

Министерство науки и высшего образования

Российской Федерации

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение  
высшего образования «Кемеровский государственный университет»



**ПРОГРАММА ВСТУПИТЕЛЬНЫХ ИСПЫТАНИЙ,**

проводимых КемГУ самостоятельно,

для поступающих по программе магистратуры

«Инновационный менеджмент предприятий индустрии питания»

по направлению подготовки

19.04.04 Технология продукции и организация общественного питания

в 2022 году

Кемерово, 2021

Форма проведения вступительных испытаний – тест.

Вступительное испытание представляет собой тест, который состоит из двух частей:

Часть А содержит 20 тестовых вопросов, каждый из которых оценивается максимально в 2 балла, и может содержать один или несколько правильных ответов.

0 баллов ставится, если абитуриент ответил неверно или не выбрал ни один из предложенных ответов

1 балл - ставится, если абитуриент отметил лишь часть верных ответов, в случае, если правильных вариантов ответа несколько

2 балла ставится, если абитуриент отметил все верные варианты ответа в задании

Часть Б содержит 5 заданий, каждое из которых оценивается максимально в 12 баллов. Задания части Б оцениваются следующим образом:

10-12 баллов – дано полное и правильное решение задания, материал изложен грамотно, в определенной логической последовательности.

7-9 баллов – задание выполнено полностью, но содержатся неточности или ошибки, не имеющие принципиального характера.

4-6 баллов – задание выполнено, но допущены ошибки или неточности и/или получен неверный ответ за счет некорректных вычислений.

2- 3 баллов – задание выполнено не полностью (частично), допущены ошибки и/или неточности.

1 баллов – абитуриент приступил к решению задания, но выбрал неправильный алгоритм

0 – абитуриент не приступал к решению задания.

Нижний порог прохождения вступительного испытания – 30 баллов.

Продолжительность проведения вступительного испытания 120 минут (2 часа)

В программе представлены:

- содержание тем по дисциплинам, включенным в программу
- список учебной и учебно-методической литературы
- примеры вопросов части А и Б

Апелляция по вступительному испытанию принимается на следующий день после опубликования результатов

## 1. СОДЕРЖАНИЕ ТЕМ

### 1.1 Технология продукции общественного питания

*Научно-теоретические основы технологии продукции общественного питания.* Классификация и ассортимент продукции общественного питания. Способы кулинарной обработки. Изменения основных пищевых веществ при кулинарной обработке пищевых продуктов. Роль белков, жиров и углеводов пищевых продуктов в формировании качества продукции общественного питания. Влияние изменений белков, жиров и углеводов на качество и свойства полуфабрикатов и готовой продукции.

*Производство соусов; супов.* Классификация и ассортимент. Технологическая характеристика сырья. Технология приготовления, требования к качеству. Условия и сроки хранения, реализации.

*Кулинарная продукция из овощей, плодов и грибов.* Технологическая характеристика сырья, производство полуфабрикатов из плодов, овощей, грибов. Технология и ассортимент кулинарной продукции из плодов, овощей, грибов.

*Кулинарная продукция из круп, бобовых и макаронных изделий.* Технологическая характеристика сырья. Гидромеханическая обработка круп и бобовых, классификация, ассортимент блюд. Требования к качеству, условия и сроки хранения и реализации.

*Кулинарная продукция из мяса и мясных продуктов.* Производство полуфабрикатов из мяса и мясных продуктов. Производство кулинарной продукции из мяса и мясных продуктов.

*Кулинарная продукция из яиц и творога.* Технологическая характеристика сырья. Тепловая кулинарная обработка яиц и творога. Ассортимент, технология, требования к качеству. Условия, сроки хранения и реализации

*Кулинарная продукция из сельскохозяйственной птицы, дичи, кролика.* Производство полуфабрикатов из сельскохозяйственной птицы, дичи и кролика. Производство кулинарной продукции из сельскохозяйственной птицы, дичи и кролика.

*Кулинарная продукция из рыбы и нерыбных продуктов моря.* Производство полуфабрикатов из рыбы и нерыбных продуктов моря. Производство кулинарной продукции из рыбы и нерыбных продуктов моря.

*Производство холодных блюд, холодных и горячих закусок.* Классификация. Ассортимент. Технология, факторы, формирующие качество. Требования к качеству блюд, условия и сроки хранения и реализации.

*Производство сладких блюд и напитков.* Классификация. Ассортимент. Технологическая характеристика сырья. Требования к качеству блюд, условия и сроки хранения и реализации.

*Производство мучных блюд и мучных кулинарных изделий.* Классификация. Ассортимент. Технологическая характеристика сырья. Полуфабрикаты из муки: пресное, песочное, слоеное, дрожжевое тесто. Технология, рецептуры. Режимы выпечки. Требования к качеству.

## 1.2 Технология и организация специальных видов питания

*Диетология.* Физиологические основы диетического питания. Пищевые продукты в диетическом питании. Диетическое питание при различных заболеваниях.

*Технология специальных видов питания.* Структура и состояния питания различных групп населения. Научные принципы обогащения пищевых продуктов микронутриентами. Технология приготовления блюд диетического (лечебного) питания. Лечебно-профилактическое питание. Питание детей; пожилых людей; спортсменов; беременных, рожениц и кормящих матерей.

## 1.3 Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания

*Основы организации деятельности предприятий общественного питания.* Законодательство Российской Федерации, регулирующее деятельность предприятия питания. Структура, принципы и типы размещения предприятий. Виды услуг. Основные правила работы.

*Классификация предприятий общественного питания.* Классификация предприятий общественного питания. Понятие и признаки концепции предприятий общественного питания разных типов и форматов.

*Производственный процесс и его структура.* Понятие, элементы, типы, структура, принципы и эффективные формы организации производственных процессов в общественном питании. Виды и типы производств. Производственная мощность и структура предприятия.

*Организация основного производства.* Организация работы заготовочных цехов, доготовочных цехов. Организация работы специализированных цехов.

*Организация вспомогательного производства.* Организация торговой группы помещений, складской группы помещений.

*Основы организации обслуживания.* Этапы процесса обслуживания и их характеристика. Методы и формы обслуживания потребителей на предприятиях общественного питания. Специальные формы обслуживания на предприятиях общественного питания, их характеристика.

#### 1.4 Товароведение сырья, продуктов питания и пищевые и БАД

*Пищевые добавки. Общие сведения.* Классификация пищевых добавок по разным признакам. Общие подходы к подбору и применению пищевых добавок.

*Вещества, улучшающие цвет, аромат и вкус продуктов.* Пищевые красители, ароматизаторы. Заменители соли, подсластители.

*Вещества, регулирующие консистенцию.* Эмульгаторы, загустители и гелеобразователи, наполнители. Классификация, характеристика, особенности применения.

*Вещества, способствующие увеличению сроков годности пищевых продуктов.* Консерванты пищевых продуктов. Классификация, особенности применения консервантов, оценка качества и безопасности.

*Биологически активные добавки.* Классификация биологически активных добавок (БАД). Характеристика основных представителей БАД. Роль БАД в питании современного человека.

*Вещества, ускоряющие и облегчающие ведение технологических процессов (технологические вспомогательные средства).* Регуляторы кислотности, пеногасители и антивспенивающие агенты, разрыхлители, вещества, облегчающие фильтрование, осветлители, экстрагенты. Классификация, характеристика, особенности применения, токсикологическая безопасность и хранение регуляторов кислотности, пеногасителей и антивспенивающих агентов, разрыхлителей, веществ, облегчающих фильтрование, осветлителей, экстрагентов.

*Ассортимент и товароведная оценка качества различных видов круп.* Ассортимент и технология производства блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий, требования к качеству, условия и сроки хранения, используемое оборудование. Изменение пищевой ценности и массы круп, бобовых и макаронных изделий при кулинарной обработке.

Способы и режимы хранения картофеля и овощей. Ассортимент и технология производства блюд из овощей и грибов; рекомендуемые соусы к ним., потери массы и изменение пищевой ценности при тепловой кулинарной обработке, требования к качеству, условия и сроки хранения, используемое оборудование.

*Товароведная характеристика яиц и творога.* Ассортимент и технология производства блюд из яиц и творога, требования к качеству, условия и сроки хранения, используемое оборудование, санитарные

требования. Изменение пищевой ценности при тепловой кулинарной обработке.

## 1.5 Маркетинг в индустрии питания

*Общие вопросы маркетинга.* Маркетинговая среда. Сегментирование рынка. Разработка новых товаров и услуг. Каналы распределения товаров. Установление цен на товары. Процесс управления маркетингом. Стратегический маркетинг.

*Особенности маркетинга в общественном питании.* Характеристика, особенности и основные элементы рынка общественного питания. Конкурентоспособность предприятий общественного питания. Товарная политика производства и реализации продукции общественного питания. Роль потребителей в маркетинге услуг предприятий общественного питания. Стимулирование сбыта продукции предприятий общественного питания. Концепция предприятия общественного питания.

*Разработка новых товаров и услуг.* Модель товара. Жизненный цикл товара. Этапы разработки новых товаров и услуг. Особенности жизненного цикла услуги общественного питания. Маркетинг на различных стадиях жизненного цикла товара. Разработка, внедрение в производство и на рынок новых услуг общественного питания. Позиционирование предприятий сферы питания.

*Основы поведения потребителя.* Факторы внешнего и внутреннего влияния на поведение потребителей. Процесс принятия решения потребителями. Методы исследования поведения потребителей. Современные концепции моделей поведения потребителей. Типы и модели поведения потребителей.

## 1.6 Проектирование предприятий общественного питания

*Разработка производственных программ.* Разработка производственной программы различных типов предприятий общественного питания. Факторы, определяющие содержание производственных программ

*Расчет сырья и полуфабрикатов. Графики реализации кулинарной продукции.* Методы расчета сырья и полуфабрикатов, кулинарной продукции, составление графиков реализации кулинарных изделий

*Расчет количества работников предприятия.* Методы расчета количества работников различных цехов с учетом выполняемых операций и трудоемкости процесса

## 1.7 Экономика предприятия индустрии питания

*Организационно-правовые аспекты деятельности предприятий индустрии питания.* Типы, виды и формы и виды собственности.

Организационно-правовые формы предприятий общественного питания. Сущность коммерческой деятельности. Субъекты и объекты коммерческой деятельности. Особенности экономики и функции общественного питания.

*Состав продукции и оборота общественного питания, их значение.* Понятие товарооборота. Особенности товарооборота предприятий общественного питания.

*Производственная программа предприятия общественного питания.* Анализ оборота и выпуска продукции предприятия общественного питания.

*Виды продовольственных ресурсов, источники их поступления и организация снабжения предприятия общественного питания.* Товарные запасы предприятия общественного питания: сущность, значение, виды и их классификация

*Анализ снабжения предприятия продовольственным сырьем и товарами и состояния товарных запасов.* Планирование снабжения предприятий общественного питания продовольственными ресурсами и составление продуктового баланса.

*Экономическая сущность основных фондов, их классификация, состав, особенности формирования.* Показатели оценки основных фондов. Амортизация основных фондов. Анализ состояния и эффективности использования основных фондов. Направления повышения эффективности и интенсивности использования основных фондов.

*Капитальные вложения и инвестиции.* Формы воспроизводства основных фондов. Планирование воспроизводства основных фондов и капитальных вложений. Оценка эффективности капитальных вложений

## 1.8 Управление персоналом

*Система управления персоналом.* Принципы управления персоналом. Принципы и методы построения системы управления персоналом.

*Процесс управления персоналом организации.* Организационные структуры управления. Система поиска, отбора, найма и адаптации персонала. Обучение и адаптация персонала.

*Мотивация в управлении и лояльность персонала.* Мотивация и стимулирование персонала. Лояльность персонала. Профессиональное развитие персонала.

## 1.9 Технологические процессы и аудит на предприятиях индустрии питания

*Технологические процессы на предприятиях питания.* Технологический процесс на предприятиях питания. Общие требования к производственным помещениям и организации рабочих мест. Общие принципы функционирования ресторанов. Технология производственных процессов. Помещения для обслуживания потребителей.

*Сервисный менеджмент на предприятиях индустрии питания.* Стадии разработки технологии оказания индивидуальных услуг предприятиями питания. Стандарты обслуживания. Основные стандарты ресторанного бизнеса. Методы исследования качества сервиса.

### 1.10 Кухни мира

*Кухни народов мира: традиции, основные черты.* Русская кухня. Кухня народов России: татарская, башкирская. Кухня Франции и Италии, Германии. Кухня Юго - восточной Азии. Кухня Индии и Китая, Тайланда. Кухня Мексики. Японская кухня.

### 1.11 Контроль качества продукции общественного питания

*Основы повышения качества продукции.* Основные термины и определения в области качества продукции. Факторы, влияющие на качество продукции. Методы управления качеством. Оценка уровня качества продукции.

*Органолептическая оценка качества кулинарной продукции.* Классификация органолептических показателей качества. Комплексная оценка качества кулинарной продукции. Органолептическая оценка кулинарной продукции, порядок проведения.

*Требования к реализации кулинарной продукции.* Требования к приему и хранению сырья, пищевых продуктов. Требования к производству, раздаче блюд, отпуску полуфабрикатов и кулинарных изделий. Организация контроля качества на предприятиях общественного питания.

## 2 СПИСОК ЛИТЕРАТУРЫ

1. 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. — ISBN 978-5-394-02181-7. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/93452>

2. Дейнека, А.В. Управление персоналом организации : учебник / А.В. Дейнека. — Москва : Дашков и К, 2017. — 288 с. — ISBN 978-5-394-02375-0. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/93448>

3. Антипов, К.В. Основы рекламы : учебник / К.В. Антипов. — 3-е изд. — Москва : Дашков и К, 2017. — 328 с. — ISBN 978-5-394-02394-1. — Текст : электронный // Электронно-библиотечная система «Лань» : [сайт]. — URL: <https://e.lanbook.com/book/93404>

4. Костина, Н.Г. Фирменный стиль и дизайн : учебное пособие / Н.Г. Костина, С.Ю. Баранец. — Кемерово : КемГУ, 2014. — 97 с. — ISBN 978-5-



89289-847-8. — Текст : электронный // Электронно-библиотечная система «Лань» : [сайт]. — URL: <https://e.lanbook.com/book/93556>

5. Маркетинг в отраслях и сферах деятельности : учебник / под редакцией Абаева А.Л. [и др.]. — Москва : Дашков и К, 2019. — 433 с. — ISBN 978-5-394-03141-0. — Текст : электронный // Электронно-библиотечная система «Лань» : [сайт]. — URL: <https://e.lanbook.com/book/119283>

6. Маюрникова, Л.А. Маркетинг в ресторанном бизнесе : учебное пособие / Л.А. Маюрникова, Н.И. Давыденко, Т.В. Крапива. — Кемерово : КемГУ, [б. г.]. — Часть 1 — 2014. — 101 с. — ISBN 978-5-89289-861-4. — Текст : электронный // Электронно-библиотечная система «Лань» : [сайт]. — URL: <https://e.lanbook.com/book/72023>

7. Романов, А.А. Маркетинг : учебное пособие / А.А. Романов, В.П. Басенко, Б.М. Жуков. — Москва : Дашков и К, 2016. — 440 с. — ISBN 978-5-394-01311-9. — Текст : электронный // Электронно-библиотечная система «Лань» : [сайт]. — URL: <https://e.lanbook.com/book/93316>

8. Синяева, И.М. Маркетинг услуг : учебник / И.М. Синяева, О.Н. Романенкова, В.В. Синяев. — 2-е изд. — Москва : Дашков и К, 2017. — 252 с. — ISBN 978-5-394-02723-9. — Текст : электронный // Электронно-библиотечная система «Лань» : [сайт]. — URL: <https://e.lanbook.com/book/93437>

9. Шарков, Ф.И. Интегрированные коммуникации: реклама, паблик рилейшнз, брендинг : учебное пособие / Ф.И. Шарков. — Москва : Дашков и К, 2016. — 324 с. — ISBN 978-5-394-00792-7. — Текст : электронный // Электронно-библиотечная система «Лань» : [сайт]. — URL: <https://e.lanbook.com/book/93300>

10. Проектирование предприятий общественного питания : учебное пособие / Т.В. Шленская, Г.В. Шабурова, А.А. Курочкин, Е.В. Петросова. — Санкт-Петербург : Троицкий мост, 2014. — 288 с. — ISBN 978-5-4377-0001-3. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/90688>

11. продукции общественного питания: учебник / А.И. Мглинец, Н.А. Акимова, Г.Н. Дзюба, Г.Г. Дубцов ; под редакцией А. И. Мглинца. — Санкт-Петербург : Троицкий мост, 2015. — 736 с. — ISBN 978-5-904406-15-8. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/90674>

12. Елисеева, Л.Г. Товароведение однородных групп продовольственных товаров : учебник / Л.Г. Елисеева, Т.Г. Родина, А.В. Рыжакова. — Москва : Дашков и К, 2017. — 930 с. — ISBN 978-5-394-01955-5. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/93520>

13. Маюрникова Л.А., Куракин М.С. Пищевые и биологически активные добавки. Учебное пособие. — Кемерово, 2006. — 124 с.

14. Попова, Н.Н. Пищевые и биологически активные добавки : учебное пособие / Н.Н. Попова, Е.С. Попов, И.П. Щетилина. — Воронеж : ВГУИТ, 2016. — 67 с. — ISBN 978-5-00032-220-8. — Текст : электронный // Лань :

электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/92220>

15. Резниченко, И.Ю. Товароведение и экспертиза однородных групп продовольственных товаров: товароведение и экспертиза мучных кондитерских изделий : учебное пособие / И.Ю. Резниченко. — Кемерово : КемГУ, 2014. — 203 с. — ISBN 978-5-89289-855-3. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/60196>

16. Управление персоналом : учебное пособие / под редакцией Г. И. Михайлиной. — 3-е изд. — Москва : Дашков и К, 2016. — 280 с. — ISBN 978-5-394-01749-0. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/93320>

17. Фридман, А. М. Экономика предприятия общественного питания : учебник / А. М. Фридман. — Москва : Дашков и К, 2017. — 464 с. — ISBN 978-5-394-02069-8. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/93473>

18. Бизнес-планирование на предприятиях общественного питания» : учебное пособие / Т. А. Щербакова, Л. А. Маюрникова, Т. В. Крапива, Н. И. Давыденко. — Кемерово : КемГУ, 2016. — 99 с. — ISBN 978-5-89289-974-1. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/93553>

19. Маюрникова, Л.А. Технологические процессы в сервисе : учебное пособие / Л.А. Маюрникова, Т.В. Крапива, Н.И. Давыденко. — Кемерово : КемГУ, 2015. — 96 с. — ISBN 978-5-89289-896-6. — Текст : электронный // Электронно-библиотечная система «Лань» : [сайт]. — URL: <https://e.lanbook.com/book/93558>

20. Неретина, Т.Г. Основы сервисной деятельности : учебное пособие / Т.Г. Неретина. — Москва : ФЛИНТА, 2014. — 168 с. — ISBN 978-5-9765-1415-7. — Текст : электронный // Электронно-библиотечная система «Лань» : [сайт]. — URL: <https://e.lanbook.com/book/44300>

21. Главчева, С.И. Организация производства и обслуживания в ресторанах и барах : учебное пособие / С.И. Главчева, Л.Е. Чередниченко. — Санкт-Петербург : Троицкий мост, 2014. — 208 с. — ISBN 978-5-4377-0011-2. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/90692>

### 3 ПРИМЕР ЗАДАНИЯ

#### Часть А

1. Выберите правильный вариант ответа.

Какие виды обработки сырья и полуфабрикатов относятся к тепловым:

- а) деление продуктов на части, требующие различной обработки
- б) придание продуктам необходимых размеров, формы
- с) припускание

d) вакуумирование

## Часть Б

1. Для составления производственной программы рассчитать общее количество блюд, реализуемых в зале ресторана и разбить на отдельные группы.

Исходные данные:

- ресторан на 50 мест;
- оборачиваемость места в зале ресторана за день принять равной 5;
- коэффициент потребления блюд принять 3,5;
- предусмотреть следующую разбивку общего количества блюд в %:  
холодные закуски – 45, горячие закуски – 5, супы – 10, горячие блюда – 30,  
сладкие блюда – 10.