МИНИСТЕРСТВО НАУКИ И ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего образования
«МАЙКОПСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ УНИВЕРСИТЕТ»
(ФГБОУ ВО «МГТУ»)

УТВЕРЖДАЮ
Председатель приемной комиссии
Ректор ФГБОУ ВО «МГТУ»
_____С.К. Куижева
«17» февраля 2025 г.

ПРОГРАММА

вступительного испытания
«ТЕХНОЛОГИЯ ПРОДУКЦИИ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ»
для поступающих в магистратуру
по направлению подготовки 19.04.04 Технология продукции и организация общественного питания

Магистерская программа
«Технология продукции и организация общественного питания»

Майкоп, 2025

1. ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ

Поступление на образовательные программы магистратуры предусматривает наличие высшего образования (степень «бакалавр» или квалификацию «специалист»), подтвержденного документом государственного образца. Прием в магистратуру осуществляется по результатам вступительного испытания, проводимого ФГБОУ ВО «МГТУ» самостоятельно.

Программа вступительного испытания в магистратуру по направлению подготовки 19.04.04 Технология продукции и организация общественного питания включает основные разделы Федерального государственного образовательного стандарта высшего образования по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания, соответствующие уровню подготовки бакалавров, знание которых необходимо для последующего освоения магистерской программы. При сдаче экзамена, а также в процессе собеседования, поступающие должны показать свою готовность к продолжению образования в магистратуре.

2. СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ

Программа вступительного испытания по направлению подготовки 19.04.04 Технология продукции и организация общественного питания содержит вопросы по следующим дисциплинам:

- Технология продукции общественного питания
- Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания.
- Проектирование предприятий общественного питания
- Оборудование предприятий общественного питания

3. ВОПРОСЫ ДЛЯ ВСТУПИТЕЛЬНОГО ИСПЫТАНИЯ

3.1. Технология продукции общественного питания

Научно-теоретические основы технологии продукции общественного питания.

Ассортимент и классификация продукции общественного питания. Характеристика производственного процесса приготовления продукции общественного питания. Способы кулинарной (механическая, тепловая) обработки пищевых продуктов.

Показатели качества, отражающие физиологическую значимость (функцию) продукции. Показатели качества, отражающие кулинарную готовность продукции (структура продукции, структурно-механические свойства, органолептические и физико-химические показатели качества, показатели безопасности).

Роль воды, белков, жиров, углеводов в формировании качества продукции общественного питания.

Технология кулинарной продукции. Технологическая характеристика сырья. Физико-химические процессы

Соусы. Супы. Кулинарная продукция из овощей, плодов и грибов. Кулинарная продукция из круп, бобовых и макаронных изделий. Кулинарная продукция из мяса и мясных продуктов. Кулинарная продукция из сельскохозяйственной птицы, пернатой дичи и кролика. Кулинарная продукция из яиц и творога. Холодные и горячие закуски. Сладкие блюда. Напитки. Охлажденные и быстрозамороженные блюда и кулинарные изделия. Особенности технологии кулинарной продукции для детского и лечебного питания.

Технология мучных изделий. Общая характеристика технологического процесса. Изделия и блюда из дрожжевого теста. Мучные изделия и блюда из бездрожжевого теста.

Повышенный уровень.

Уметь объяснить сущность технологических процессов при производстве продукции во взаимосвязи с физико-химическими изменениями, происходящими в продуктах при переработке; разработать технологические и аппаратно-технологические схемы производства продукции,

технологические нормативы (ТК, ТТК, ТИ) и/или нормативную документацию (СТП, ТУ и ТИ); обосновать методы технологического и технохимического контроля качества продукции общественного питания; использовать математические методы планирования эксперимента и программу расчета на ЭВМ (химический состав продуктов, рационов питания, ТТК и пр.).

3.2. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания

Типы предприятий общественного питания. Рациональные схемы их размещения, состояние и современные тенденции развития системы общественного питания, нормирование и научная организация труда на предприятиях. Функции общественного питания. Классификация предприятий общественного питания. Характеристика типов предприятий общественного питания. Принципы размещения предприятий общественного питания.

Организация снабжения предприятий. Организация складского хозяйства; организация продовольственного и материально-технического снабжения. Весоизмерительное оборудование. Характеристика складского хозяйства.

Организация производства и потребления продукции. Общие требования к организации производства. Организация работы овощного, мясорыбного, горячего, холодного кондитерского цеха. Организация работы раздаточных. Формы и методы обслуживания на предприятиях различного типа и различного контингента потребителей. Выбор форм и методов обслуживания в зависимости от типа и класса предприятия. Организация и характеристика обслуживания официантами, самообслуживания, «шведского стола», буфетного обслуживания.

Характеристика торговой деятельности предприятий общественного питания. Буфеты и бары. Торговые помещения. Торговая мебель. Организация работы моечной столовой посуды.

Значение меню в оперативном планировании работы предприятия. Меню: характеристика, принцип составления, последовательность расположения блюд и закусок в меню. Виды меню, их характеристика и назначение. Основные подходы к планированию меню. Меню со свободным выбором блюд. Особенности составления меню в предприятиях общественного питания разных типов. Меню дневного рациона питания. Меню банкетное. Общие принципы оформления блюд. Классификация форм обслуживания. Организация обслуживания в буфетах. Кейтеринг. Применение кассовых систем в производственной деятельности предприятий общественного питания. Организация работы с посетителями. Обслуживание оборудования и программное обеспечение. Организация производственной деятельности и рекламы.

Повышенный уровень.

Расчет обслуживающего персонала ПОП. Составление графиков выхода на работу обслуживающего персонала. Составление производственной программы цеха.

3.3. Проектирование предприятий общественного питания

Общие положения проектирования предприятий общественного питания. Организация проектирования. Типовое и индивидуальное проектирование. Состав, виды и содержание проекта. Система автоматизации проектирования. Стадии проектирования предприятий общественного питания. Функциональная структура предприятий общественного питания как основа проектирования.

Основные нормативы расчета и принципы размещения сети предприятий общественного питания. Технико-экономическое обоснование проекта предприятия общественного питания, его содержание и значение. Рациональное размещение сети предприятий общественного питания. Нормативы расчета сети общедоступных предприятий общественного питания: состав, принципы использования. Проектирование и принципы размещения общедоступных предприятий общественного питания. Проектирование предприятий общественного питания при производственных предприятиях, административных

учреждениях и учебных заведениях. Проектирование предприятий общественного питания при зрелищных предприятиях и спортивных сооружениях. Проектирование предприятий общественного питания при домах отдыха, санаториях, пансионатах и др. Проектирование заготовочных предприятий. Производственная программа проектируемого предприятия как основа технологических расчетов. Порядок разработки. Производственная программа заготовочных предприятий. Производственная программа доготовочных предприятий и предприятий с полным производственным циклом.

Планировочные решения помещений в соответствии с их функциональным назначением. Функциональные группы помещений. Общие принципы объемно-планировочных решений предприятий общественного питания. Объемно-планировочные схемы заготовочных, доготовочных и предприятий общественного питания с полным производственным циклом.

Повышенный уровень.

Порядок выполнения технологических расчетов. Определение числа потребителей, количества блюд. Расчетное меню как элемент производственной программы проектируемого предприятия. Расчет расхода сырья и кулинарных полуфабрикатов. Расчет площадей складских помещений.

3.4. Оборудование предприятий общественного питания

Классификация оборудования по технологическим процессам и операциям.Основные группы технологического оборудования и торговли. Общее устройство технологической машины. Классификация технологических машин. Производительность и мощность технологической машины. Основные требования, предъявляемые к ним.

Механическое оборудование. Общие сведения о машинах. Универсальные кухонные машины. Просеивательное оборудование. Очистительное оборудование. Режущее оборудование. Оборудование для нарезки овощей. Машины для измельчения и разрезания мяса и рыбы. Машины для нарезки хлеба. Машины для нарезки гастрономических товаров. Измельчительное оборудование. Размолочные машины и механизмы. Машины для получения пюреобразных продуктов; Месильно-перемешивающее оборудование. Смесители механизмы для перемешивания. Тестомесильные и тестораскаточные машины. Взбивальные машины. Прессующее оборудование. Дозировочное оборудование. Моечное оборудование.

Тепловое оборудование. Способы тепловой обработки. Общие сведения о тепловых процессах и аппаратах. Общие принципы устройства тепловых аппаратов. Теплогенерирующие устройства тепловых аппаратов. Тепловые аппараты для варки, жарения. Универсальные тепловые аппараты. Аппараты с инфракрасным и сверхвысокочастотным нагревом. Водонагреватели и кипятильники. Вспомогательные тепловые аппараты. Взаимосвязанная система машин и оборудования с применением функциональных емкостей.

Торгово-технологическое оборудование. Общие сведения о торгово-технологическом оборудовании. Приборы и оборудование для измерения количества товара. Оборудование для расчёта с покупателями. Торговые автоматы.

Повышенный уровень.

Подбор технологического оборудования для холодного и горячего цехов. Оснащение посудой, инвентарем, средствами малой механизации. Технологический расчет и подбор оборудования.

4. КРИТЕРИИ ОЦЕНКИ ЗНАНИЙ ПОСТУПАЮЩИХ В МАГИСТРАТУРУ

Вступительные испытания для поступающих в магистратуру проводятся в форме экзамена (по билетам) в устной форме.

Вопросы для экзамена составляются на основе Федерального государственного образовательного стандарта высшего образования бакалавриата и позволяют оценить качество знаний, необходимых для освоения программы подготовки магистра по избранному направлению.

Экзаменационный билет содержит 4 вопроса. Каждый вопрос оценивается по 25-бальной шкале (в соответствии с таблицей). Результатом оценивания является сумма баллов, полученных за правильные ответы. Общий результат вступительных испытаний оценивается по 100-бальной шкале. Минимальный проходной балл, подтверждающий успешное прохождение вступительных испытаний, составляет 40. Абитуриенты, набравшие менее 40 баллов, не будут включены в конкурсный список на зачисление.

Экзамен позволяет проверить: уровень развития научного мышления абитуриента, знание основных вопросов теории образовательного процесса, умение самостоятельно решать профессиональные задачи разного характера и уровня сложности.

Оценка ответа осуществляется по следующим направлениям: содержательная полнота ответа, доказательность и аргументированность ответа, понимание и осознанность излагаемого материала, самостоятельность суждений, речевое оформление ответа.

Таблица начисления баллов по критериям

Шкала оценивания (интервал баллов)	Критерии оценивания
25	Абитуриент глубоко и подробно излагает программный материал, исчерпывающе, последовательно, четко и логически стройно выстраивает ответ, умеет тесно увязывать теорию с практикой, свободно справляется с задачами, вопросами и другими видами применения знаний, не затрудняется с ответом при видоизменении заданий, правильно обосновывает принятое решение, владеет разносторонними навыками и приемами выполнения практических задач.
22-24	Абитуриент знает материал, грамотно и по существу излагает его, не допуская существенных неточностей в ответе на вопрос, правильно применяет теоретические положения при решении практических вопросов и задач, владеет необходимыми навыками и приемами их выполнения.
19-21	Абитуриент имеет знания основного материала, но не достаточно усвоил его детали, допускает неточности, недостаточно правильные формулировки, незначительные нарушения логической последовательности в изложении программного материала, испытывает затруднения при выполнении практических заданий.
16-18	Абитуриент имеет знания только основного материала, допускает ошибки в деталях, неточности в формулировках и в логической

	последовательности изложения программного материала, испытывает затруднения при выполнении практических заданий.
13-15	Абитуриент имеет недостаточные знания основного материала, не воспроизводит детали, допускает ошибки, неправильные формулировки, нарушения логической последовательности в изложении программного материала, не может выполнить практические задания.
10-12	Абитуриент имеет частичные знания основного материала, не воспроизводит детали, допускает значительные ошибки, неправильные формулировки, нарушения логической последовательности в изложении программного материала, не может выполнить практические задания.
0-9	Абитуриент не знает значительной части программного материала, допускает принципиальные ошибки, не может логично сформулировать ответ, не может выполнить практические задания.

При одинаковом количестве набранных баллов учитываются биографические данные абитуриента; успеваемость в вузе; мотивы выбора профессии; представления о сфере и направлениях будущей профессиональной деятельности; общая ориентация в профессиональной проблематике; способность к обучению, дисциплинированность, организованность, способность к творческой деятельности; уровень самостоятельности в принятии решений (самооценка личностных качеств).

5. РЕКОМЕНДУЕМАЯ ЛИТЕРАТУРА

1. Артемова Е.Н. Основы технологии продукции общественного питания: Учебное пособие / Е.Н. Артемова – М.: КноРус, 2010. – 336 с.
2. Бутейкис Н.Г. Технология приготовления мучных кондитерских изделий / Н.Г. Бутейкис, А.А. Жукова. – 5 изд. М.: Академии, 2006. –30 с.
3. Васюкова А.Т. Технология продукции общественного питания: учебник для бакалавров / А.Т. Васюкова, А.А. Славянский, Д.А. Куликов. – 2-е изд. – Москва: Дашков и К, 2020. – 496 с.
4. Васюкова, А.Т. Справочник повара: учебное пособие / Васюкова А.Т. – 2-е изд. – Москва: Дашков и К, 2020. – 496 с.
5. Главчева С.И. Организация производства и обслуживания в ресторанах и барах: учеб. пособие / С.И. Главчева, Л.Е. Чередниченко. – СПб.: Троицкий мост, 2012. – 208 с.
6. Джабоева А.С. Технология продуктов общественного питания. Сборник задач: учебное пособие / Джабоева А.С., Тамова М.Ю. – Москва: Магистр: ИНФРА-М, 2019. – 256 с.
7. Дунченко Н.И., Магомедов М.Д., Рыбин А.В. Управление качеством в отраслях пищевой промышленности: Учебное пособие. М.: Дашков и К, 2012. – 212 с.
8. Кирпичников В.П., Ботов М.И. Оборудование предприятий общественного питания: В 3 ч. Ч. 2. Тепловое оборудование. – М.: Издательский центр «Академия», 2010. – 496 с.
9. Могильный М.П. Современные подходы к организации и формированию рационов питания в образовательных учреждениях для детей и подростков. – Пятигорск, «РИА-КМВ». – 2006. – 108 с.
10. Могильный М.П. Технология продукции общественного питания: [учеб. пособие] / М.П. Могильный, Т.Ш. Шалтумаев, Т.В. Шленская. – М.: Де Ли плюс, 2013. – 431 с.
11. Никуленкова Т.Т., Ястина Г.М. Проектирование предприятий общественного питания. – М.: КолосС, 2008. – 247 с.
12. Оробейко Е.С., Шередер Н.Г. Организация обслуживания: рестораны и бары: учебное пособие – М.: Альфа-М: ИНФРА-М, 2010. – 320 с.

13. Сборник технических нормативов. Сборник рецептур на продукцию кондитерского производства / Составитель Могильный М.П. – М.: Де Ли плюс, 2011. – 560 с.
14. Сборник технических нормативов. Сборник рецептур на продукцию общественного питания / Составитель Могильный М.П. – М.: ДеЛи плюс, 2011. – 1008 с.
15. Смирнова И.Р., Ефимов А.Д., Толстова Л.А., Козловская Л.В. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания: учебное пособие – СПб.: Троицкий мост, 2011 – 232 с.
16. Справочник работника общественного питания / Под редакцией М.П. Могильного. – М.: ДеЛи плюс, 2011. – 656 с.
17. Тамова М.Ю., Тутельян В.А., Шамкова Н.Т. Организация питания детей раннего и дошкольного возраста в дошкольной образовательной организации: монография. – М.: ДеЛи плюс, 2019. – 152 с.
18. 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.
19. Технология продукции общественного питания: учебник для бакалавров / Ратушный А.С. [и др.]; под ред. А.С. Ратушного. – 3-е изд. – Москва: Дашков и К, 2019. – 336 с.
20. Юдина, А.Ф. Реконструкция и техническая реставрация зданий и сооружений: учеб. пособие / А.Ф. Юдина. – 2-е изд., стер. – М.: Академия, 2012. – 320 с.

Зав. кафедрой
технологии пищевых продуктов
и организации питания З.Н. Хатко