

МИНИСТЕРСТВО НАУКИ И ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего образования

«Тольяттинский государственный университет»



УТВЕРЖДАЮ

Заместитель председателя
приемной комиссии ТГУ

Э.С. Бабошина

2021

Программа
профильного вступительного испытания для поступающих на
базе среднего профессионального образования,
проводимого ТГУ самостоятельно

Основы технологии продуктов общественного
питания

Тольятти, 2021

1. Общие положения

- 1.1. Вступительное испытание проводится в форме автоматизированного тестирования.
- 1.2. Время прохождения вступительного испытания – 90 минут.
- 1.3. Результат вступительного испытания оценивается по стобалльной шкале.

2. Содержание вступительного испытания

2.1. Модуль «Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве»

2.1.1. Тема «Морфология микроорганизмов»

Подтема. Дрожжи. Строение дрожжей. Свойства дрожжей. Дрожжи в пищевой промышленности.

Подтема. Грибы. Строение грибов. Свойства грибов. Грибы в пищевой промышленности.

Подтема. Питание, дыхание микроорганизмов. Физические, химические, биологические факторы влияния внешней среды на микроорганизмы.

2.1.2. Тема «Физиология микроорганизмов»

Подтема. Виды брожения

Подтема. Типы питания микроорганизмов. Аэробы и анаэробы

2.1.3. Тема «Микробиология пищевых продуктов»

Подтема. Микробиология молока, молочных и кисломолочных продуктов

Подтема. Микробиология мяса и мясных продуктов.

Подтема. Микробиология зернопродуктов

2.1.4. Тема «Санитария и гигиена предприятий общественного питания»

Подтема. Значение соблюдения правил личной гигиены. Санитарно-эпидемиологические требования к содержанию тела, рук, полости рта в чистоте. Требования к санитарной одежде.

Подтема. Биотические факторы среды и микроорганизмы. Взаимодействия между живыми организмами: комменсализм, мутуализм, синергизм, паразитизм.

Подтема. Общая характеристика сальмонеллезов, дизентерий, пищевые токсикоинфекции, эшерихиозов.

2.2. Модуль «Техническое оснащение предприятий общественного питания»

2.2.1. Тема «Механическое оборудование»

Подтема. Классификация механического оборудования

Подтема. Основные типы электроприводов

2.2.2. Тема «Тепловое оборудование»

Подтема. Основы теплотехники

Подтема. Классификация и общая характеристика теплового оборудования

2.2.3. Тема «Холодильное оборудование»

Подтема. Общие сведения о холодильном оборудовании

Подтема. Холодильные машины

2.3. Модуль «Организация процесса приготовления блюд»

2.2.1. Тема «Организация рабочего места и подбор оборудования для приготовления блюд»

Подтема. Организация рабочего места и подбор оборудования для приготовления продукции в овощном цехе

Подтема. Организация рабочего места и подбор оборудования для приготовления продукции в мясорыбном цехе

Подтема. Организация рабочего места и подбор оборудования для приготовления блюд в холодном цехе

Подтема. Организация рабочего места и подбор оборудования для приготовления блюд в горячем цехе

Подтема. Организация рабочего места и подбор оборудования для приготовления блюд в кондитерском цехе

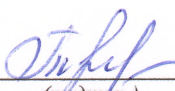
3. Рекомендуемая литература

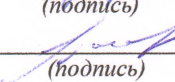
№ п/п	Библиографическое описание издания	Наименование ЭБС
1.	Васюкова А.Т. Технология кулинарной продукции за рубежом [Электронный ресурс] : учебник для студентов, обуч. по направлению подготовки бакалавров «технология продукции и организация обществ. питания» / А.Т. Васюкова, Н.И. Мячикова, В.Ф. Пучкова. - Москва : Дашков и К ^О , 2015. - 368 с. ISBN 978-5-394-02237-1	ЭБС «ZNANIUM. COM»
2.	Технология продукции общественного питания [Электронный ресурс] : учебник / под ред. А.С. Ратушного. – Москва : Форум : ИНФРА-М, 2016. – 240 с. : ил. – (Высшее образование). - ISBN 978-5-00091-131-0	ЭБС «ZNANIUM. COM»
3.	Технология продукции общественного питания : лаб. практикум: учеб. пособие / под ред. Л.П. Липатовой. – 2-е изд., испр. и доп. - Москва. ; гриф УМО. – Москва : Форум, 2016. – 375 с. : ил. – Библиогр.: с. 369-370. – Прил.: с. 353-368. - ISBN 978-5-00091-119-8. – 1065-44.	ЭБС «ZNANIUM. COM»
4	Цопкало Л.А. Контроль качества продукции и услуг в общественном питании [Электронный ресурс] : учеб. пособие /Л.А. Цопкало, Л.Н. Рождественская ; Новосибирский государственный технический университет.- Новосибирск : НТГУ, 2016. – 230 с : ил. - ISBN 978-5-7782-2325-7.	ЭБС «ZNANIUM. COM»
5	Петров А.М. Общественное питание: учет и калькулирование себестоимости [Электронный ресурс] : учеб. пособие / А.М. Петров. – 3-е изд. – Москва : КУРС : ИНФРА М, 2015 с. : ил. - ISBN 978-5-905554-87-2.	ЭБС «ZNANIUM. COM»

Разработчики программы:

Зав.кафедрой, к.п.н., доцент
(должность, ученое звание, степень)

Доцент
(должность, ученое звание, степень)


(подпись)


(подпись)

Т.П. Третьякова
(И.О. Фамилия)

Ю.П. Кулакова
(И.О. Фамилия)

Приложение
к программе вступительного
испытания

ШКАЛА ОЦЕНИВАНИЯ

При приеме на обучение по программам бакалавриата, программам специалитета, программам магистратуры результаты каждого вступительного испытания, проводимого ТГУ, оцениваются по **100-балльной шкале**.

$$\text{Результат в баллах} = \frac{\text{Количество верных ответов}}{\text{Количество заданий в тестовой дорожке}} \times 100,$$

где:

Результат в баллах – результат вступительного испытания поступающего (по **100-балльной шкале**).

Количество верных ответов – количество верных ответов, данных поступающим, при выполнении заданий в тестовой дорожке.

Количество заданий в тестовой дорожке – количество заданий, которые необходимо выполнить поступающему во время вступительного испытания, в соответствии с программой вступительного испытания.

Минимальное количество баллов, подтверждающее успешное прохождение вступительного испытания.