

МИНИСТЕРСТВО НАУКИ И ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение  
высшего образования

**«Тольяттинский государственный университет»**

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

**Основы технологии продуктов общественного  
питания**

Тольятти, 2024

## **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

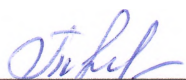
### 3. Рекомендуемая литература

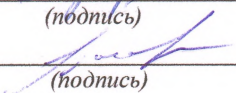
№ п/п	Библиографическое описание издания	Наименование ЭБС
1.	<b>Васюкова А.Т.</b> Технология кулинарной продукции за рубежом [Электронный ресурс] : учебник для студентов, обуч. по направлению подготовки бакалавров «технология продукции и организация обществ. питания» / А.Т. Васюкова, Н.И Мячикова, В.Ф. Пучкова. - Москва : Дашков и К <sup>О</sup> , 2015.-368 с. ISBN 978-5-394-02237-1	ЭБС «ZNANIUM. COM»
2.	<b>Технология продукции общественного питания</b> [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	<b>Цопкало Л.А.</b> 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	<b>Петров А.М.</b> 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.**