и грибов. Технологическая характеристика сырья. Технология производства полуфабрикатов из различных овощей. Нормы отходов и потерь. Тепловая кулинарная обработка. Физико-химические процессы, происходящие в сырье и полуфабрикатах при тепловой обработке, их роль в формировании структурно-механических характеристик и органолептических показателей (деструкция клеточных стенок, изменения цвета). Ассортимент и технология приготовления блюд и кулинарных изделий.

Технология кулинарной продукции из круп, бобовых и макаронных изделий. Механическая кулинарная обработка круп и бобовых. Ассортимент блюд и технология приготовления блюд из круп, бобовых, макаронных изделий. Физико-химические процессы, происходящие при тепловой обработке, их роль в формировании структурно-механических характеристик, пищевой ценности

готовой продукции (денатурация белков, клейстеризация крахмала, деструкция клеточных стенок и др.). Требования к качеству, условия и сроки хранения и реализации.

Технология кулинарной продукции из мяса и субпродуктов. Рубленые полуфабрикаты. Основные стадии разделки туш убойного скота на предприятиях общественного питания. Ассортимент порционных и мелкокусковых полуфабрикатов из мяса разных видов животных. Процессы, происходящие при мариновании мяса. Требования к качеству. Условия и сроки хранения и реализация мясных натуральных полуфабрикатов. Виды стейков и особенности технологии их приготовления. Ассортимент и технология приготовления натуральных рубленых и полуфабрикатов из котлетной и кнельной масс. Характеристика и роль наполнителей. Физико-химические процессы, происходящие в мясных фаршах на стадии приготовления полуфабрикатов и обуславливающие изменение их структурно-механических характеристик. Требования к качеству. Условия и сроки хранения и реализации рубленых полуфабрикатов. Особенности кулинарного использования мяса диких животных. Тепловая кулинарная обработка продукции из мяса. Нормы потерь массы полуфабрикатов при тепловой обработке. Роль коллагена в формировании структурно-механических характеристик. Ассортимент и технология приготовления блюд и кулинарных изделий из мяса. Характеристика субпродуктов, особенности их химического состава. Механическая кулинарная обработка. Ассортимент и технология приготовления блюд и кулинарных изделий из субпродуктов. Требования к качеству, условия и сроки хранения и реализации.

Технология кулинарной продукции из мяса птицы, дичи и кролика. Технологическая характеристика сырья. Технология производства полуфабрикатов и их кулинарное использование. Требования к качеству, условия и сроки хранения и реализации. Тепловая кулинарная обработка. Физико-химические процессы, происходящие в полуфабрикатах при тепловой обработке (денатурация, дегидратация, деструкция белков). Ассортимент и технология блюд и кулинарных изделий из птицы, дичи и кролика. Требования к качеству, условия и сроки хранения и реализации.

Технология кулинарной продукции из рыбы и нерыбных объектов промысла. Технологическая характеристика сырья. Механическая обработка и технология приготовления полуфабрикатов из костных, хряще-костных и хрящевых рыб. Выход полуфабрикатов при разделке различных видов рыб. Кулинарное использование полуфабрикатов. Ассортимент и технология приготовления блюд и кулинарных изделий из различных видов рыбы. Требования к качеству, условия и сроки хранения и реализации. Нормы потерь массы полуфабрикатов при тепловой обработке. Технологическая характеристика нерыбных объектов водного промысла. Механическая кулинарная обработка ракообразных, двустворчатых моллюсков, головоногих моллюсков, иглокожих, морской капусты. Ассортимент блюд технология их приготовления. Современные тенденции формирования ассортимента блюд из нерыбных объектов водного промысла. Особенности технологии кулинарной продукции из продукции аквакультуры.

Технология кулинарной продукции из яиц, яичных продуктов и творога. Характеристика сырья. Пищевая ценность. Механическая кулинарная обработка. Ассортимент и технология приготовления блюд и кулинарных изделий. Физико-химические процессы, происходящие в продуктах при тепловой обработке, их роль в формировании качества готовой продукции (денатурация, гидратация и дегидратация белков). Требования к качеству, условия и сроки хранения и реализации.

Технология холодных блюд и закусок. Технологическая характеристика сырья, полуфабрикатов, кулинарных, гастрономических изделий и соусов. Классификация. Ассортимент и технология приготовления. Физико-химические процессы, определяющие структурно-механические свойства желированных блюд. Санитарно-гигиенические требования к приготовлению холодных блюд и закусок. Требования к качеству, условия и сроки хранения и реализации.

Технология сладких блюд. Технологическая характеристика сырья. Классификация, ассортимент и технология приготовления. Физико-химические процессы, определяющие структурно-механические свойства желированных сладких блюд. Требования к качеству, условия и сроки хранения и реализации.

Технология горячих и прохладительных напитков. Товароведная характеристика сырья и полуфабрикатов. Классификация. Ассортимент и технология приготовления. Требования к качеству напитков, условия, сроки хранения и реализации.

Технология мучных блюд, гарниров, кулинарных изделий. Технологические требования к качеству основного сырья. Ассортимент и технология приготовления. Физико-химические процессы, происходящие при приготовлении дрожжевого и пресное теста. Требования к качеству. Фарши и начинки для мучных кулинарных изделий.

### III. СТРУКТУРА ВСТУПИТЕЛЬНОГО ИСПЫТАНИЯ

Вступительное испытание проводится в форме тестирования, в которое входят вопросы по всем или по части тем обозначенных в разделе II.

Тестирование состоит из 29 заданий, на выполнение которых отводится до 135 минут. Задания подразделяются на 3 уровня сложности:

- вопросы группы А – представлены 17 заданиями, одно задание оценивается в 2 балла, всего 34 балла;
- вопросы группы Б – представлены 6 заданиями, одно задание оценивается в 5 баллов, всего 30 баллов;
- вопросы группы В – представлены 6 заданиями, одно задание оценивается в 6 баллов, всего 36 баллов.

**Группа А (Базовый уровень, задания 1-17):** проверка знания понятийно-категориального аппарата, основных определений, классификаций и принципов, предусмотренных программой вступительных испытаний:

- формат: задания закрытого типа (с выбором одного верного ответа из предложенного списка).
- от поступающего ожидается: знать корректные формулировки, отличать верные утверждения от ложных, воспроизводить изученный материал по памяти, соотносить термины и их значения.

**Группа Б (Средний уровень, задания 18-23):** оценка способности применять теоретические знания в стандартных учебных ситуациях. Проверка владения типовыми алгоритмами.

- формат: расчетные задачи в 1-2 действия или задания, требующие анализа условия и применения стандартной формул (методик). Один верный ответ в предложенном списке.
- от поступающего ожидается: проанализировать условие задачи, идентифицировать тип ситуации, выбрать корректный алгоритм решения или формулу, провести типовой расчет, правильно интерпретировать и записать полученный результат.

**Группа В (Повышенный уровень сложности, задания 24-29):** определение сформированности умений и навыков решения комплексных задач.

- формат: комплексные задачи, требующие применения знаний из разных разделов программы, либо задачи, поставленные в нестандартной формулировке, где от абитуриента требуется

самостоятельное построение логической цепочки рассуждений, задачи содержащие избыточные данные. Один верный ответ в предложенном списке.

- от поступающего ожидается: определить стратегию решения, выявить скрытые зависимости между данными, построить логически обоснованную цепочку шагов (рассуждений), выполнить сложные вычисления, проанализировать возможность существования нескольких решений или проверить результат на достоверность.

## IV. РЕКОМЕНДУЕМАЯ ЛИТЕРАТУРА

### Основная литература

1. Технология продукции общественного питания: учебник / Б.А. Баранов, Л.П. Липатова, Т.В. Жубрева [и др.]. - Москва: ИНФРА-М, 2026. - 303 с. - (Высшее образование). - DOI 10.12737/2193750. - ISBN 978-5-16-020788-9. - Текст: электронный. - URL: <https://znanium.ru/catalog/product/2193750> (дата обращения: 13.03.2026).
2. Технология продукции общественного питания: учебник / под ред. А. С. Ратушного. - 6-е изд. - Москва: Дашков и К, 2023. - 336 с. - ISBN 978-5-394-05225-5. - Текст: электронный. - URL: <https://znanium.com/catalog/product/2084679> (дата обращения: 13.03.2026).
3. Рылко, В. А. Технология послеуборочной доработки, хранения и переработки продукции растениеводства: учебное пособие / В. А. Рылко, Н. В. Винникова. - Минск: РИПО, 2020. - 183 с. - ISBN 978-985-7234-57-8. - Текст: электронный. - URL: <https://znanium.com/catalog/product/1853721>.
4. Базарнова, Ю. Г. Биохимические основы переработки и хранения сырья животного происхождения : учебное пособие / Ю. Г. Базарнова, Т. Е. Бурова, В. И. Марченко [и др.]. - Санкт-Петербург: Проспект науки, 2019. - 192 с. - ISBN 978-5-903090-61-7. - Текст: электронный. - URL: <https://znanium.ru/catalog/product/2136176>.

### Дополнительная литература

5. Технология продукции общественного питания. Практикум: учебное пособие / под ред. канд. техн. наук, доц. Л.П. Липатовой. - 4-е изд., перераб. и доп. - Москва: ИНФРА-М, 2025. - 376 с. - (Высшее образование). - DOI 10.12737/2143079. - ISBN 978-5-16-019897-2. - Текст: электронный. - URL: <https://znanium.ru/catalog/product/2143079> (дата обращения: 13.03.2026).
6. Технология продукции общественного питания: учебное пособие / сост. О. М. Евтухова, Е. О. Никулина, О. Я. Кольман, Г. В. Иванова. - Красноярск: Сибирский федеральный университет, 2023. - 272 с. - ISBN 978-5-7638-4616-4. - Текст: электронный. - URL: <https://znanium.ru/catalog/product/2092910> (дата обращения: 14.03.2026).
7. Джум, Т. А. Практикум по физико-химическим изменениям кулинарной продукции в процессе производства: учебное пособие / Т. А. Джум, Е. Г. Дунец. – Москва; Вологда: Инфра-Инженерия, 2025. - 204 с. – ISBN 978-5-9729-2144-7. - Текст: электронный. - URL: <https://znanium.ru/catalog/product/2226141> (дата обращения: 14.03.2026).

8. Мацикова, О. В. Современные технологии и инновации в сфере общественного питания: учебное пособие / О. В. Мацикова. - Минск: РИПО, 2022. - 262 с. - ISBN 978-985-895-002-6. - Текст: электронный. - URL: <https://znanium.com/catalog/product/1916342> (дата обращения: 14.03.2026).
9. Сақун, О. В. Технология производства продукции животноводства: учебное пособие / О. В. Сақун, Н. И. Кравчук, Е. Н. Казакевич. - Минск: РИПО, 2022. - 351 с. - ISBN 978-985-895-044-6. - Текст: электронный. - URL: <https://znanium.com/catalog/product/1916354> (дата обращения: 14.03.2026).
10. Юрчик, Е. А. Технология производства продукции растениеводства: учебное пособие / Е. А. Юрчик. - Минск: РИПО, 2022. - 660 с. - ISBN 978-985-895-075-0. - Текст: электронный. - URL: <https://znanium.ru/catalog/product/2173578> (дата обращения: 14.03.2026).
11. Абдразаков, Ф. К. Организация производства продукции растениеводства с применением ресурсосберегающих технологий: учебное пособие / Ф.К. Абдразаков, Л.М. Игнатъев. - Москва: ИНФРА-М, 2022. - 108 с. - (Высшее образование: Бакалавриат). - ISBN 978-5-16-010233-7. - Текст: электронный. - URL: <https://znanium.ru/catalog/product/1840958> (дата обращения: 14.03.2026).
12. Степанова, Н. Ю. Технология хранения и переработки продукции животноводства. Технология молока и молочных продуктов: учебное пособие для обучающихся по направлению подготовки 35.03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции / Н. Ю. Степанова. - Санкт-Петербург: СПбГАУ, 2018. - 82 с. - Текст: электронный. - URL: <https://znanium.com/catalog/product/1901982>.
13. Позняковский, В. М. Пищевые системы: специализированные продукты питания, новые технологии, эффективность применения: монография / В. М. Позняковский, Б. Тохириён, О. А. Толмачёв; под общ. ред. В. М. Позняковского. - Санкт-Петербург: ГИОРД, 2023. - 240 с. - ISBN 978-5-98879-229-1. - Текст: электронный. - URL: <https://znanium.ru/catalog/product/2140542>.
14. Манжесов, В. И. Технология переработки продукции растениеводства: Учебник / Манжесов В.И., Тертычная Т.Н., Калашникова С.В. - СПб:ГИОРД, 2016. - 816 с. ISBN 978-5-98879-185-0. - Текст: электронный. - URL: <https://znanium.com/catalog/product/545270>.
15. Ковалева, И. П. Методы исследования свойств сырья и продуктов питания: учебное пособие / И. П. Ковалева, И. М. Титова, О. П. Чернега. - Санкт-Петербург: Проспект науки, 2020. - 152 с. - ISBN 978-5-903090-67-9. - Текст: электронный. - URL: <https://znanium.ru/catalog/product/2134601>.
16. Курочкин, А. А. Технологическое оборудование производства хлеба, кондитерских и макаронных изделий: учебник / А.А. Курочкин. - Москва: ИНФРА-М, 2023. - 353 с. - (Высшее образование: Бакалавриат). - DOI 10.12737/1832088. - ISBN 978-5-16-017231-6. - Текст: электронный. - URL: <https://znanium.ru/catalog/product/1832088>.

### **Нормативные документы**

17. Федеральный закон от 02.01.2000 г. № 29-ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов».
18. Федеральный закон от 7 февраля 1992 г. № 2300/1-1 «О защите прав потребителей» (с изм. и доп.).
19. Федеральный закон от 27.12.2002 №184-ФЗ «О техническом регулировании» (с изменениями и дополнениями).

20. Федеральный закон от 30 марта 1999 года № 52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения» (с изменениями и дополнениями).
21. Технический регламент Таможенного союза ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции».
22. СанПиН 2.3.2.1324-03 «Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов» М.: Минздрав России, 2003 г.
23. СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения». М.: Минздрав России, 2020 г.
24. СанПиН 2.3.2.1078–01. Санитарно-эпидемиологические правила и нормативы. Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов» / Санитарные правила и нормы. Продовольственное сырье и пищевые продукты – М.: «Книга сервис», 2002. – 160 с.
25. Правила оказания услуг общественного питания, утв. постановлением Правительства РФ от 21 сентября 2020 г. N 1515
26. ГОСТ 31984-2012 «Услуги общественного питания. Общие требования». М.: Стандартиформ, 2012
27. ГОСТ 31985-2013. Услуги общественного питания. Термины и определения. М.: Стандартиформ, 2013
28. ГОСТ 30390-2013 «Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия» М.: Стандартиформ, 2014.
29. ГОСТ 31986-2012 «Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания», М.: Стандартиформ, 2014
30. ГОСТ 31987-2012 «Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию» М.: Стандартиформ, 2013
31. ГОСТ 31988-2012 «Услуги общественного питания. Метод расчета отходов и потерь сырья и пищевых продуктов при производстве продукции общественного питания» М.: Стандартиформ, 2013