

**МИНИСТЕРСТВО НАУКИ И ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ
РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ**
Федеральное государственное автономное образовательное учреждение
высшего образования
«СЕВЕРО-КАВКАЗСКИЙ ФЕДЕРАЛЬНЫЙ УНИВЕРСИТЕТ»
Институт сервиса, туризма и дизайна (филиал) СКФУ в г. Пятигорске

**ПРОГРАММА
ВСТУПИТЕЛЬНЫХ ИСПЫТАНИЙ**
по направлению подготовки
19.04.04 Технология продукции и организация общественного питания
направленность (профиль)
«Технология продукции и организация предприятий питания туристско-
рекреационного кластера»
Квалификация:
Магистр

Пятигорск, 2020

СОДЕРЖАНИЕ

1. Пояснительная записка
2. Содержание программы
3. Рекомендуемая литература (основная и дополнительная)

1. Пояснительная записка

Программа вступительного испытания охватывает необходимый объем знаний, умений и навыков, которые должны продемонстрировать поступающие по направлению 19.04.04 – Технология продукции и организация общественного питания, направленность (профиль) «Технология продукции и организация предприятий питания туристско-рекреационного кластера» (очная и заочная форма обучения).

Общая миссия магистерской программы «Технология продукции и организация предприятий питания туристско-рекреационного кластера» определяется значительной потребностью современных предприятий общественного питания в магистрах, одновременно владеющих профессиональными навыками и аналитическими методами решения различных задач во всех сферах производственной, управленческой, научно-исследовательской деятельности.

Целью вступительного испытания является выявление у поступающих в магистратуру уровня общей личностной культуры, профессиональной компетентности и готовности к освоению программы специализированной подготовки магистра в области технологии продукции и организация общественного питания, в том числе предприятий питания туристско-рекреационного кластера.

Лица, желающие освоить программу подготовки магистра по направлению 19.04.04 – Технология продукции и организация общественного питания, должны иметь документ государственного образца о высшем образовании любого уровня независимо от специальности и направления подготовки и успешно прошедшие вступительные испытания.

3. Содержание программы

Тема 1. Технология продукции общественного питания

Общая характеристика технологического процесса предприятия общественного питания. Классификация продукции общественного питания. Принципы построения рецептур на кулинарную продукцию и мучные кондитерские изделия. Основные критерии качества продукции общественного питания, контроль качества. Физико-химические процессы, происходящие при кулинарной обработке продуктов: изменения белков и других азотистых веществ; изменения углеводов (сахаров, крахмала, углеводов клеточных стенок); изменения пищевых жиров; изменения содержания в продуктах воды и сухих веществ. Структурно-механические характеристики кулинарной продукции. Изменения витаминов в продуктах при кулинарной обработке. Образование новых вкусовых и ароматических веществ и новых красящих веществ при кулинарной обработке продуктов. Технология приготовления блюд и кулинарных изделий: технология закусок, блюд и напитков; технология супов, соусов; технология производства кулинарной продукции из картофеля, овощей и грибов, круп, бобовых и

макаронных изделий; технология производства блюд из мяса и мясных продуктов; технология производства блюд сельскохозяйственной птицы, дичи и кролика; технология производства блюд из рыбы, морепродуктов и раков; технология производства блюд яиц и творога; технология производства холодных закусок; технология производства сладких блюд, напитков; технология производства охлажденной быстрозамороженной и консервированной кулинарной продукции. Технология мучных кулинарных и кондитерских изделий: классификация мучных кулинарных и кондитерских изделий; технология производства мучных блюд, гарниров и кулинарных изделий; технология производства мучных и булочных изделий из дрожжевого теста; технология производства кондитерских изделий из бездрожжевого теста.

Тема 2. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания

Основы организации общественного питания; типы предприятий, рациональные схемы размещения их сети. Состояние и тенденция развития массового питания за рубежом. Научная организация труда, нормирование труда. Организация материально-технической базы предприятия (транспортное, энергетическое, санитарно-техническое хозяйство, эксплуатация зданий, санитарная и метрологическая службы). Организация снабжения; организация складского, тарного хозяйства, экспедиционно-диспетчерских служб. Организация производства продукции: производственного процесса (принципы, формы, методы, типы производства), рабочих мест. Оперативное планирование производства. Работы производственных цехов заготовочных и доготовочных предприятий питания. Организация торгового процесса и изучение микро-спроса. Формы и методы обслуживания, организация раздач, техника и технология подачи блюд, способы расчета с потребителями. Формирование системы обслуживания различных контингентов: по месту работы и учебы населения, в местах массового отдыха, туристов, пассажиров различных видов транспорта. Организация обслуживания в различных типах предприятий питания: столовых, кафе, ресторанах, гостиничном комплексе и т.п. Организация банкетов, приемов и рекламы предприятий питания.

Тема 3. Проектирование предприятий общественного питания

Проектирование предприятий общественного питания. Этапы и задачи проектирования. Принципы проектирования. Типовое и индивидуальное проектирование. Технико-экономическое обоснование проекта предприятий общественного питания. Рациональное размещение сети предприятий общественного питания в промышленной, жилищно-административной зонам, зоне отдыха современного города. Функциональные основы проектирования предприятий общественного питания: состав функциональных групп помещений. Понятие и строительных нормах и правилах. Производственная программа проектируемого предприятия, как

основа технологических расчетов. Расчетное меню, как элемент производственной программы проектируемого предприятия. Виды расчетного меню в зависимости от типа и класса предприятия. Производственная программа горячего и холодного цехов. Принципы расчета потребности в сырье, полуфабрикатах и продукции высокой степени готовности в зависимости от способа организации производства и обслуживаемого контингента в предприятии общественного питания. Сводная продуктовая ведомость: состав, использование в технологических расчетах. Состав помещений для приема и хранения продуктов. Принципы размещения и методы расчета складских помещений. Методы расчета площадей помещений: производственных, торговых, вспомогательных. Состав помещений для потребителей в структуре предприятий общественного питания. Принципы размещения торговых помещений. Состав производственных помещений предприятия общественного питания. Требования к размещению и взаимосвязи производственных помещений. Основные объемно-планировочные схемы при проектировании предприятий общественного питания. Рекомендации по размещению оборудования на плане производственного помещения. Линейный и островной принципы. Принципы монтажной привязки оборудования. Объемно-планировочные схемы заготовочных и доготовочных предприятий общественного питания. Состав административных и бытовых помещений. Требования к размещению административных и бытовых помещений. Определение эффективности использования оборудования цеха: пищеварочных котлов, мясорубок, овощерезок. Организация планировочного пространства торгового зала в зависимости от формы обслуживания. Рекомендации по размещению столовой мебели в торговых залах. Требования к интерьеру.

Тема 4. Оборудование предприятий общественного питания

Классификация технологического оборудования. Традиционные методы тепловой обработки продуктов. Устройство и принцип работы теплового оборудования. Торгово – технологическое оборудование, классификация, назначение. Весовое и кассовое оборудование, подъемно-транспортное оборудование: механизированные линии и технологические автоматы. Торговые автоматы: оборудование для комплектации и раздачи обедов. Эффективность введения новой техники.

Тема 5. Физиология питания

Физиологическая роль белков, жиров, углеводов, минеральных веществ и витаминов. Токсические и защитные компоненты пищи. Основные принципы рационального питания. Дифференцированное питание различных групп населения. Основные принципы диетического питания, питание при различных заболеваниях. Лечебно-профилактическое питание рабочих, занятых на производствах с вредными условиями труда. Характеристика рационов лечебно-профилактического питания.

Тема 6. Пищевые и биологически активные добавки

Классификация пищевых добавок. Пищевые красители натуральные и синтетические. Цветокорректирующие материалы. Загустители, гелеобразователи. Подслащивающие вещества. Консерванты. Пищевые антиокислители; ароматизаторы. Биологически активные вещества. Функциональные свойства пищевых добавок. Биологически активные добавки.

Тема 7. Санитария и гигиена питания

Санитарный надзор и санитарное законодательство; гигиеническая характеристика факторов внешней среды и требования к благоустройству предприятий питания. Гигиенические основы проектирования и строительства предприятий питания. Гигиенические требования к оборудованию, инвентарю, посуде, таре, упаковочным материалам. Санитарные требования к содержанию предприятий питания. Личная гигиена и профилактическое медицинское обследование работников. Профилактика кишечных инфекций, пищевых отравлений, зоонозных инфекций и гельминтозов. Гигиенические требования к качеству и безопасности продовольственного сырья и пищевых продуктов. Санитарные требования к транспортировке, приемке, хранению пищевых продуктов. Физиолого-гигиеническое и эпидемиологическое значение технологической обработки. Санитарные требования к проведению технологической обработки, получению продуктов специального питания и других блюд и изделий, представляющих эпидемиологическую опасность. Санитарные требования к качеству блюд, хранению и раздаче готовой пищи, обслуживанию потребителей. Гигиенические особенности организации питания различных групп населения.

Тема 8. Технология продукции и организация диетического питания

Технология кулинарной продукции для детей и подростков. Технология кулинарной продукции для лечебного питания. Технология кулинарной продукции для профилактического питания. Технология кулинарной продукции для питания спецконтингентов.

Тема 9. Питание в индустрии гостеприимства

Основные тенденции в питании за рубежом. Особенности питания иностранных гостей и туристов. Понятие гастрономического туризма.

3. Рекомендуемая литература (основная и дополнительная)

Основная:

1. Могильный, М. П. Технология продукции общественного питания: [учеб. пособие] / М.П. Могильный, Т.Ш. Шалтумаев, Т.В. Шленская. – М.: ДеЛи плюс, 2013. – 431 с.
2. Технология продукции общественного питания: учебник/ А. И. Мглинец [и др.]; ред. А. И. Мглинец. - СПб.: Троицкий мост, 2010.
3. Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания; авт.-сост. А.И. Сдобнов, В.А. Цыганенко. - К.: Арий, 2013. - 680 с.
4. Шумилкина, М. Н. Кондитер : учеб. пособие / М.Н. Шумилкин. - Ростов-н/Д: Феникс, 2010. - 313 с.
5. Функциональные пищевые продукты. Введение в технологии: учебник/ А. Ф. Доронин [и др.]; ред. А. А. Кочеткова. - М.: ДеЛи принт, 2009.
6. Артемова, Е.Н. Основы технологии продукции общественного питания: учебное пособие/ Е. Н. Артемова. - М.: КноРус, 2010.
7. ГОСТ 31986-2012 «Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания».
8. Зайко, Г. М. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания [Текст] : учеб. пособие / Г. М. Зайко, Т. А. Джум. - М.: Магистр: ИНФРА-М, 2011. - 560 с.
9. Васюкова, А.Т. Организация производства и управление качеством продукции в общественном питании: учеб. пособие/ А. Т. Васюкова, В. И. Пивоваров, К. В. Пивоваров- М.: ИТК "Дашков и К°", 2010
10. Главчева, С. И. Организация производства и обслуживания в ресторанах и барах [Текст]: учебное пособие / С. И. Главчева, С. И. Чередниченко. - СПб.: Троицкий мост, 2012
11. Могильный, М.П. Стандарт организации (предприятия общественного питания). Обслуживание официантами (разработка правил, инструкций и регламентов): М. П. Могильный, Н. П. Башкатова, А. Ю. Баласанян. - М.: ДеЛи принт, 2009.
12. Фатхутдинов, Р.А. Организация производства: учебник/ Р. А. Фатхутдинов. - М.: ИНФРА-М, 2010.
13. ГОСТ 30389-2013 «Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования».
14. Ястина, Г. М. Проектирование предприятий общественного питания с основами AutoCAD [Текст]: учебник / Г. М. Ястина, С. В. Несмелова. – СПб.: Троицкий мост, 2012. – 288 с.: ил.
15. Зайко, Г.М., Джум Т.А. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания: Учебное пособие / Г.М. Зайко, Т.А. Джум. – М.: Магистр: ИНФРА – М, 2011. – 560 с.
16. Проектирование предприятий общественного питания: Учебное пособие / Т.В. Шленская и др. – СПб.: Троицкий мост, 2011. – 288 с.

17. Шерешевский, И. А. Конструирование промышленных зданий и сооружений [Текст]: учеб. пособие / И. А. Шерешевский. – Изд. стереотип. – М.: Архитектура-С, 2010. – 168 с.: ил.

18. Щеглов Н.Г., Гайворонский К.Я. Технологическое оборудование предприятий общественного питания и торговли. – М.: ИД «ФОРУМ»: ИНФРА – М, 2012. 480 с.

19. Дроздова Т.М., Влощинский П.Е., Позняковский В.М. Физиология питания [Учебник] / Т.М. Дроздова, П.Е. Влощинский, В.М. Позняковский. – Сибирское университетское издательство, 2007.

20. Семенович А.А., Переверзев В.А., Зинчук В.В., Короткевич Т.В. Физиология питания [Учебное пособие] / А.А. Семенович, В.А. Переверзев В.А., В.В. Зинчук, Т.В. Короткевич. – Вышэйшая школа, 2012.

21. Сарафанова, Л.А. Современные пищевые ингредиенты. Особенности применения: Л. А. Сарафанова. - СПб.: Профессия, 2009.

22. Обогащение пищевых продуктов и биологически активные добавки. Технология, безопасность и нормативная база: ред. П. Б. Оттавей ; пер. И. С. Горожанкина. – СПб.: Профессия, 2010

23. Доценко, В.А. Практическое руководство по санитарному надзору за предприятиями пищевой и перерабатывающей промышленности, общественного питания и торговли: [учеб. пособие] / В.А. Доценко. – 3-е изд., перераб. и доп. – СПб.: Гиорд, 2011. – 832 с.

24. Могильный, М.П. Организация и технология различных видов питания (характеристика, рекомендации, перспективы) / М.П. Могильный, А.В. Тинаева. - Пятигорск, 2009. - 308 с.

25. Могильный, М.П. Технология диетического и лечебно-профилактического питания / М.П. Могильный, А.Ю. Баласанян, Т.Ш.Шалтумаев, А.М. Могильный. Учебное пособие. – М.: ДеЛи плюс, 2019. – 244 с.

Дополнительная:

1. СанПиН 2.3.2.1324 – 03 «Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов».

2. СанПин 2.3.2.1078 – 01 «Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов».

3. Сборник рецептов блюд зарубежной кухни: Ассоциация кулинаров России ГО ВПО - М.: ИТК "Дашков и К°", 2008.

4. Сборник технических нормативов. Сборник рецептов на продукцию общественного питания / сост. М.П. Могильный. - М.: ДеЛи плюс, 2011. - 1008 с.

5. Похлебкин, В.В. Национальные кухни наших народов: В. В. Похлебкин - М.: ЗАО Центрполиграф, 2009.

6. Сборник технических нормативов. Сборник рецептов на продукцию диетического питания для предприятий общественного питания / Под ред. М. П. Могильного и В. А. Тутельяна. – М.: ДеЛи плюс, 2013. – 808 с.

7. Сборник технических нормативов. Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных образовательных учреждениях / под ред. М.П. Могильного, В.А. Тутельяна. - М.: ДеЛи плюс, 2010. - 628 с.

8. Сборник технических нормативов. Сборник рецептов на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях / Под ред. М.П. Могильного и В.А. Тутельяна. – М.: ДеЛи принт, 2011. – 544 с.

34. О мерах по совершенствованию лечебного питания в лечебно-профилактических учреждениях Российской Федерации. Приказ МЗ РФ №330 от 05.08.2003 г. (с дополнениями и изменениям).

35. Приказ Минздравсоцразвития России от 24.06.2010 № 474н «Об утверждении Порядка оказания медицинской помощи населению по профилю «диетология».

36. Распоряжением Правительства РФ от 25.10.2010 № 1873-р «Об утверждении Основ государственной политики Российской Федерации в области здорового питания населения на период до 2020 г.».