

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

19 января 2026 г.

ПРОГРАММА ВСТУПИТЕЛЬНОГО ИСПЫТАНИЯ
по дисциплине «Принципы переработки сырья для общественного
питания»

Направление подготовки: 19.03.04 «Технология продукции и организация
общественного питания»

Уровень образования: среднее профессиональное (НПО и СПО)

Форма обучения: очная, заочная

Разработчик программы:

Зав. кафедрой ТиООП

 А.Д. Тошев

« 19 » января 2026 г.

Порядок и форма организации вступительных испытания

Вступительное испытание по дисциплине «Принципы переработки сырья для общественного питания» проводится в форме тестирования. Тест состоит из 20 вопросов, на каждый из которых представлено 3-4 варианта ответов. Время прохождения – 20 минут. Максимальное количество баллов за тест – 100.

Перечень вопросов для подготовки к тесту

1. Классификация и строение белков пищевых продуктов.
2. Влияние процессов гидратации и дегидратации белков на формирование структурно-механических свойств обрабатываемых белок содержащих продуктов.
3. Денатурация белков, влияние на формирование качественных показателей.
4. Белки сырья растительного происхождения, их изменения при кулинарной обработке.
5. Белки сырья животного происхождения, их изменения при кулинарной обработке.
6. Строение, свойства, значение белков в питании.
7. Сущность денатурации белков, влияние на структурно-механические свойства готовых изделий.
8. Характеристика процесса коагуляции и агрегирования.
9. Классификация и строение липидов пищевых продуктов.
10. Характеристика видов жиров различного происхождения.
11. Физические и химические свойства жиров.
12. Какие изменения претерпевают жиры пищевых продуктов при хранении и термической обработке.
13. Биологическая эффективность жира и ее изменение в процессе хранения и термической обработки.
14. Классификация и строение углеводов пищевых продуктов.
15. Характеристика процесса гидролиза углеводов.
16. Карамелизация сахаров.
17. Структура крахмала, строение крахмального зерна.
18. Изменение крахмальных зерен в процессе кулинарной обработки.
19. Сущность процессов набухания и клейстеризации, гидролиза, декстринизации.
20. Применение процессов изменения крахмальных зерен в кулинарной практике.
21. Старение оклейстеризованного крахмала в кулинарных изделиях в процессе хранения.
22. Реакция меланоидинообразования, характеристика и основные этапы этой реакции.
23. Классификация и строение витаминов.
24. Характеристика водорастворимых витаминов.

25. Характеристика жирорастворимых витаминов.
26. Факторы, влияющие на разрушение витаминов.
27. Способы сохранения витаминов в кулинарной практике.
28. Характеристика минеральных веществ пищевых продуктов.
29. Изменения минеральных веществ в процессе кулинарной обработки.

Список рекомендованной литературы

1. Технология продукции общественного питания Текст Т. 1 Физико-химические процессы, протекающие в пищевых продуктах при их кулинарной обработке: учебное пособие для вузов по специальности «Технология продуктов обществ. питания» направления «Технология продовольств. продуктов спец. назначения и обществ. питания»: в 2 т. 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.
2. Технология продукции общественного питания Текст Т. 2 Технология блюд, закусок, напитков, мучных кулинарных, кондитерских и булочных изделий: учеб. пособие для вузов по специальности «Технология продуктов обществ. питания» направления «Технология продовольств. продуктов спец. назначения и обществ. питания»: в 2 т. 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.
3. Шамраев, А.В. Биохимия: учебное пособие / А.В. Шамраев. – Оренбург: ОГУ, 2014. – 186 с.
4. Комов, В. П. Биохимия: учеб. для вузов по направлению 655500 «Биотехнология» В. П. Комов, В. Н. Шведова. – 2-е изд., испр. – М.: Дрофа, 2006. – 638 с. ил.
5. Химический состав российских пищевых продуктов: Под ред. И. М. Скурихина, В. А. Тутельяна; Рос. акад. мед. наук, Ин-т питания. – М.: ДеЛи принт, 2002. – 235 с.