

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

 В.В. Эрлих

«07» 03 2024 г.

## ПРОГРАММА ВСТУПИТЕЛЬНЫХ ИСПЫТАНИЙ

**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

 А.Д. Гошев

«07» 03 2024 г.

## 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 форме тестирования. Тест состоит из 50 вопросов по профильным дисциплинам технологии производства продуктов питания. На каждый вопрос представлено 3-4 варианта ответов, правильным является один ответ. Время прохождения тестирования – 50 минут.

### Критерии оценивания результатов вступительных испытаний

Результаты прохождения вступительного испытания (тестирования) оцениваются по 100 бальной шкале. Тест содержит 50 вопросов, каждый вопрос оценивается в 2 балла.

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

*Дополнительные баллы* могут быть начислены за:

- наличие 1 или более публикации, размещенных в научной электронной библиотеке Elibrary.ru, – 5 баллов;
- наличие 1 или более публикации в научных журналах ВАК (или Scopus, Web of Science), – 20 баллов;
- наличие патентов, свидетельств о регистрации интеллектуальной собственности – 10 баллов за каждый патент, свидетельство;
- наличие наград за достижения в научной и инновационной деятельности национального уровня (конкурсы, гранты) – 10 баллов за каждую награду;
- наличие наград за достижения в научной и инновационной деятельности (конкурсы, гранты), организованные зарубежными организациями и проводимые в зарубежных странах – 20 баллов;
- получение в период обучения по программе высшего образования предыдущего уровня дополнительной именной стипендии, устанавливаемой органами государственной власти Российской Федерации и субъектов Российской Федерации – 10 баллов;
- наличие диплома о высшем образовании с отличием - 10 баллов;
- участие в конкурсе «Стартап как диплом»: победитель конкурса – 10 баллов; финалист конкурса – 5 баллов.
- диплом победителя или призера студенческой олимпиады, организуемой и проводимой за пределами Российской Федерации и того государства, гражданином которого является поступающий – 20 баллов;
- диплом победителя или призера заключительного этапа студенческой олимпиады «Я-профессионал» – 20 баллов;
- диплом победителя или призера студенческой олимпиады всероссийского или международного уровня, – 10 баллов за каждый диплом;
- диплом победителя или призера студенческой олимпиады регионального уровня, диплом победителя или призера олимпиады «Прометей», – по 5 баллов;

– диплом победителя или призера Открытой Интернет-олимпиады, проводимой в рамках «ФЭПО» (<http://olymp.i-exam.ru/>) – 10 баллов за каждый диплом.

В соответствии с Правилами приема на обучение по образовательным программам высшего образования (<https://abit.susu.ru/priem/vpo/>) учитываются результаты олимпиад, соответствующие профилю программы магистратуры, указанной в заявлении поступающего о приеме. Не учитываются в качестве индивидуальных достижений дипломы победителя и призера олимпиад, предусматривающих заочное или дистанционное участие. Учитываются исключительно результаты заключительного (финального) этапа олимпиады (конкурса, гранта); не учитываются в качестве индивидуальных достижений результаты промежуточных, отборочных и иных подобных этапов олимпиады (конкурса, гранта).

Учитываются индивидуальные достижения поступающего за период его обучения по программе высшего образования в соответствии с документом об образовании, предъявленном абитуриентом при подаче заявления о приеме на обучение.

При приеме на обучение по программам магистратуры поступающему может быть начислено за индивидуальные достижения не более 20 баллов суммарно.

#### **Содержание разделов и тем, необходимых для подготовки к вступительному испытанию**

**Технология продукции общественного питания:** классификация продукции общественного питания; принципы построения рецептур на кулинарную продукцию и мучные кондитерские изделия; основные критерии качества продукции общественного питания, контроль качества продукции; химические, физико-химические, биохимические, микробиологические и коллоидные процессы происходящие при производстве продуктов питания, их роль и влияние на качество пищевых продуктов; основные технологические процессы производства продуктов питания. Технология закусок, блюд и напитков; технология супов, соусов; технология кулинарной продукции из картофеля, овощей и грибов, круп, бобовых и макаронных изделий, мяса и мясных продуктов, сельскохозяйственной птицы, дичи и кролика, из рыбы, морепродуктов и раков, яиц и творога, технология холодных закусок, сладких блюд, напитков, охлажденной быстрозамороженной и консервированной кулинарной продукции. Технология мучных кулинарных и кондитерских изделий: классификация мучных кулинарных и кондитерских изделий; технология: мучных блюд, гарниров и кулинарных изделий; мучных и булочных изделий из дрожжевого теста; кондитерских изделий из бездрожжевого теста.

**Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания:** классификация и характеристика типов предприятий общественного питания; структура производства предприятий общественного питания; организация работы производственных цехов ан

предприятиях различных типов; организация снабжения предприятий сырьем; организация складского хозяйства; организация вспомогательных служб предприятий общественного питания; современные направления совершенствования организации труда на предприятиях общественного питания; методы и формы обслуживания потребителей на предприятиях общественного питания; торговые помещения, их классификация, назначение и техническое оснащение; виды меню, их назначение и принципы составления; особенности обслуживания потребителей в различных типах предприятий общественного питания; особенности организации детского, лечебно-профилактического и диетического питания.

**Санитария и гигиена питания:** санитарный надзор и санитарное законодательство; гигиеническая характеристика факторов внешней среды и требования к благоустройству предприятий питания; гигиенические основы проектирования и строительства предприятий питания; гигиенические требования к оборудованию, инвентарю, посуде, таре, упаковочным материалам; санитарные требования к содержанию предприятий питания; личная гигиена и профилактическое медицинское обследование работников; гигиенические требования к качеству и безопасности продовольственного сырья и пищевых продуктов; санитарные требования к проведению технологической обработки, получению продуктов специального питания и других блюд и изделий, представляющих эпидемиологическую опасность; санитарные требования к качеству блюд, хранению и раздаче готовой пищи, обслуживанию посетителей; гигиенические особенности организации питания различных групп населения.

**Безопасность продовольственного сырья и продуктов питания:** обеспечение качества продовольственного сырья и пищевых продуктов; загрязнение продовольственного сырья и пищевых продуктов ксенобиотиками химического и биологического происхождения; загрязнение микроорганизмами и их метаболитами; загрязнение химическими элементами, загрязнение веществами и соединениями, применяемыми в растениеводстве и животноводстве; радиоактивное загрязнение; загрязнение диоксидами; контроль за использованием пищевых добавок; способы детоксикации.

#### **Рекомендуемая литература для подготовки:**

1. Технология продукции общественного питания [Текст]: учебник для студентов вузов / А. И. Мглинец и др.; под ред. А.И. Мглинца. – СПб.: Троицкий мост, 2010. – 735 с.
2. Технология продукции общественного питания: учебник для бакалавров / А.С. Ратушный [и др.]. – Москва: Дашков и К, 2019. — 336 с.
3. Васюкова А.Т. Технология продукции и организация общественного питания. Введение в специальность (учебник для бакалавров). - Кнорус, 2022 - 214 с.
4. Сборник рецептов мучных кондитерских и булочных изделий : сборник / [сост. А. В. Павлов]. – СПб. : Профи-Информ, 2005. – 293, [1] с.

5. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания / Сост. : Ананина В. А., Ахиба С. Л. и др. – М., 1996. – 619 с.
6. Васюкова, А.Т. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания : учебник / А.Т. Васюкова, Т.Р. Любецкая. — Москва : Дашков и К, 2017. — 416 с.
7. Дунченко, Н.И. Управление качеством продукции. Пищевая промышленность. Для бакалавров : учебник / Н.И. Дунченко, В.С. Янковская. — Санкт-Петербург : Лань, 2018. — 304 с.
8. Позняковский В.М. Гигиенические основы питания. Качество и безопасность пищевых продуктов: учебник / В.М. Позняковский.- Сибирское университетское издание, Новосибирск, 2005.- 452 с.
9. 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.
10. 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.
11. Позняковский, В.М. Безопасность продовольственных товаров: с основами нутрициологии [Текст]: учебник для бакалавров и магистров / В.М. Позняковский. - М.: ИНФРА-М, 2017. - 269 с.