

Министерство науки и высшего образования Российской Федерации
Федеральное государственное автономное образовательное учреждение высшего
образования
«Южно-Уральский государственный университет
(национальный исследовательский университет)»
Институт спорта, туризма и сервиса
Кафедра технологии и организации общественного питания

УТВЕРЖДАЮ

Директор ИСТИС

«



2020г.

ПРОГРАММА ВСТУПИТЕЛЬНОГО ИСПЫТАНИЯ

Направление подготовки: 19.04.04 «Технология продукции и организация
общественного питания»

Магистерская программа: «Инновационные технологии в производстве и организации
предприятий общественного питания»

Форма обучения: очная, заочная

Разработчик программы:

Зав. кафедрой ТиООП

Тошев А.Д.

Вводная часть

Порядок и форма организации вступительных испытаний

Вступительное испытание при приеме на обучение по направлению 19.04.04 «Технология продукции и организация общественного питания» (уровень магистратуры) проводится в очной форме в виде одного этапа, который включает две части.

Первая часть – электронное тестирование по основным дисциплинам технологии продукции и организации общественного питания. Тест состоит из 60 вопросов, на каждый из которых представлено 3-4 варианта ответов. Правильным является один ответ. Время прохождения – 40 минут.

Вторая часть – собеседование, в ходе которого абитуриент рассказывает о своей выпускной квалификационной работе, выполненной на предыдущем этапе обучения в высшей школе, и о своей мотивации поступления в магистратуру. Продолжительность собеседования 10 минут.

Критерии оценки

От 0-60 баллов за тестирование. За каждый правильный ответ – 1балл.

От 0-40 баллов за устное собеседование.

Дополнительные баллы могут быть получены за наличие научных публикаций:

- тезисы докладов внутривузовской конференции – 5 баллов;
- всероссийские конференции – 7 баллов;
- международной конференции – 10 баллов;
- статьи в журналах, включенных в перечень ВАК – 15 баллов;
- статьи в журналах, индексируемых в базах Scopus или WoS: Q4 – 20 баллов; Q3 – 30 баллов; Q2 – 40 баллов; Q1 – 40 баллов.

Минимальное количество баллов, подтверждающее успешное прохождение вступительного испытания, устанавливается равным 30.

Полный ответ собеседования на тему ВКР должен содержать следующие элементы:

- актуальность работы;
- научная новизна, цели и задачи ВКР;
- результаты исследования ВКР;
- выводы и предложения по работе.

**Примерные вопросы для подготовки к тестированию по направлению 19.04.04
Технология продукции и организация общественного питания**

1. Основные термины и определения в технологии продукции общественного питания.
2. Основные принципы производства кулинарной продукции.
3. Основные физико-химические свойства белков, жиров и углеводов.
4. Физико-химические процессы, происходящие в производстве продуктов питания.
5. Первичная обработка овощей.
6. Первичная обработка мяса крупного рогатого скота и птицы.
7. Порядок проведения входного контроля качества сырья на предприятиях общественного питания.
8. Методы определения массовой доли влаги.
9. Методы определения в продуктах питания массовой доли сухих веществ.
10. Методы определения белков, жиров и углеводов в продуктах питания.
11. Методы исследования качественных показателей тестовых полуфабрикатов.
12. Классификация блюд на предприятиях общественного питания.
13. Технология производства различных видов теста.
14. Технология блюд из круп и бобовых.
15. Технология блюд из яиц и творога.
16. Технология блюд из овощей, картофеля и грибов.
17. Технология блюд из мяса и мясопродуктов.
18. Технология блюд из рыбы и морепродуктов.
19. Классификация предприятий общественного питания.
20. Методы обслуживания потребителей на предприятиях общественного питания.
21. Организация питания в школах и ВУЗах.
22. Материально-техническое снабжение предприятий общественного питания.
23. Нормативно-техническая документация на предприятиях общественного питания.

**Примерные тестовые задания по направлению 19.04.04 Технология
продукции и организация общественного питания**

1. На каком приборе экспресс-методом определяют массовую долю влаги?
А. Петрова
Б. Чижова
В. Колесника
Г. Ньютона
2. Рестораны по уровню обслуживания делятся на классы.
А.3
Б.4
В.5
3. Общее количество основных принципов производства кулинарной продукции составляет.....
А.3
Б. 6
В. 9
4. При помощи какого прибора определяют массовую долю сухих веществ?
А. Чижовой
Б. Рефрактометра
В. Бертрана
5. На каком приборе определяют деформацию клейковины?
А. РПЛ-2
Б. ИДК-1
В. ОДК-3

Литература для подготовки

1. Жеребцов, Н. А. Биохимия: учебник для вузов. / Н. А. Жеребцов, Т. Н. Попова, В. Г. Артюхов. – Воронеж: Издательство ВГУ, 2002. – 693 с. ил.
2. Зайко, Г. М. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания: учеб. пособие для вузов / Г. М. Зайко, Т. А. Джум. – М.: Магистр: Инфра-М, 2011. – 557 с. ил.
3. Ковалев, Н. И. Технология приготовления пищи: учеб. для сред. спец. учеб. заведений / Н. И. Ковалев, М. Н. Куткина, В. А. Кравцова; под ред. М. А. Николаевой. – М.: Деловая литература, 2008. – 467 с. ил.
4. Контроль качества сырья и готовой продукции на предприятиях общественного питания / О. В. Бредихина и др. – СПб.: Троицкий мост, 2014. – 191 с. ил.
5. Никуленкова, Т. Т. Проектирование предприятий общественного питания / Т. Т. Никуленкова, Г. М. Ястина; под ред. Т. Т. Никуленковой. – М.: КолосС, 2006. – 246 с.
6. Сан ПиН 2.3.2.1293-03 Гигиенические требования по применению пищевых добавок
7. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания / сост. М. Т. Лабзина. – СПб.: ГИОРД, 2014. – 768 с.
8. СП 2.3.6.1079-01 Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья
9. Технология продукции общественного питания: Т. 1 / А. С. Ратушный, В. И. Хлебников, Б. А. Баранов и др.; под ред. А. С. Ратушного. – 2-е изд. – М.: Мир, 2007. – 349 с. ил.
10. Технология продукции общественного питания: Т. 2 / А. С. Ратушный, Б. А. Баранов, Н. И. Ковалев и др.; под ред. А. С. Ратушного. – 2-е изд. – М.: Мир, 2007. – 413 с. ил.
11. Химический состав российских пищевых продуктов / Под ред. И. М. Скурихина, В. А. Тутельяна. – М.: ДеЛи принт, 2002. – 235 с.