

**МИНИСТЕРСТВО НАУКИ И ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ
РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ**
Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего образования
«Кемеровский государственный университет»

«УТВЕРЖДАЮ»
Директор
Технологического института
пищевой промышленности

О.В. Козлова
«21» декабря 2023 г.



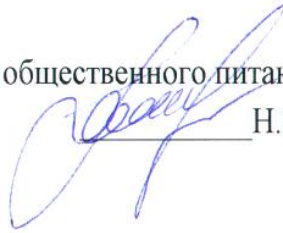
ПРОГРАММА ВСТУПИТЕЛЬНЫХ ИСПЫТАНИЙ
в магистратуру по направлению подготовки
19.04.04 «ТЕХНОЛОГИЯ ПРОДУКЦИИ И ОРГАНИЗАЦИЯ
ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ»
Профиль (направленность) подготовки
«**Инновационный менеджмент предприятий индустрии питания**»

КЕМЕРОВО 2023

Разработчик программы

Зав. кафедрой технологии и организации общественного питания,

д.т.н.



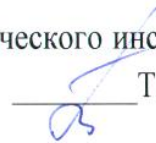
Н.И. Давыденко

Рассмотрена и рекомендована

Методической комиссией Технологического института пищевой промышленности

Протокол № 4 от 21 декабря 2023г.

Председатель методической комиссии Технологического института пищевой промышленности



Т.Ф. Киселева

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 3 балла, и может содержать один или несколько правильных ответов.

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

1-2 балла ставится, если абитуриент отметил лишь часть верных ответов, в случае, если правильных вариантов ответа несколько.

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

Часть Б содержит 5 заданий, каждое из которых оценивается максимально в 8 баллов. Задания части Б оцениваются следующим образом:

7-8 баллов ставится, если абитуриент полностью ответил на поставленный вопрос, дал ответ в развернутом виде, либо решил задачу абсолютно правильно, указал все единицы измерения, пояснил ход вычислений, привёл необходимые формулы с расшифровкой, использовал необходимую точность представления значений.

5-6 баллов ставится, если абитуриент полностью ответил на поставленный вопрос, но в сжатом, не развернутом виде, либо решил задачу абсолютно правильно, но с ошибками в точности представления данных, сокращённом написании хода решения.

3-4 балла ставится, если абитуриент ответил на вопрос с некоторыми ошибками, не достаточно развёрнуто, либо допустил ошибки в расчётах при правильно указанном ходе решения задачи, допустил грубые ошибки в оформлении.

1-2 балла ставится, если в ответе абитуриента присутствует много отдельных не точностей при, в целом, правильных рассуждениях, либо указал правильный ответ на задачу, но без пояснения хода решения и используемых формул.

0-1 балл ставится, если абитуриент не привёл ответа, либо дал не правильный ответ, при наличии отдельных правильных рассуждений, либо привёл не правильный ход решения задачи и неправильный ответ.

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

Способы кулинарной обработки пищевых продуктов.

Понятия пищевой и энергетической ценности продукта.

Роль основных пищевых веществ в формировании качества продукции общественного питания

Требования к качеству блюд, условия и сроки хранения и реализации.

Расчет сырья, полуфабрикатов и готовой продукции.

1.2 Технология и организация специальных видов питания

Технология приготовления блюд детского питания.

Основное и вспомогательное сырье при производстве хлебобулочных и мучных кондитерских изделий.

Технология изделий из дрожжевого теста.

Технология бисквитного теста и изделий из него.

1.3 Методы продвижения продукции и услуг в индустрии питания

Основные понятия маркетинга.

Концепция предприятия общественного питания.

Сегментирование рынка общественного питания.

Современное состояние, тенденции и перспективы рынка ОП.

Разработка, внедрение в производство и на рынок новых услуг общественного питания.

Позиционирование предприятий сферы питания.

Факторы, влияющие на поведение потребителей.

Современные концепции моделей поведения потребителей.

Процесс принятия решения о покупке.

Основные средства маркетинговой коммуникации.

1.4 Метрология, техническое регулирование и контроль качества продукции

Объекты измерений и их меры. Разновидности и средства измерений.

Основы теории измерений. Обеспечение единства и достоверности измерения

Основы технического регулирования.

Квалиметрия.

Основы повышения качества продукции.

Органолептическая оценка качества продукции.

1.5 Планирование и анализ финансово-хозяйственной деятельности на предприятиях индустрии питания

Организационно-правовые аспекты финансово-хозяйственной деятельности
Структура финансовых и материальных ресурсов предприятия индустрии питания. Источники финансирования
Взаимосвязь доходов и расходов предприятий питания.
Планирование результатов финансово-хозяйственной деятельности предприятия питания. Оценка эффективности проекта.
Влияние ценообразования на планирование выручки от реализации продукции (работ, услуг) в индустрии питания.

1.6 Санитария и гигиена на предприятиях общественного питания

Общие санитарно – эпидемиологические требования к предприятиям общественного питания, направленные на предотвращение вредного воздействия факторов среды обитания.
Общие требования к планировке и размещению производственных помещений предприятий общественного питания.
Общие требования к приёму, изготовлению и реализации продукции общественного питания.
Основы гигиены и микроклимата производственных помещений предприятий индустрии питания

1.7 Товароведение сырья, продуктов питания и пищевые и БАД

Зерно и продукты его переработки.
Свежие и переработанные овощи и плоды.
Крахмал, сахар, мёд и кондитерские изделия.
Молоко и молочные продукты.
Общие сведения о пищевых добавках.
Вещества, улучшающие цвет, аромат и вкус продуктов.
Биологически активные добавки.

1.8 Проектирование предприятий общественного питания

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

1.9 Научные основы производства продуктов питания

Научные принципы обогащения пищевых продуктов
Алиментарно-зависимые заболевания, причины возникновения, меры профилактики.
Концепции питания.
Классификация специализированных пищевых продуктов.
Общая характеристика лечебно-профилактических продуктов питания.

1.10 Экспертиза и ХАССП на предприятиях общественного питания

Производственный и государственный контроль продукции общественного питания.
ХАССП на предприятиях общественного питания.

1.11 Физиология питания

Физиологические нормы для различных групп населения.
Обмен веществ и энергии. Потребность человека в энергии и нормирование энергетической ценности рационов питания.
Значение макронутриентов в питании и их роль в организме человека.
Потребность и нормирование основных пищевых веществ в питании.
Роль минеральных веществ для организма. Витамины в питании человека.
Витаминная недостаточность.

2 СПИСОК ЛИТЕРАТУРЫ

Технология продукции общественного питания

1. Технология 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/906742>. Васюкова, А.Т.

2. Романова, Н. К. Технология продукции общественного питания. Расчет сырья, полуфабрикатов и готовых блюд : учебное пособие : [16+] / Н. К. Романова, Д. В. Хрундин ; Казанский государственный технологический университет. — Казань : Казанский национальный исследовательский технологический университет (КНИТУ), 2010. — 92 с. : табл. — Режим доступа: — URL: <https://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=258972>

Технология и организация специальных видов питания

1. Технология хлебобулочных и мучных кондитерских изделий : учебное пособие / составители Н. И. Давыденко [и др.]. — Кемерово : КемГУ, 2018. — 108 с. — ISBN 978-5-8353-2348-7. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/121247>

2. Плотникова, Т. В. Организация детского питания / Т. В. Плотникова. — Ростов-на-Дону : Феникс, 2012. — 335 с. — ISBN 978-5-222-19985-5. —

Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/70126>

Методы продвижения продукции и услуг в индустрии питания

1. 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>
2. 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 // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/72023>
3. 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>

Метрология, техническое регулирование и контроль качества продукции

1. Дунченко, Н.И. Управление качеством продукции. Пищевая промышленность. Для бакалавров : учебник / Н.И. Дунченко, В.С. Янковская. — Санкт-Петербург : Лань, 2018. — 304 с. — ISBN 978-5-8114-3055-0. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/106881>
2. Контроль качества сырья и готовой продукции на предприятиях общественного питания : учебное пособие / О.В. Бредихина, Л.П. Липатова, Т.А. Шалимова, Л.Г. Черкасова. — Санкт-Петербург : Троицкий мост, 2014. — 192 с. — ISBN 978-5-4377-0037-2. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/90697>
3. Метрология, стандартизация и сертификация: Учебное пособие / Г.И. Шевелева, Кемеровский технологический институт пищевой промышленности. — 2-е изд. перераб. и доп. - Кемерово, 2006. — 100с.
4. Шевелева Г.И. Контроль качества продукции: Учебный комплекс. - Кемеровский технологический институт пищевой промышленности. - Кемерово, 2004. — 36 с.

Планирование и анализ финансово-хозяйственной деятельности на предприятиях индустрии питания

1. Крапива Т.В. Экспертиза и диагностика объектов и систем сервиса (на примере предприятий общественного питания) [Электронный ресурс]:/Т.В. Крапива, Л.А. Маюрникова, Н.И. Давыденко. — Электрон. дан. - КемТИПП, 2010. 128 с.

2. Щербакова Т.А. Бизнес-планирование на предприятиях общественного питания [Электронный ресурс]: учебное пособие / Т.А. Щербакова, Л.А. Маюрникова, Т.В. Крапива, Н.И. Давыденко; КемТИПП. - Кемерово: КемТИПП, 2016. – 99 с.
3. Индустрия питания: современные инновационные процессы и их оценка : учебное пособие / Г.М. Романова, Т.Е. Гварлиани, Л.М. Романова, Н.В. Баль ; под редакцией Г.М. Романовой. — Москва : Финансы и статистика, 2014. — 240 с. — ISBN 978-5-279-03493-2. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/69140>
4. Кирюхина, А.Н. Коммерческая деятельность : учебное пособие / А.Н. Кирюхина. — Кемерово : КемГУ, 2011. — 132 с. — ISBN 978-5-89289-667-2. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/4833>
5. 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>
6. Иванова, О. Е. Бухгалтерский учет на предприятиях малого бизнеса : учебное пособие / О. Е. Иванова. — 3-е изд., испр. — пос. Караваяево : КГСХА, 2020. — 125 с. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/171701>

Санитария и гигиена на предприятиях общественного питания

1. Зурабина, Е. И. Санитария и гигиена питания на предприятиях общественного питания : учебное пособие / Е. И. Зурабина. — Санкт-Петербург : Троицкий мост, 2019. — 166 с. — ISBN 978-5-4377-0135-5. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/119294> (дата обращения: 01.02.2024). — Режим доступа: для авториз. пользователей.
2. Санитария и гигиена питания [Текст] : учеб. пособие для студ. вузов. В 2-х ч. Ч.1 / Т. М. Дроздова ; КемТИПП. - Ке-мерово : КемТИПП, 2005. - 108 с.
3. Тамова, М.Ю. Санитария и гигиена на предприятиях общественного питания : учебное пособие / М.Ю. Тамова, Е.Г. Дунец, И.А. Куликов. — Санкт-Петербург : Троицкий мост, 2012. — 192 с. — ISBN 978-5-4377-0014-3. — Текст : электронный // Электронно-библиотечная система «Лань» : [сайт]. — URL: <https://e.lanbook.com/book/90685>

Товароведение сырья, продуктов питания и пищевые и БАД

1. 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>
2. Маюрникова Л.А., Куракин М.С. Пищевые и биологически активные добавки. Учебное пособие. – Кемерово, 2006. – 124 с.

3. 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>

Проектирование предприятий общественного питания

1. Ястина, Г.М. Проектирование предприятий общественного питания (с основами AutoCAD) : учебник / Г.М. Ястина, С.В. Несмелова. — Санкт-Петербург : Троицкий мост, 2014. — 288 с. — ISBN 978-5-4377-0012-9. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/90689>

Научные основы производства продуктов питания

1. Маюрникова Л.А. Экспертиза специализированных пищевых продуктов. качество и безопасность: учеб.пособие/ Л.А.Маюрникова, В.М Позняковский, Б.П. Суханов и др.; под общ. ред В.М.Позняковского. - СПб.: ГИОРД, 2012. - 424 с.

Экспертиза и ХАССП на предприятиях общественного питания

1. Маюрникова, Л.А. ХАССП на предприятиях общественного питания : учебное пособие / Л.А. Маюрникова, Г.А. Губаненко, А.А. Кокшаров. — Санкт-Петербург : Лань, 2019. — 196 с. — ISBN 978-5-8114-3323-0. — Текст : электронный // Электронно-библиотечная система «Лань» : [сайт]. — URL: <https://e.lanbook.com/book/111885>

Физиология питания

Позняковский, В.М. Физиология питания : учебник / В.М. Позняковский, Т.М. Дроздова, П.Е. Влощинский. — 4-е изд., испр. и доп. — Санкт-Петербург : Лань, 2018. — 432 с. — ISBN 978-5-8114-2718-5. — Текст : электронный // Электронно-библиотечная система «Лань» : [сайт]. — URL: <https://e.lanbook.com/book/99209>

3 ПРИМЕР ЗАДАНИЯ

Часть А

1. Выберите правильный вариант ответа.

Чем характеризуется физиологическая ценность продукта?

- a) количеством энергии, высвобождающейся из пищевых веществ в процессе их биологического окисления
- b) качеством белков пищи, степенью перевариваемости и сбалансированностью аминокислотного состава
- c) наличием веществ, оказывающих активные воздействия на организм человека

d) степенью использования компонентов пищи организмом человека

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.