

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

«18» января 2026 г.

ПРОГРАММА ВСТУПИТЕЛЬНОГО ИСПЫТАНИЯ
по дисциплине «Технология продукции общественного питания»

Направление подготовки: 19.03.04 «Технология продукции и организация общественного питания», 43.03.01 «Сервис» (профиль «Ресторанный сервис»)

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 «Технология продукции 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 технологических способов обработки.
2. Характеристика механических способов обработки.
3. Характеристика гидромеханических способов обработки.
4. Характеристика термических способов обработки.
5. Характеристика наиболее распространенных методов консервирования продуктов.
6. Характеристика видов тепловой обработки продуктов.
7. Характеристика основной тепловой обработки варки, и ее разновидности.
8. Характеристика основной тепловой обработки жарки, и ее разновидности.
9. Характеристика комбинированных процессов тепловой обработки.
10. Значение тепловой обработки и влияние на качество продукции.
11. Основные принципы производства продукции общественного питания.
12. Классификация кулинарной продукции.
13. Технология приготовления супов.
14. Технология приготовления соусов.
15. Технология приготовления блюд и гарниров из овощей, грибов.
16. Технология приготовления блюд из круп, бобовых, макаронных изделий.
17. Технология приготовления блюд из рыбы и нерыбного водного сырья.
18. Технология приготовления блюд из мяса.
19. Технология приготовления блюд из сельскохозяйственной птицы, дичи.
20. Технология приготовления блюд из яиц и творога.
21. Технология приготовления холодных блюд и закусок.
22. Технология приготовления сладких блюд.
23. Технология приготовления напитков.

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. ГОСТ 30390-2013: Услуги общественного питания: Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия: введ. в действие от 01.01.16 [Текст] Межгос. совет по стандартизации, метрологии и сертификации (МТС). – М.: Стандартинформ, 2014. – III, 13 с.

4. ГОСТ 31985-2013: Услуги общественного питания: Термины и определения: введ. в действие от 01.01.15 [Текст] Межгос. совет по стандартизации, метрологии и сертификации (МТС). – М.: Стандартинформ, 2014. – IV, 12 с.

5. ГОСТ 30389-2013: Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования, утв. и введ. в действие 01.01.2016.

6. Васюкова, А. Т. Технология продукции общественного питания: лаб. практикум А. Т. Васюкова, А. С. Ратушный. – М.: Дашков и К, 2007. – 106 с. ил.

7. Ковалев, Н. И. Технология приготовления пищи: учеб. для сред. спец. учеб. заведений по специальностям 260502 «Технология продуктов обществ. питания», 100106 «Организация обслуживания на предприятиях обществ. питания» Н. И. Ковалев, М. Н. Куткина, В. А. Кравцова; под ред. М. А. Николаевой; Отрасл. центр повышения квалификации работников торговли М-ва окон, развития и торговли Рос. Федерации. – М.: Деловая литература, 2008. – XII, 467 с. ил.

8. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания: сб. технол. нормативов сост. М. Т. Лабзина. – СПб: ГИОРД, 2014. – 768 с.

9. Технология продукции общественного питания: Учебник / Мглинец А.И., Акимова Н. А., Дзюба Г. Н. и др.; Под ред. А. И. Мглинца. – СПб.: Троицкий мост, 2010. – 736 с.

10. 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.