

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
«14» 02 2025 г.



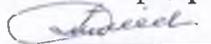
ПРОГРАММА ВСТУПИТЕЛЬНЫХ ИСПЫТАНИЙ

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. Тошев
«14» 02 2025 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 компьютерного 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 (компьютерного тестирования) оцениваются по 100 балльной шкале. Тест содержит 50 вопросов, каждый вопрос оценивается в 2 балла.

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

Абитуриенту могут быть начислены дополнительные баллы за индивидуальные достижения. Перечень показателей и порядок начисления индивидуальных баллов определяются Правилами приема на обучение по образовательным программам высшего образования (<https://abit.susu.ru/priem/vpo/>). Учитываются индивидуальные достижения поступающего за период его обучения по программе высшего образования в соответствии с документом об образовании, предъявленным 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 на 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 с.
5. Сборник рецептов 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.