



автономная некоммерческая образовательная организация
высшего образования Центросоюза Российской Федерации
«Сибирский университет потребительской кооперации»

УТВЕРЖДАЮ:

Ректор Сибирского университета
потребительской кооперации

(СибУПК)

В.И. Бакайтис

«29» октября 2020 г.



ПРОГРАММА ВСТУПИТЕЛЬНЫХ ИСПЫТАНИЙ
для поступающих на обучение по образовательной
программе высшего образования – программе магистратуры

**Направление подготовки: 19.04.04 Технология продукции и
организация общественного питания**

Направленность (профиль):

**«Технология продукции и организация в предприятиях
общественного питания»**

Новосибирск
2020

Программа вступительных испытаний для поступающих на обучение по образовательной программе высшего образования – программе магистратуры по направлению подготовки 19.04.04 *Технология продукции и организация общественного питания* сформирована на основе Федерального государственного образовательного стандарта высшего образования по направлению подготовки 19.03.04 *Технология продукции и организация общественного питания*.

Составители: И.П. Березовикова, д-р биол. наук, профессор
Л.Б. Ратникова, канд. техн. наук

Рецензент: С.Ю. Глебова, канд. биол. наук, доцент

Программа обсуждена и рекомендована для проведения вступительных испытаний на заседании кафедры технологии и организации общественного питания протокол от 28 октября 2020г. № 3.

1. ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ

В соответствии с Федеральным законом от 21.12.2012 № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации» магистратура является вторым уровнем высшего образования. К освоению программ магистратуры допускаются лица, имеющие высшее образование любого уровня.

Прием на обучение по программам магистратуры проводится по результатам вступительных испытаний, установление перечня и проведение которых осуществляется организацией самостоятельно.

Целью вступительных испытаний является определение уровня готовности поступающих к обучению в магистратуре.

Вступительные испытания, установленные при приеме на обучение по программам магистратуры в СИБУПК – собеседование, которое осуществляется в рамках настоящей программы вступительных испытаний и проводится экзаменационной комиссией.

Программы вступительных испытаний при приеме на обучение по программам магистратуры формируются на основе федеральных государственных образовательных стандартов высшего образования по программам бакалавриата¹.

Содержание настоящей программы вступительных испытаний соответствует требованиям, установленным федеральным государственным образовательным стандартом по направлению 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания к результатам освоения образовательной программы бакалавриата в части результатов обучения по дисциплинам, формирующим общепрофессиональные и профессиональные компетенции, а именно: «Технология продукции в предприятиях питания», «Организация производства и обслуживания в предприятиях питания», «Санитария и гигиена питания», «Оборудование предприятий питания и техника безопасности», «Управление качеством продукции производства и услуг в предприятиях питания», «Финансово-экономическая деятельность предприятий питания», «Управление персоналом в предприятиях питания».

2. ТРЕБОВАНИЯ К РЕЗУЛЬТАТАМ ВСТУПИТЕЛЬНЫХ ИСПЫТАНИЙ

Результатами вступительных испытаний являются знания, умения и навыки, продемонстрированные поступающим в магистратуру в процессе собеседования. Для признания результатов успешными поступающий должен: знать:

- основы расчетов на прочность и жесткость деталей конструкций, принципы выбора типовых деталей;

¹п. 29 Приказа Минобрнауки России от 14.10.2015 № 114 (в ред. приказа от 29.07.2016 N 921) «Об утверждении Порядка приема на обучение по образовательным программам высшего образования – программам бакалавриата, программам специалитета, программам магистратуры на 2015/16 учебный год»

- технологические принципы производства кулинарной продукции; ассортимент и технологию продукции общественного питания;
- особенности технологии блюд и кулинарных изделий в зависимости от контингента питающихся;
- факторы, влияющие на качество полуфабрикатов и готовой продукции питания; требования к качеству и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции; методы оценки и контроля качества продукции;
- основные технологические процессы по производству и обслуживанию на предприятиях общественного питания;
- методы и средства измерения физических величин, правовые основы и системы стандартизации и сертификации, отечественные и международные стандарты и нормы в области технологии общественного питания;
- принципы управления качеством продукции на всех стадиях производства и реализации;
- требования нормативных документов;
- физико-химические процессы, происходящие в кулинарной продукции на всех стадиях ее производства;
- технологические и физико-химические факторы, формирующие качество кулинарной продукции;
- прикладные программы для расчета технологических параметров оборудования;
- информационные технологии, используемые в деятельности предприятий питания;
- о социальной значимости гигиенической науки и практики в деле обеспечения санитарно-эпидемиологического благополучия населения;
- основные направления развития технологии продукции общественного питания, направления научных исследований в области технологии, пути повышения кулинарного мастерства; ведение технологических процессов, принципы безопасной утилизации отходов производства;
- виды производственной мощности;
- значение инноваций в производство;
- принципы и методы планирования;
- правила оказания услуг в общественном питании;
- методику анализа финансового состояния;

уметь:

- использовать полученные знания при решении практических задач по обеспечению высокой санитарной культуры производства и обслуживания посетителей;
- разрабатывать новые виды продукции;
- использовать технологические свойства продукции общественного питания для разработки новых технологических процессов;
- обосновывать принятые решения в процессе разработки и производства продукции питания; использовать достижения научно-технического прогресса в практической деятельности предприятия питания;

- правила производственной санитарии; основные причины возникновения и распространения инфекционных и неинфекционных заболеваний (отравлений);
- рассчитывать производственные мощности;
- оценивать и планировать внедрение инноваций в производство;
- учитывать множество факторов при планировании деятельности организации;
- прогнозировать и анализировать реальные ситуации в области продаж продукции общественного питания и оказания услуг;
- использовать методику анализа финансового состояния;

владеть:

- методами составления рецептур и рационов с использованием компьютерных технологий;
- методами оценки качества продукции;
- навыками организации работы предприятия;
- методами измерения и оценки параметров производственного микроклимата, уровня запыленности и загазованности, шума и вибрации;
- навыками общения в области технологии продукции питания;
- методикой подбора и оценки эффективности работы технологического оборудования и планирования внедрения инноваций в производство;
- методикой анализа оценки рынка и рисков;
- навыками совершенствования работы предприятия в соответствии с меняющейся нормативно-правовой базой в индустрии питания;
- приемами совершенствования финансового состояния предприятия.

3. СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ

Раздел 1. Технология продукции в предприятиях питания

Организация технологического процесса производства продукции питания на предприятиях питания различных типов и классов. Санитарные требования к производству продукции питания. Правила техники безопасности при производстве продукции питания.

Кулинарная продукция и полуфабрикаты. Готовые блюда. Мучные кондитерские и булочные изделия. Тенденции расширения ассортимента продукции. Нормативная документация, применяемая в общественном питании. Принципы составления рецептур.

Основные критерии и контроль качества продукции питания. Пищевая ценность продукции. Биологическая ценность белков и жиров. Органолептические показатели. Соблюдение правильности проведения технологического процесса. Безопасность продукции. Санитарные требования к производству продукции питания. Правила техники безопасности при производстве продукции питания.

Основные параметры технологического процесса, способы кулинарной обработки продуктов. Основные стадии технологического процесса производства продукции питания. Прием продовольственного сырья и пищевых продуктов. Транспортирование сырья и пищевых продуктов. Хранение сырья и пищевых продуктов. Способы и приемы кулинарной обработки продуктов, применяемые при производстве продукции. Значение и классификация способов тепловой обработки: основные и вспомогательные. Хранение готовой пищи. Организация потребления пищи.

Изменение белков и других азотистых веществ в процессе производства продукции питания. Значение белков в кулинарных рецептурах. Биологическая ценность белков: полноценные и неполноценные. Химическая природа и строение белковой молекулы. Гидратация и дегидратация белков. Денатурация. Деструкция. Водосвязывающая, эмульгирующая, пенообразующая, структурообразующая способность белков, их пищевая, биологическая и энергетическая ценность. Влияние изменений белков на качество кулинарной продукции.

Изменение углеводов в процессе производства продукции питания. Классификация. Пищевая и энергетическая ценность. Изменения сахаров: кислотный и ферментативный гидролиз, карамелизация, меланоидинообразование. Строение крахмального зерна. Изменения крахмала: растворимость, набухание и клейстеризация, деструкция (в т. ч. ферментативная), ретроградация, модификация. Структурно-механические характеристики крахмальных студней.

Изменение липидов в процессе производства продукции питания. Строение и свойства липидов. Пищевая и энергетическая ценность липидов, технологическое назначение. Изменения, протекающие в липидах при варке продуктов. Изменение липидов при жарке продуктов, в т.ч. жарке во фритюре. Изменение цвета, вкуса и запаха жиров при жарке продуктов во фритюре. Условия увеличения срока службы фритюрного жира. Впитывание и адсорбция продуктами жира и его потери при жарке. Влияние жарки на пищевую ценность жира.

Роль воды в формировании качества полуфабрикатов и готовой продукции питания. Роль воды и сухих веществ в формировании качества продукции. Формы связи воды в пищевых продуктах, роль воды для различных пищевых систем, изменение содержания влаги и сухих веществ в различных продуктах при механической и тепловой обработке. Понятие об активности воды. Активность воды некоторых видов продукции общественного питания. Активность воды, как фактор стабильности качества продукции общественного питания.

Изменение витаминов в процессе производства продукции питания. Факторы, влияющие на разрушение витаминов при кулинарной обработке продуктов. Механизм разрушения и стабилизации витаминов. Изменение содержания водорастворимых витаминов при хранении и кулинарной обработке продуктов. Изменение содержания жирорастворимых витаминов

при хранении и кулинарной обработке продуктов.

Изменение структурно-механических характеристик сырья и полуфабрикатов в процессе производства продукции питания. Основные термины реологии (вязкость, хрупкость, адгезия и др.). Структура пищевых систем. Свойства жидкостей. Свойства твердых тел. Адгезия. Реологические характеристики отдельных видов кулинарной продукции. Методы изучения реологических свойств.

Изменения, протекающие в картофеле, овощах, плодах и грибах в процессе производства продукции питания. Пищевая ценность картофеля, овощей, плодов и грибов. Состав клеток и клеточных стенок овощей и плодов. Физико-химические процессы, происходящие при кулинарной обработке картофеля, овощей и плодов. Влияние некоторых факторов на продолжительность тепловой обработки картофеля, овощей и плодов. Изменения массы и пищевой ценности картофеля, овощей и плодов.

Изменения, протекающие в крупах, бобовых и макаронных изделиях в процессе производства продукции питания. Структурные особенности продуктов. Основной химический состав. Замачивание круп и бобовых. Варка круп и бобовых. Деструкция клеточных стенок крупы и бобовых. Изменение содержания растворимых веществ.

Изменения, протекающие в мясе и мясопродуктах в процессе производства продукции питания. Состав, свойства, пищевая ценность мяса и мясопродуктов. Субпродукты сельскохозяйственных животных. Мясо и субпродукты птицы. Строение и состав основных тканей мяса (мышечных белков, соединительной ткани, жировой ткани, костной ткани).

Влияние способов и режимов тепловой обработки мяса и мясопродуктов на изменение физико-химических показателей и биологической ценности. Изменение жиров при нагреве мяса. Изменение экстрактивных веществ, витаминов. Изменение водоудерживающей способности мяса и мясопродуктов при их тепловой обработке.

Изменения, протекающие в рыбе и нерыбных морепродуктах в процессе производства продукции питания. Особенности морфологического строения и химического состава мяса рыб. Нерыбные морепродукты. Влияние способов и режимов тепловой обработки на изменение физико-химических показателей и биологической ценности.

Технологический процесс производства супов. Классификация. Ассортимент. Характеристика полуфабрикатов, используемых в технологии супов. Технология бульонов. Химический состав бульонов. Физико-химические изменения, протекающие при приготовлении бульонов. Технологические схемы приготовления супов различных групп. Физико-химические процессы, происходящие при приготовлении супов. Технологические факторы, оказывающие влияние на качество супов. Правила подачи супов. Температура подачи супов. Требования к качеству супов, условия, сроки хранения и реализации.

Технологический процесс производства соусов. Классификация. Ассортимент. Технологическая подготовка сырья и полуфабрикатов для

соусов. Технологические схемы производства соусов различных групп и их производных. Производство концентрированных полуфабрикатов соусов. Физико-химические процессы, формирующие качество соусов. Технологические факторы, оказывающие влияние на качество соусов. Правила подбора соусов к блюдам. Температура подачи соусов. Требования к качеству соусов. Условия, сроки хранения и реализации. Использование в кулинарии соусов промышленного производства.

Технологический процесс производства продукции питания из картофеля, овощей и грибов. Технологическая характеристика сырья. Полуфабрикаты. Ассортимент. Технологические схемы производства полуфабрикатов из свежих картофеля, овощей и грибов. Нормы отходов. Технологические факторы, оказывающие влияние на качество овощных полуфабрикатов. Полуфабрикаты из пассерованных и припущенных овощей. Овощные котлеты, биточки, запеканки. Полуфабрикаты высокой степени готовности (овощные консервы, суповые заправки, салаты, пюре картофельное сухое, крекеры картофельные и др.)

Физико-химические процессы, происходящие на стадии производства полуфабрикатов, и обуславливающее изменение их свойств.

Условия, сроки хранения и реализации полуфабрикатов.

Тепловая кулинарная обработка. Способы и режимы тепловой обработки овощей и грибов.

Физико-химические процессы, происходящие в овощном сырье и полуфабрикатах при тепловой обработке, их роль в формировании качества готовой продукции.

Технология приготовления блюд и кулинарных изделий из картофеля, овощей и грибов. Ассортимент продукции. Соусы, используемые при изготовлении блюд.

Требования к качеству блюд и кулинарных изделий из картофеля, овощей и грибов. Условия, сроки хранения и реализации блюд.

Овощные и грибные отвары, их состав и кулинарное использование.

Технологический процесс производства продукции питания из круп, бобовых и макаронных изделий. Технологическая характеристика сырья.

Механическая кулинарная обработка круп, бобовых и макаронных изделий. Технологическая целесообразность замачивания бобовых и некоторых круп. Новые виды продуктов из зерновых культур.

Тепловая кулинарная обработка круп, бобовых и макаронных изделий.

Варка круп. Физико-химические процессы, происходящие в крупах при варке и их влияние на качество каш. Кулинарное использование каш различной консистенции. Ассортимент блюд и кулинарных изделий из круп. Технологические факторы, оказывающие влияние на качество готовых блюд и кулинарных изделий из круп. Правила и температура подачи.

Требования к качеству, условия, сроки хранения и реализации.

Варка бобовых. Физико-химические процессы, происходящие в бобовых при варке, их роль в формировании качества готовой продукции. Ассортимент блюд и кулинарных изделий из бобовых. Технологические

факторы, оказывающие влияние на качество готовых блюд из бобовых. Правила и температура подачи.

Требования к качеству, условия, сроки хранения и реализации.

Варка макаронных изделий. Ассортимент кулинарной продукции. Технологические факторы, оказывающие влияние на качество готовых блюд из макаронных изделий. Требования к качеству. Правила и температура подачи. Условия и сроки хранения и реализации.

Соусы, используемые при приготовлении и подаче блюд из круп, бобовых и макаронных изделий.

Технологический процесс производства продукции питания из яиц, яичных продуктов и творога. Технологическая характеристика сырья.

Механическая кулинарная обработка.

Тепловая кулинарная обработка. Способы и режимы. Физико-химические процессы, происходящие в продуктах при тепловой обработке, их роль в формировании качества готовой продукции. Ассортимент блюд и кулинарных изделий. Технология. Правила подачи. Требования к качеству.

Технологический процесс производства продукции питания из рыбы, нерыбных морепродуктов и ракообразных. Технологическая характеристика сырья. Особенности переработки сырья в живом, охлажденном и замороженном видах.

Полуфабрикаты. Характеристика и использование полуфабрикатов, вырабатываемых промышленностью.

Технологические схемы производства полуфабрикатов из рыб с хрящевым и костным скелетом. Характеристика операций. Ассортимент полуфабрикатов. Определение выхода полуфабрикатов при разделке различных видов рыб. Кулинарное использование полуфабрикатов.

Приготовление изделий из натуральной рубленой, котлетной и кнельной рыбной массы.

Требования к качеству. Условия и сроки хранения различных полуфабрикатов из рыбы.

Кулинарное использование рыбных пищевых отходов (икра, молоки, печень, головы, плавники, кости, кожа, чешуя).

Механическая кулинарная обработка ракообразных, двустворчатых моллюсков, головоногих моллюсков, иглокожих, морской капусты.

Тепловая кулинарная обработка. Способы и режимы. Физико-химические процессы, происходящие в полуфабрикатах при тепловой обработке, их роль в формировании структурно-механических характеристик, органолептических показателей пищевой ценности готовой продукции. Нормы потерь массы полуфабрикатов из рыбы при разных способах тепловой обработки. Кулинарные приемы, позволяющие снизить потери массы и получить продукцию с заданными свойствами.

Ассортимент блюд и кулинарных изделий из рыбы, нерыбных морепродуктов и ракообразных. Технология. Гарниры и соусы, используемые при приготовлении и отпуске блюд. Правила и температура подачи. Требования к качеству. Условия, сроки хранения и реализации.

Технологический процесс производства продукции питания из сельскохозяйственной птицы, пернатой дичи и кролика. Технологическая характеристика сырья.

Полуфабрикаты. Ассортимент. Технологическая схема производства полуфабрикатов. Кулинарное использование полуфабрикатов. Рубленые полуфабрикаты. Технология. Требования к качеству. Условия, сроки хранения и реализации полуфабрикатов.

Тепловая кулинарная обработка. Способы и режимы. Физико-химические процессы, происходящие в полуфабрикатах при различных способах тепловой обработки. Их роль в формировании структурно-механических характеристик, органолептических показателей и пищевой ценности готовой продукции. Ассортимент блюд и кулинарных изделий из птицы, дичи и кролика. Технология. Гарниры и соусы, используемые при приготовлении и отпуске блюд. Требования к качеству. Правила и температура подачи. Условия, сроки хранения и реализации.

Технологический процесс производства продукции питания из мяса и субпродуктов. Технологическая характеристика сырья.

Полуфабрикаты. Классификация. Ассортимент. Технологическая схема производства мясных полуфабрикатов. Характеристика операций. Влияние различных способов замораживания и размораживания мяса на сохранность сухих веществ и массы. Разделка туш говядины, баранины, свинины и др. Ассортимент крупнокусковых полуфабрикатов. Технологическая ценность и кулинарное использование крупнокусковых полуфабрикатов. Требования к качеству. Определение выхода крупнокусковых полуфабрикатов из туш различных видов животных. Ассортимент порционных и мелкокусковых полуфабрикатов из мяса разных видов животных. Требования к качеству. Условия, сроки хранения и реализация мясных натуральных полуфабрикатов.

Рубленые мясные полуфабрикаты. Ассортимент. Технологическая характеристика сырья. Технология приготовления полуфабрикатов натуральных рубленых и полуфабрикатов из котлетной массы. Физико-химические процессы, происходящие в мясных фаршах на стадии приготовления полуфабрикатов и обуславливающие изменение их структурно-механических характеристик. Требования к качеству. Условия, сроки хранения и реализации рубленых полуфабрикатов.

Механическая кулинарная обработка субпродуктов.

Разделка мяса диких животных.

Тепловая кулинарная обработка мясных продуктов. Способы и режимы. Физико-химические процессы, происходящие в полуфабрикатах при тепловой обработке, их роль в формировании структурно-механических характеристик, органолептических показателей и пищевой ценности готовой продукции. Факторы, оказывающие влияние на содержание воды и выделение растворимых веществ при тепловой обработке мяса. Ассортимент блюд и кулинарных изделий из мяса и мясопродуктов. Технология. Гарниры и соусы, используемые при приготовлении и отпуске блюд из мяса.

Требования к качеству. Правила и температура подачи. Условия, сроки хранения и реализации.

Процесс образования бульонов при варке мяса и костей, их состав и кулинарное использование.

Технологический процесс производства холодных блюд и закусок. Технологическая характеристика сырья, полуфабрикатов, кулинарных, гастрономических изделий и соусов для приготовления холодных блюд и закусок. Характеристика холодных блюд. Характеристика холодных закусок.

Классификация. Ассортимент. Технология. Правила и температура подачи.

Холодные блюда и закуски в банкетном исполнении. Особенности подачи. Современные тенденции оформления и подачи холодных блюд и закусок.

Технологические факторы, оказывающие влияние на качество холодных блюд и закусок. Санитарно-гигиенические требования к производству холодных блюд и закусок. Требования к качеству, условия, сроки хранения и реализации.

Технологический процесс производства сладких блюд. Технологическая характеристика сырья. Классификация. Ассортимент.

Механическая кулинарная обработка плодов, ягод, кисломолочных продуктов и т.д.

Тепловая кулинарная обработка сырья и полуфабрикатов. Способы и режимы. Физико-химические процессы, происходящие в продуктах при механической и тепловой обработках. Формирование структурно-механических и органолептических показателей качества готовой продукции. Технологические факторы, оказывающие влияние на качество готовых блюд. Правила и температура подачи.

Требования к качеству, условия и сроки реализации сладких блюд.

Технологический процесс производства горячих и холодных безалкогольных напитков. Технологическая характеристика сырья и полуфабрикатов. Подготовка сырья.

Классификация. Ассортимент. Технология.

Физико-химические процессы и их роль в формировании качества готовой продукции.

Требования к качеству напитков. Правила и температура подачи. Условия, сроки хранения и реализации.

Технологический процесс производства мучных изделий. Классификация и ассортимент мучных блюд, гарниров и кулинарных изделий. Требования к качеству сырья и подготовка его к производству.

Полуфабрикаты для мучных блюд и гарниров.

Технологические схемы приготовления. Требования к качеству. Тепловая обработка полуфабрикатов для мучных блюд и гарниров. Ассортимент блюд и гарниров. Требования к качеству. Правила и

температура подачи. Условия и сроки хранения полуфабрикатов и готовых блюд.

Технология различных видов полуфабрикатов из муки (тесто дрожжевое и пресное). Физико-химические, биохимические и микробиологические процессы, происходящие при замесе и последующем созревании теста, их роль в формировании структурно-механических характеристик и показателей качества теста. Показатели качества и условия хранения и реализации полуфабрикатов из муки (теста).

Физико-химические процессы, формирующие качество выпеченного изделия. Требования к качеству. Условия, сроки хранения и реализации.

Классификация, ассортимент мучных кондитерских и булочных изделий. Торты и пирожные. Технологические схемы приготовления полуфабрикатов для тортов и пирожных из различных видов теста (бисквитное, слоеное, заварное, песочное и др.). Физико-химические процессы, происходящие на стадии приготовления теста и выпечке полуфабрикатов.

Классификация, ассортимент и технология отделочных полуфабрикатов. Условия, сроки хранения и реализации.

Санитарно-гигиенические требования к производству мучных кондитерских изделий.

Правила оформления тортов и пирожных. Требования к качеству. Условия, сроки хранения и реализации.

Кексы и ромовые бабы. Ассортимент. Технология. Требования к качеству. Условия, сроки хранения и реализации.

Сдобные булочные изделия. Ассортимент. Технология. Требования к качеству. Условия, сроки хранения и реализации.

Продукция повышенной биологической ценности.

Технологический процесс производства продукции для детского, диетического и профилактического питания. Характеристика рационов лечебно-профилактического питания и стандартных лечебных диет. Принципы щажения.

Особенности технологии приготовления блюд и кулинарных изделий в диетическом питании.

Требования лечебно-профилактического питания.

Витаминизация блюд и напитков. Технология блюд, обогащенных пищевыми волокнами.

Особенности рационального питания в школах и детских учреждениях. Технология блюд и кулинарных изделий для питания детей.

Раздел 2. Организация производства и обслуживания в предприятиях питания

Основы организации производства. Состояние и приоритетные направления в области развития индустрии питания и гостеприимства. Особенности технического регулирования и нормативной базы деятельности предприятий питания в период рыночных отношений. Понятие и виды нормативной, технической, технологической документации. Классификация предприятий ОП. Типизация предприятий, характеристика типов. Структура заготовочных предприятий общественного питания. Структура доготовочных предприятий ОП. Характеристика основных групп помещений.

Организация технологического процесса производства продукции питания на предприятиях питания различных типов и классов. Сущность и содержание организации производства. Принципы организации производства, структура производства. Характеристика производственного процесса и цикла. Типы производства: единичный, серийный, поточный. Оперативно-производственное планирование и регулирование производства. Порядок составления планового меню, наряда-заказа. Организация рабочих мест по изготовлению полуфабрикатов. Организация рабочих мест по приготовлению супов, гарниров и напитков. Организация рабочих мест по приготовлению горячих блюд и соусов. Особенности организации работы горячего цеха в предприятиях быстрого обслуживания. Организация рабочих мест в холодных цехах. Организация рабочих мест в кондитерском цехе. Особенности организации работы мучного цеха в специализированных предприятиях общественного питания. Организация работы кулинарного цеха разной мощности.

Организация работы вспомогательных служб и хозяйств. Задачи, значение и основные направления развития материально-технической базы предприятий общественного питания. Энергетическое хозяйство предприятий общественного питания, организация его работы. Организация сантехнического обслуживания в предприятиях. Состав, технические средства и контроль за состоянием и эксплуатацией метрологических средств на предприятии. Организация санитарного контроля на предприятии.

Организация снабжения предприятий питания. Задачи снабжения предприятий питания и логистический подход к организации снабжения предприятий питания. Виды, источники и формы снабжения. Основные критерии при выборе поставщиков. Организация продовольственного и материально-технического снабжения.

Научная организация труда персонала в области развития индустрии питания, критерии оценки профессионального уровня персонала. Организация работы производственного персонала на предприятиях питания. Организация работы обслуживающего персонала на предприятиях питания. Научная организация труда в предприятиях питания. Задачи нормирования труда, виды норм. Рациональный режим труда и отдыха, виды графиков на работу, требования к их составлению. Критерии

оценки профессионального уровня персонала. Система подбора, подготовки и повышения квалификации кадров.

Приоритеты в сфере производства продукции питания. Научно-технический прогресс в предприятиях питания. Основные направления. Ресурсосберегающие технологии производства кулинарной продукции.

Классификация и характеристика форм и методов обслуживания.
Правила оказания услуг. Методы обслуживания: самообслуживание, обслуживание персоналом, комбинированный метод. Организация процесса обслуживания в ресторанах и кафе. Организация отпуска готовой продукции в предприятиях с методом самообслуживания. Нормативная документация при оказании услуг общественного питания.

Состав помещений для потребителей, их назначение.
Организационная подготовка предприятия питания к обслуживанию гостей. Порядок выполнения сервировки стола.

Правила подачи отдельных видов блюд и напитков. Обслуживание гостей. Меню, виды меню. Особенности, учитываемые при его составлении. Требования, предъявляемые к оформлению меню. Винная карта. Порядок расположения вин и вино-водочных изделий. Пивная и коктейльная карта. Порядок расположения напитков. Стандарт обслуживания в ресторане и кафе. Стандарт обслуживания в столовой. Стандарт обслуживания в предприятии быстрого обслуживания. Правила подачи холодных блюд и закусок. Правила подачи супов. Правила подачи горячих блюд и закусок из рыбы. Правила подачи горячих блюд и закусок из мяса. Правила подачи горячих блюд и закусок из овощей. Правила подачи вино-водочных изделий. Основные методы подачи блюд в ресторане. Комбинирование методов в зависимости от вида обслуживания, класса предприятия и ассортимента заказанных блюд.

Организация обслуживания на социально ориентированных предприятиях. Формирование системы обслуживания различных контингентов: в местах массового отдыха; пассажиров различных видов транспорта. Магазины кулинарии: характеристика, организация работы. Развозная и разносная сеть: организация работы. Организация обслуживания в общедоступных предприятиях ОП: столовых, магазинах кулинарии и буфетах. Организация обслуживания в предприятиях быстрого обслуживания. Питание сосредоточенных и рассредоточенных коллективов. Требования к организации питания школьников, обучающихся в СПО и вузах. Организация диетического питания.

Организация банкетов и приемов. Специальные формы обслуживания. Приемы деловые и торжественные, официальные и неофициальные. Организация обслуживания банкета за столом с полным обслуживанием официантами. Особенности составления меню и организация обслуживания банкета за столом с частичным обслуживанием официантами. Банкет-фуршет, организация его проведения. Банкет-коктейль, его особенности. Комбинированные банкеты: фуршет-коктейль, фуршет-десерт.

Обслуживание проживающих в гостиницах. Ускоренные формы обслуживания.

Рекламно-маркетинговые мероприятия в области развития потребительского рынка. Микроспрос в общественном питании. Факторы, влияющие на спрос в общественном питании. Виды рекламных средств, применяемых в предприятиях питания. Мероприятия в области развития потребительского рынка.

Организация обслуживания иностранных туристов. Организация питания иностранных туристов из Европы. Организация питания иностранных туристов из Азии. Организация питания иностранных туристов из Америки. Организация питания иностранных туристов из Африки и Австралии.

Раздел 3. Санитария и гигиена питания

Введение. Гигиеническая характеристика факторов внешней среды. Требования к благоустройству предприятий питания, выбору оптимальных параметров производственного микроклимата, уровня запыленности и загазованности, шума, и вибрации, освещенности рабочих мест.

Окружающая среда, ее значение для жизни человека. Гигиена воздуха. Гигиеническая характеристика физических свойств воздушной среды (температура, влажность, скорость движения воздуха, атмосферное давление, электрическое состояние воздушной среды, солнечная радиация). Комплексное влияние на организм физических свойств воздушной среды. Химический состав воздуха и его санитарное значение (кислород, озон, углекислый газ). Азот и группа инертных газов. Гигиеническая характеристика загрязнений атмосферного воздуха. Предельно допустимые концентрации (ПДК) вредных веществ (оксид углерода, сернистый газ, сероводород, меркаптан, окислы азота). Загрязнение воздуха пылью и микроорганизмами. Механическое, химическое и бактериальное загрязнение воздуха на предприятиях общественного питания. Санитарно-гигиенические мероприятия для предотвращения загрязнения воздуха. Климат, микроклимат, их гигиеническое значение.

Гигиена воды и водоснабжения предприятий общественного питания. Вода, ее гигиеническое и народно-хозяйственное значение. Химический состав и физические свойства воды. Эпидемиологическая оценка воды (микробное число, коли-индекс). Некоторые гигиенические нормативы качества питьевой воды (ПДК фтора, йода, марганца). Химические вещества, влияющие на органолептические свойства воды (сульфаты, хлориды, железо, медь, цинк и др.). Основные методы улучшения качества питьевой воды и их гигиеническая характеристика. Обеззараживание воды химическими и физическими способами (хлорирование, озонирование, кипячение, УФ-облучение ультразвук, токи высокой частоты и др.).

Гигиена почвы и очистка предприятий общественного питания. Состав и свойства почвы. Эпидемиологическое значение почвы (возбудители газовой гангрены, сибирской язвы, столбняка, ботулизма и др.). Геогельминтозы. Самоочищение почвы (минерализация и нитрификация, гумификация). Характеристика почвы по коли-титру, санитарному числу.

Гигиенические основы очистки предприятий общественного питания. Санитарно-эпидемиологическое значение нечистот и отходов. Вывозная система удаления жидких и твердых отходов. Канализация (сплавная система), ее санитарное значение. Обезвреживание пищевых отходов и мусора.

Гигиена вентиляции и отопления. Системы отопления. Гигиеническая характеристика центрального отопления. Нагревательные приборы. Естественная и искусственная вентиляция. Гигиенические нормативы температуры, влажности и кратности обмена воздуха на предприятиях общественного питания. Местные системы искусственной вентиляции горячего цеха. Гигиеническое значение кондиционирования воздуха.

Гигиена освещения. Гигиенические требования к естественному освещению. Световой коэффициент и коэффициент естественной освещенности. Гигиенические требования к искусственному освещению. Источники света, анализ их преимуществ и недостатков. Гигиенические нормативы естественной и искусственной освещенности помещений предприятий общественного питания.

Гигиенические основы, нормы производственной санитарии при проектировании и строительстве предприятий питания. Гигиенические требования к территории и генеральному плану участка (размеры, рельеф, санитарное состояние почвы, уровень грунтовых вод, роза ветров, прилегающие предприятия). Санитарные требования к содержанию территории. Ориентация проектируемых зданий предприятий общественного питания по отношению к сторонам света в разных климатических условиях. Требования к подъездным путям, устройству и размещение мусоросборников, выгребных ям и надворных сооружений.

Санитарные требования к планировке и устройству помещений. Складские помещения. Размеры помещений. Охлаждаемые камеры. Кладовые овощей, сухих продуктов, винно-водочных изделий, тары. Правила разгрузки продуктов.

Производственные помещения, гигиенические требования к ним. Заготовочные цехи (мясной, рыбный, овощной); доготовочные цехи (горячий, холодный, цех доработки полуфабрикатов и обработки зелени, мучной); кондитерский и кулинарный цехи, гигиенические требования к ним.

Помещения для посетителей (обеденный, банкетный и аванзалы, раздаточные, буфеты, вестибюль, гардеробы и туалетные комнаты, магазин кулинарии), гигиенические требования, предъявляемые к ним при проектировании.

Административно-бытовые помещения (кабинет директора, бухгалтерия, главная касса, помещения персонала и др.), гигиенические требования к ним.

Обеспечение поточности производства и связи между помещениями при проектировании предприятий общественного питания, работающих на сырье и доготовочным.

Санитарные требования к проектированию предприятий общественного питания, работающих по полному технологическому циклу (рестораны, кафе, столовые, закусочные, бары), к заготовочным и доготовочным предприятиям.

Гигиенические требования к строительным материалам и внутренней отделке помещений. Устройство и отделка пола, стен, потолков.

Санитарный режим на предприятиях общественного питания. Эпидемиологическое значение соблюдения санитарного режима. Дезинфекция (физические и химические способы). Характеристика дезинфицирующих средств, способы их приготовления. Хлорная известь, приготовление рабочего раствора. Методы дезинфекции помещений, оборудования, инвентаря, санитарных узлов, надворных установок.

Дезинсекция и дератизация. Мухи, тараканы и грызуны - переносчики возбудителей инфекционных заболеваний и пищевых отравлений. Материальный ущерб, наносимый грызунами.

Борьба с насекомыми. Борьба с вылодами мух и тараканов. Средства борьбы с насекомыми. Способы применения новых эффективных средств борьбы с мухами.

Борьба с грызунами. Защита предприятий общественного питания от грызунов. Методы истребления крыс и мышей. Новые средства борьбы с грызунами.

Санитарные требования к содержанию предприятий питания. Уборка, методы и средства. Периодичность проведения генеральной уборки. Мытье и обеззараживание кухонной, столовой, стеклянной посуды, приборов, инвентаря и оборудования. Маркировка уборочного инвентаря, санитарные требования к мытью, содержанию и хранению уборочного инвентаря.

Лабораторный контроль санитарного состояния предприятий общественного питания. Отбор проб (смывов) для бактериологических исследований, оценка результатов.

Личная гигиена работников общественного питания. Санитарная одежда, ее содержание и правила пользования. Устройство санпропускников. Профилактическое медицинское обследование, порядок и частота его проведения, документация. Проверка на носительство возбудителей кишечных инфекций, пищевых токсикоинфекций (сальмонеллы) и глистных инвазий. Рентгеноскопия грудной клетки. Заболевания и бактерионосительство, препятствующие работе на предприятиях общественного питания. Предохранительные прививки. Личная санитарная книжка работника, порядок ее заполнения.

Гигиена труда и профилактика травматизма. Санитарные мероприятия по предотвращению микротравм, гнойничковых заболеваний рук в производственных цехах. Санитарная грамотность работников. Обучение санитарному минимуму, проверка знаний.

Санитарно-гигиенические требования к оборудованию, инвентарю, посуде, таре и упаковочным материалам, применяемых при производстве пищевых продуктов. Гигиенические требования к технологическому оборудованию. Санитарная характеристика механического и немеханического оборудования, требования к его конструкции и расстановке (разборность, доступность для мойки и дезинфекции, гладкость поверхности и др.). Маркировка инвентаря, столов, оборудования. Санитарные требования к посудомоечным машинам.

Гигиенические требования к посуде. Санитарные требования к кухонной и столовой посуде. Луженая посуда. Пробы на качество посуды. Правила использования оцинкованной, эмалированной и глазурованной посуды. Гигиеническая характеристика посуды из полимерных материалов. Сертификат соответствия на используемую посуду и приборы. Санитарно-гигиенические требования к упаковочным материалам. Новые виды упаковочных материалов для пищевых продуктов и кулинарных изделий.

Санитарно-гигиеническая оценка пищевых продуктов и их эпидемиологическое значение. Гигиенические требования к качеству и безопасности продовольственного сырья и пищевых продуктов. Санитарная экспертиза пищевых продуктов (безвредность, доброкачественность, пищевая и биологическая ценность). Единая государственная стандартизация (ГСС). Стандартные и нестандартные пищевые продукты.

Гигиена мясных продуктов. Ветеринарно-санитарная экспертиза. Санитарно-гигиеническая оценка колбасных изделий. Допустимые нормы содержания соли, влаги, нитритов. Санитарно-гигиеническая оценка мяса птицы. Санитарно-гигиеническая оценка рыбы и рыбных продуктов.

Санитарно-гигиенические требования к качеству молока и молочных продуктов. Пороки цвета, консистенции запаха. Предупреждение бактериального обсеменения молока. Пастеризация и стерилизация молока. Кишечные инфекции, передающиеся с молоком и молочными продуктами (брюшной тиф, дизентерия, холера).

Санитарно-гигиенические требования к кисломолочным продуктам. Молоко сухое, его санитарно-гигиенические характеристики. Условия и сроки хранения. Масло коровье. Пороки масла: плесневение, прогорклый и кислый вкус; гнилостный и сырный привкусы, посторонние запахи.

Гигиена яиц и яичных продуктов. Причины порчи яиц и их гнилостного разложения (плесневые грибы, кишечная и протейная палочки и др.). Причины эпидемиологической опасности яиц (сальмонеллы). Диетическое и столовое яйцо. Признаки, определяющие качество яиц. Санитарно-гигиеническая оценка меланжа и яичного порошка.

Санитарно-гигиеническая оценка овощей, фруктов, ягод. Режимы и сроки хранения плодов и овощей. Факторы, влияющие на сохранность витаминов.

Санитарно-гигиенические требования к зерну и муке. Допустимые количества примесей в зерне (спорынья, сорные травы, металлические примеси).

Санитарно-гигиеническая оценка консервов и пресервов. Виды бомбажа. Режимы и сроки хранения консервов и пресервов.

Санитарно-гигиенические требования и контроль соответствия качества при транспортировке, приемке и хранении пищевых продуктов.

Санитарные требования к приемке и хранению пищевых продуктов. Санитарные правила по содержанию складских помещений (разгрузочные, охлаждаемые камеры, кладовая сухих продуктов и кладовая овощей, кладовые инвентаря, тары, винно-водочных изделий, помещение кладовщика, экспедиция), холодильного и другого оборудования, складского инвентаря. Температурные режимы хранения продуктов.

Санитарные требования к транспортировке пищевых продуктов. Санитарная обработка и дезинфекция транспорта. Требования к таре для перевозки продукции.

Санитарно-гигиенические требования и технологический контроль соответствия качества производимой продукции установленным нормам. Физиолого-гигиеническое и эпидемиологическое значение технологической обработки.

Санитарно-гигиенические требования к механической кулинарной обработке мяса (дефростация, обмывание, обсушивание, разруб, жиловка). Изготовление полуфабрикатов.

Санитарно-гигиенические требования к обработке живой, охлажденной, мороженой и соленой рыбы. Санитарные требования к изготовлению и хранению мясного и рыбного фарша. Условия и сроки хранения мясных и рыбных полуфабрикатов. Санитарные требования к обработке субпродуктов, птицы.

Правила обработки овощей и зелени, не подвергающихся тепловой обработке.

Санитарно-гигиенические требования к тепловой обработке мяса, фаршевых изделий, рыбы. Органолептические и биохимические показатели готовности изделий из мяса, рыбы и фаршей. Санитарно-гигиенические требования к изготовлению студней, заливных из рыбы и мяса, винегретов и салатов. Санитарные требования к изготовлению блюд на мангалах, жаровнях, решетках, котлах в местах отдыха и на улице. Правила хранения и сроки реализации готовых кулинарных изделий.

Санитарные требования к изготовлению кремовых кондитерских изделий и пирожков во фритюре: условия и сроки хранения.

Санитарно-гигиенические требования к качеству блюд, хранению и раздаче готовой пищи, обслуживанию посетителей. Сроки реализации готовой продукции. Бракераж готовой продукции. Санитарные условия раздачи пищи при самообслуживании (универсальная и специализированные

раздаточные линии, механизированные линии раздачи пищи), при обслуживании официантами, барменами, при отпуске обедов на дом, в буфетах. Гигиеническое значение температуры отпускаемых блюд. Условия использования отдельных блюд с истекшими сроками реализации.

Санитарные требования к помещениям для посетителей, создание условий для их комфортного обслуживания.

Реализация кулинарной продукции вне зала. Санитарные требования к отпуску, перевозке и реализации продукции в филиалах (раздаточных, буфетах).

Санитарные требования к планировке, устройству и оборудованию магазинов кулинарии, павильонов и объектов разносной торговли кулинарной продукцией и полуфабрикатами. Правила хранения и реализации готовых кулинарных изделий и полуфабрикатов. Санитарный режим торговых объектов.

Гигиенические особенности организации питания, контроль соответствия качества производимой продукции для различных групп населения. Санитарные требования к проведению технологической обработки, получению продуктов специального питания и других блюд и изделий, представляющих эпидемиологическую опасность.

Гигиенические требования к организации питания в детских учреждениях. Гигиенические особенности детского питания. Санитарные требования к базовым столовым, к пищевым блокам детских оздоровительных учреждений, школ-интернатов, школьным столовым.

Гигиенические требования к организации питания в лечебных и лечебно-профилактических учреждениях. Санитарные требования к пищевым блокам больниц.

Гигиенические требования к организации питания в период сельскохозяйственных работ. Организация полевых станций со стационарными и временными пунктами питания (авто-кафе, вагоны-столовые, вагоны-кухни), места их расположения. Ассортимент блюд (вареные, тушеные). Запрет на изготовление отдельных блюд.

Заболевания, передающиеся с пищей, не соответствующей качеству, установленным нормам и их профилактика. Общие понятия об инфекционных болезнях и закономерностях их распространения. Общие принципы профилактики инфекционных заболеваний (государственные мероприятия; повышение уровня санитарной культуры населения; профилактические медицинские мероприятия).

Кишечные инфекции: брюшной тиф и паратифы А и В. Дизентерия. Холера. Механизм передачи. Резистентность возбудителей. Источники и причины обсеменения пищевых продуктов. Меры профилактики кишечных инфекций на предприятиях общественного питания.

Пищевые токсикоинфекции, вызываемые сальмонеллами. Источники и факторы передачи. Резистентность к факторам внешней среды. Профилактика и меры борьбы.

Стафилококковые пищевые отравления. Источники и факторы передачи. Резистентность к факторам внешней среды. Профилактика и меры борьбы.

Ботулизм и его профилактика.

Зоонозы и их профилактика (ящур, сибирская язва, бруцеллез, чума свиней, туберкулез).

Пищевые токсикоинфекции, вызываемые условно-патогенными возбудителями (кишечная и протейная палочка, энтерококки, палочка перфрингенс, цереус, патогенные галофилы) и их профилактика.

Гельминтозы, передающиеся с пищей, не соответствующей качеству, установленным нормам и их профилактика. Понятие о био- и геогельминтозах. Гельминтозы, заражение которыми связано с употреблением в пищу рыбы и ракообразных (описторхоз, дифиллоботриозы). Меры профилактики: организационно-правовые, ветеринарные и медицинские мероприятия, санитарное просвещение. Методы обеззараживания «условно-годной» продукции (посол рыбы и икры; замораживание рыбы, тепловая обработка рыбы).

Гельминтозы, заражение которыми происходит при употреблении в пищу мяса домашних и диких животных (тениаринхоз, тениоз, трихинеллез). Меры профилактики тениаринхоза, тениоза и трихинеллеза. Критерии перевода мяса и мясной продукции в разряд «условно-годной» или «непригодной». Способы обеззараживания мяса и субпродуктов, пораженных финнами бычьего и свиного цепня.

Гельминтозы, заражение которыми происходит непосредственно от человека (энтеробиоз, гименолепидоз). Меры профилактики.

Гельминтозы, заражение которыми происходит через почву и огородные культуры (аскаридоз, трихоцефалез, трихостронгилоидозы). Меры профилактики.

Санитарный надзор и санитарное законодательство при анализе деятельности предприятия питания. Санитарный надзор России, его органы. Предупредительный и текущий санитарно-пищевой надзор за предприятиями общественного питания.

Санитарные правила для предприятий общественного питания. Государственные стандарты на пищевые продукты (ГОСТы, ОСТы, ТУ, ТИ).

Раздел 4. Оборудование предприятий питания и техника безопасности

Общие сведения о машинах и аппаратах. Общие сведения об оборудовании предприятий общественного питания и торговли и их классификация. Основные требования, предъявляемые к технологическим машинам: конструктивные, эксплуатационные, экономические.

Сортировочно-калибровочное оборудование. Очистительное оборудование. Теоретические основы сортировочно-калибровочного и очистительных процессов.

Просеиватели и очистители различных конструкций для сыпучих и других пищевых продуктов.

Методика расчета. Сравнительная характеристика.

Калибровочные машины. Очистительные машины. Методики расчета. Сравнительные характеристики.

Приспособление для очистки рыбной чешуи.

Моечное оборудование. Теоретические основы процесса мойки. Способы и схемы мойки. Машины для мойки овощей. Конструктивные особенности, методика расчета и правила эксплуатации.

Посудомоечные машины. Классификация, конструктивные особенности. Методика расчета. Сравнительная оценка различных конструкций.

Измельчительное оборудование. Режущее оборудование. Прессующее оборудование. Теоретические основы процессов измельчения и резки продуктов. Машины для тонкого измельчения. Классификация оборудования. Сравнительная оценка конструкций различных машин для тонкого измельчения. Расчет производительности размолочных машин для тонкого измельчения продуктов.

Конструкции машин для получения пюреобразных продуктов. Устройство, принцип действия, методика расчета. Способы резания продуктов. Режущие инструменты.

Машины для нарезки плодов и овощей. Устройство, принцип действия, сравнительная характеристика. Методика расчета.

Машины для резания мяса и рыбы. Устройство, принцип действия, сравнительная характеристика различных типов. Методика расчета.

Машины для разрыхления мяса. Устройство, принцип действия, сравнительная характеристика различных типов машин. Методика расчета.

Машины для нарезки хлебобулочных изделий. Устройство, принцип действия. Методика расчета.

Машины для нарезки гастрономических товаров. Устройство, принцип действия. Методика расчета.

Теоретические основы прессования пищевых продуктов. Способы прессования.

Виды прессующих устройств и механизмов.

Соковыжималки. Устройство, принцип действия. Методика расчета.

Месильно-перемешивающее оборудование. Теоретические основы оборудования для замеса ингредиентов. Классификация. Область применения. Оборудование для перемешивания сухих продуктов (салаты, винегреты). Устройство, принцип действия.

Тестомесильные машины. Устройство, принцип действия, сравнительная характеристика. Методика расчета.

Фаршемешалки. Устройство, принцип действия. Методика расчета.

Взбивальные машины. Классификация. Рабочие инструменты. Устройство, принцип действия, сравнительная характеристика. Методика расчета.

Дозировочное оборудование. Универсальные кухонные машины.

Теоретические основы дозирования и формования пищевых продуктов. Основные способы дозирования и деления продуктов на порции. Классификация оборудования.

Машины для формования котлет, вареников, пельменей. Устройство, принцип действия. Методика расчета.

Тестораскаточные машины и машины для деления теста и округления порций. Устройство, принцип действия. Методика расчета.

Дозирующие устройства.

Дозаторы крема. Устройство, принцип действия. Методика расчета.

Универсальные кухонные машины. Назначение, устройство и принцип действия.

Виды и способы тепловой обработки продуктов. Аппаратура управления и защиты. Способы тепловой обработки продуктов. Классификация теплового оборудования. Основные элементы конструкций и узлы теплового оборудования. Требования, предъявляемые к тепловым аппаратам.

Устройства управления и защиты в аппаратах для тепловой обработки пищевых продуктов.

Источники тепловой энергии и теплоносители. Характеристика источников теплоты и теплоносителей. Оценка эффективности теплового оборудования. Методика выбора и расчета теплового баланса аппаратов для приготовления пищевых продуктов.

Тепловой расчет и оценка эффективности аппаратов. Теоретические основы процесса тепломассообмена в аппаратах для производства пищевых продуктов.

Составление уравнений теплового баланса для периода разогрева и стационарного периода работы теплового оборудования. Расчет теплового баланса.

Оценка эффективности работы теплового оборудования.

Паровые камеры. Устройство и принцип действия паровых камер периодического и непрерывного действия.

Кофеварки. Устройство, принцип действия. Методика расчета.

Сосисковарки. Устройство, принцип действия. Методика расчета.

Пищеварочное оборудование. Основные процессы, проходящие при варке пищевых продуктов. Характеристика процесса варки. Основные режимы и параметры оборудования. Классификация оборудования для варки.

Пищеварочные котлы. Устройство, принцип действия, сравнительная характеристика различных конструкций. Методика расчета.

Автоклавы. Устройство, принцип действия. Методика расчета.

Паровые камеры. Устройство и принцип действия паровых камер периодического и непрерывного действия.

Кофеварки. Устройство, принцип действия. Методика расчета.

Сосисковарки. Устройство, принцип действия. Методика расчета.

Жарочно-пекарное оборудование. Основы процесса удаления влаги с помощью жарки пищевых продуктов. Характеристика основных способов

жарки. Классификация жарочных аппаратов.

Сковороды периодического и непрерывного действия. Устройство, принцип работы.

Аппараты для тепловой обработки изделий во фритюре. Назначение, устройство, принцип работы. Методика расчета.

Жарочные и пекарские шкафы. Устройство различных конструкций. Принцип действия.

Аппараты с ИК-нагревом периодического и непрерывного действия. Область применения, особенности конструкций, принцип действия.

Правила безопасности при эксплуатации аппаратов.

Процессы теплопередачи при приготовлении продуктов с помощью плит. Технологическое назначение и классификация плит. Электрические, газовые, твердотопливные плиты. Конструкция и принцип действия.

Водогрейное оборудование. Процессы, возникающие при кипении жидкостей. Технологические аспекты использования и классификация водонагревательного оборудования. Конструкции и принцип действия водонагревателей и кипятильников. Правила техники безопасности.

Безопасность человека при взаимодействии с техническими системами. Санитарные требования к размещению предприятия, его территории, зданиям и сооружениям. Обеспечение безопасности технологических процессов и оборудования. Требования безопасности к технологическим процессам. Требования к хранению и транспортированию исходных материалов, готовой продукции и отходов производства. Требования к рабочим местам. Надежность работы оператора в системе «человек — машина».

Меры безопасности при эксплуатации объектов, работающих под давлением. Классификация объектов, работающих под давлением. Безопасная эксплуатация паровых и водогрейных котлов. Меры безопасности при эксплуатации компрессоров и холодильных установок. Обеспечение безопасности при эксплуатации стационарных сосудов и баллонов. Требования безопасности при эксплуатации трубопроводов. Меры безопасности при эксплуатации газового хозяйства.

Обеспечение безопасности при погрузочно-разгрузочных работах. Организационно-технические причины несчастных случаев при погрузочно-разгрузочных работах. Требования безопасности при перемещении грузов разных классов опасности. Меры безопасности при использовании средств малой механизации и внутризаводского транспорта. Охрана труда при погрузочно-разгрузочных работах, правила штабелирования грузов в разной таре. Меры безопасности при эксплуатации грузоподъемных механизмов.

Вредные вещества и меры защиты от них.

Классификация вредных веществ. Показатели опасности вредных веществ. Комбинированное действие ядов. Меры защиты от вредных веществ. Меры безопасности при хранении, отпуске и транспортировании токсичных веществ.

Раздел 5. Управление качеством продукции производства и услуг в предприятиях питания

Контроль качества продукции и услуг. Основные понятия; его место в оценке соответствия; испытания, их назначение и классификация; назначение, этапы и классификация; государственный и муниципальный контроль.

Система менеджмента качества. Национальная и международная база в области управления качеством продукции (услуг), нормативная документация в области управления качеством производства изделий (оказания услуг); структуры системы менеджмента качества; эволюция подходов к управлению качеством; отечественный и зарубежный опыт управления качеством; создание системы менеджмента качества.

Инструменты управления качеством. Функциональные; специальные; обеспечивающие; основные методы управления качеством при производстве изделий (оказании услуг); корректирующие действия по управлению качеством и безопасностью сырья, полуфабрикатов и готовой продукции на предприятиях питания; анализ результатов проведения корректирующих действий по управлению качеством и безопасностью сырья, полуфабрикатов и готовой продукции на предприятиях питания; отчет руководству по анализу результатов проведения корректирующих действий по управлению качеством и безопасностью сырья, полуфабрикатов и готовой продукции на предприятиях питания.

Аудит и сертификация систем менеджмента качества. Аудит в менеджменте качества; сертификация систем менеджмента качества в России; расширение и сужение области сертификации систем менеджмента качества.

Затраты на качество продукции. Общая характеристика затрат на качество; модель затрат на процесс в соответствии с ГОСТ Р 52380.1; оценка и учет затрат на качество на основе функционального подхода (ABC-метода).

Раздел 6. Финансово-экономическая деятельность предприятий питания

Предприятие в системе рыночных отношений. Понятие предприятия. Признаки, характеризующие предприятие. Организационно-правовые формы предприятий и их характеристика.

Предприятия общественного питания как субъект потребительского рынка. Функции предприятий общественного питания и их характеристика.

Внешняя и внутренняя среда функционирования предприятия.

Размещение предприятий отрасли. Состояние и тенденции развития общественного питания потребительской кооперации в конкурентной среде.

Концентрация, специализация и кооперирование в общественном питании.

Мониторинг и анализ результатов хозяйственно-финансовой деятельности. Содержание, предмет и задачи экономического анализа.

Виды экономического анализа, классификация и их характеристика. Методы и приемы анализа. Система показателей, используемых в анализе и планировании деятельности предприятия питания.

Планирование стратегии развития предприятия. Сущность и функции планирования в управлении предприятием. Принципы планирования как основа осуществления плановой деятельности предприятия и их характеристика.

Методы планирования и факторы, определяющие их выбор. Классификация и область применения методов планирования: балансового, нормативного (технико-экономических расчетов), экономико-математического, метода экспертных оценок.

Организация планирования. Этапы планирования: процесс разработки планов, реализации планов, контроль результатов. Система планов предприятия. Стратегии развития предприятий питания. Стратегические и тактические планы, их взаимосвязь и отличительные признаки. Долгосрочные, среднесрочные, текущие и оперативные планы предприятия. Их характеристика, назначение и использование на предприятии в условиях конкуренции.

Бизнес-планирование как средство решения текущих и стратегических задач развития предприятия питания. Бизнес-план и его структура.

Экономические ресурсы – материальные ресурсы предприятий питания. Ресурсы – экономическая основа деятельности предприятия. Виды ресурсов, их назначение. Структура ресурсов.

Основные средства – иммобилизованная часть материальных ресурсов предприятия питания, их сущность и роль в реализации стратегии предприятия. Основные фонды, их структура. Роль активной части основных фондов в достижении конкурентных преимуществ.

Эффективность использования основных фондов в общественном питании. Обобщающие и частные показатели.

Экономические проблемы научно-технического потенциала в общественном питании.

Производственная мощность ресторана. Пути повышения коэффициента использования производственной мощности

Оборотные средства – мобильная часть материальных ресурсов предприятия питания, их сущность, состав и назначение. Эффективность использования оборотных средств. Обеспеченность оборотными средствами и ускорение оборачиваемости – условие предпринимательского успеха и реализации стратегий развития предприятий питания.

Показатели использования ресурсного потенциала предприятий общественного питания.

Продажа продукции производства и услуг внутри и вне предприятия. Продукция, ее виды, ассортиментная политика предприятия.

Расширение ассортимента и улучшение качества выпускаемой продукции как способ конкурентной борьбы.

Виды оборота, содержание и особенности. Состояние и проблемы развития. Показатели оборота. Баланс оборота.

Анализ выпуска продукции и используемого сырья на предприятиях питания.

Анализ оборота общественного питания.

Планирование производственной программы и оборота общественного питания. Стратегии на рынке услуг массового питания: поддержание уровня сбыта, диверсификация. Факторы производства и план оборота. Прибыль как основа определения суммы продаж. Научно обоснованные нормы потребления продуктов – ориентир при планировании объема деятельности предприятия.

Проблемы оптимизации объема продаж в условиях конкуренции.

Планирование потребности в продуктах и сырье в общественном питании. Продуктовый баланс: методика составления, значение.

Труд и его оплата в предприятиях питания. Персонал предприятий, его характеристика.

Характеристика труда работников предприятий питания. Производительность и эффективность труда, показатели и методы измерения. Факторы, влияющие на них. Резервы роста производительности труда на предприятиях питания.

Оплата труда персонала. Оплата труда производственных рабочих, работников обеденного зала, руководящих работников и специалистов предприятий питания.

Показатели по труду и их взаимосвязь.

Анализ показателей по труду и заработной плате. Производительность труда и средняя заработная плата – оценка их величины и состояния.

Соответствие расходов на оплату труда масштабам развития предприятия. Экономичность использования средств на оплату труда.

Планирование численности персонала и средств на его оплату в общественном питании.

Стратегии эффективного использования трудовых ресурсов.

Расчет, анализ и обоснование затрат. Сущность издержек производства и обращения в общественном питании, их классификация и экономическое содержание.

Факторы, влияющие на уровень расходов, и методика их расчета.

Анализ издержек производства и обращения по предприятию питания в целом и по статьям расходов. Контроль за расходованием средств на предприятиях.

Экономическое обоснование издержек производства и обращения предприятия питания на планируемый период. Методика расчета отдельных статей издержек.

Оптимизация издержек производства и обращения как фактор обеспечения конкурентоспособности предприятий питания.

Ценообразование и доходы предприятий питания. Цена: понятие, функции. Виды цен.

Методы ценообразования и их характеристика.

Ценообразование на предприятиях питания. Калькуляция цен на обеденную продукцию и штучные покупные товары.

Доходы как определяющее условие функционирования и реализации стратегий развития предприятий питания. Формирование доходов в общественном питании в условиях конкурентной среды.

Оценка доходов и доходности в общественном питании. Влияние факторов на изменение суммы и уровня доходов ресторана.

Экономическое обоснование наценки на продукцию и доходов ресторана.

Расчет, анализ и обоснование прибыли. Прибыль в системе рыночных отношений, ее экономическое содержание и назначение. Значение прибыли Формирование и использование прибыли на предприятиях питания. Рентабельность ресторана и ее показатели.

Анализ и планирование прибыли ресторана.

Финансовое состояние предприятий питания: анализ и оценка. Финансовое состояние: понятие, цель проведения анализа. Анализ имущества предприятия питания и источников его формирования. Анализ деловой активности предприятия питания. Анализ ликвидности и платежеспособности предприятия питания. Банкротство и вероятность восстановления платежеспособности предприятия питания.

Раздел 7. Управление персоналом в предприятиях питания

Сущность и специфика управления персоналом предприятия питания. Кадровое направление деятельности предприятия как особый объект управления.

Понятие «персонал», его классификация и эволюция развития. Кадры, человеческие ресурсы, человеческий капитал.

Управление персоналом и соответствующие историческому процессу его развития организационные формы (отделы кадров, службы управления персоналом и другие). Направления деятельности кадровых служб.

Функции менеджмента персонала и новые функции кадровых служб.

Рынок трудовых ресурсов. Экономически активное население. Безработные. Спрос и предложение рабочей силы.

Планирование и подбор персонала предприятия питания. Безопасность и охрана труда. Адаптация новых работников предприятиях питания. Виды и методы планирования персонала. Модели рабочих мест. Элементы модели.

Профессиональный отбор и этапы его проведения. Основные принципы построения системы поиска и отбора кадров. Комплексный подход к поиску и отбору персонала. Критерии отбора. Внешний и внутренний отбор, их преимущества и недостатки.

Активные и пассивные методы привлечения персонала. Личностные опросники. Тесты общей способности. Имитационные тесты. Групповые методы отбора. Интервью. План проведения. Типы интервью. Панельное интервью. Оценка невербального поведения.

Система оценки кандидатов. Процедура принятия решения о приеме на работу. Правовые аспекты найма на работу. Контракт (трудовой договор), его содержание.

Безопасность трудовой деятельности. Основные требования к безопасности труда. Методы охраны труда сотрудников.

Понятие, цели и задачи адаптации новых работников. Виды адаптации. Структура элементов процесса адаптации и их краткая характеристика. Планирование работы по введению новых работников в организацию, подразделение, в должность. Показатели успешности процесса адаптации. Особенности социально – психологической адаптации различных категорий работников. Стресс и пути его преодоления.

Оценка профессионального уровня персонала. Аттестация персонала. Составление программ обучения и развития персонала предприятий питания. Цели и задачи, стоящие перед системой оценки. Критерии, используемые при оценке персонала. Основные элементы процесса оценки.

Общие требования к системе оценки. Валидность. Надежность. Различительная способность. Методы оценки персонала. Способы оценки персонала: оценка потенциала работника; оценка индивидуального вклада; аттестация кадров.

Две группы факторов, оказывающих влияние на эффективность работы: со стороны работника; со стороны организации.

Аттестация кадров. Исходные данные для аттестации кадров. Матричная модель аттестации. Модель 360°.

Индивидуальный вклад работника и методы его оценки. Оценочные центры, задачи и механизм процесса оценки. Оценка потенциала работников и их компетенций.

Мотивация и стимулирование персонала. Разработка мотивационных программ. Понятие мотивации. Модель мотивации. Состав ее элементов и их краткая характеристика. Основные функции мотивации. Потребности человека как основа трудовой мотивации. Индивидуальная мотивация.

Основные принципы трудовой мотивации. Полимотивированность трудового поведения. Иерархическая организация мотивации. Принцип справедливости. Удовлетворенность трудом и рабочие показатели. Основные источники удовлетворенности трудом.

Создание мотивационной рабочей среды. Понятие мотивационной среды и состав факторов ее определяющих. Управление трудовой мотивацией персонала. Модель мотивационного воздействия характеристик выполняемой работы. Факторы, влияющие на мотивацию работников. Индивидуальные особенности работников. Социальные характеристики рабочей ситуации.

Условия работы. Управленческая практика. Политика в отношении персонала.

Контрактная система в государственном и негосударственном секторе экономики.

Организация и оплата труда персонала. Система материального стимулирования. Моральное стимулирование работников. Изменение рабочего графика. Информирование персонала. Меры дисциплинарного воздействия и трудовая мотивация. Проблемы и перспективы развития трудовой мотивации. Оценка эффективности и направления совершенствования системы стимулирования труда.

Социально-экономическая и психологическая поддержка персонала. Роль профсоюзов.

Механизм мотивации. Программы мотивации и их особенности.

Формирование эффективной организационной культуры и социально-психологического климата в коллективе. Понятия и типология организационной культуры. Составляющие организационной культуры. Ценности. Убеждения. Нормы и правила поведения. Типы организационных культур. Характеристики «здоровой» культуры.

Процесс формирования организационной культуры. Миссия организации и определение ключевых ценностей. Методы изучения сложившейся организационной культуры. Оценка степени соответствия сложившейся организационной культуры стратегическим ценностям организации. Формирование желательных ценностей и образцов поведения. Методы поддержания организационной культуры.

Оценка эффективности управления организационной культуры.

Понятия морально-психологического климата в коллектива.

Методы по оценке социально-психологического климата в коллективе.

Улучшение социально-психологического климата в коллективе.

Лидерство и стили управления персоналом. Личностный портрет руководителя. Качества, которыми должен обладать менеджер.

Требования к стилям управления.

Понятие лидерства; стиль руководства: одномерные и многомерные стили управления различные системы и модели (Лайкерт, Фидлер, Врум-Йеттон и др.).

Методы оценки стиля управления.

Эффективность работы трудового коллектива на основе современных методов управления персоналом. Современные подходы к измерению эффективности управления персоналом.

Главные экономические показатели деятельности организации.

Ранжирование и динамика главных показателей и их сравнение с отраслевыми и лучшими зарубежными показателями.

Социологическая экспертиза, ее сущность и последовательность проведения.

4. ЛИТЕРАТУРА, РЕКОМЕНДУЕМАЯ ДЛЯ ПОДГОТОВКИ К ВСТУПИТЕЛЬНЫМ ИСПЫТАНИЯМ

Раздел 1. Технология продукции в предприятиях питания

1. Васюкова А. Т. Технология продукции общественного питания : учебник для бакалавров /А. Т. Васюкова, А. А. Славянский, Д. А. Куликов ; под ред.А.Т.Васюковой. - М. : Дашков и К', 2015. - 496с. : ил. - (Учебные издания для бакалавров). - Библиогр.:с.477-478. - ISBN 978-5-394-02516-7.
2. Технология продукции общественного питания: Учебник / А.С. Ратушный, Б.А. Баранов, Т.В. Шленская и др.; под ред. А.С. Ратушного. - М.: Форум, НИЦ ИНФРА-М, 2016. - 240 с.: 60x90 1/16. - (Высшее образование) (Обложка) ISBN 978-5-00091-131-0. - Режим доступа: <http://znanium.com/go.php?id=520513>
3. Пасько, О. В. Технология продукции общественного питания. Лабораторный практикум : учеб. пособие для прикладного бакалавриата / О. В. Пасько, О. В. Автюхова. — 2-е изд., испр. и доп. — М. : Издательство Юрайт, 2019. — 268 с. — (Серия : Университеты России). — ISBN 978-5-534-07125-2.

Раздел 2. Организация производства и обслуживания в предприятиях питания

4. Васюкова А.Т. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания / Васюкова А., Любецкая Т.Р. - М.:Дашков и К, 2017. - 416 с.: ISBN 978-5-394-02181-7. - Режим доступа: <http://znanium.com/go.php?id=512131>
5. Современные формы обслуживания в ресторанном бизнесе: Учебное пособие/Т.А.Джум, Г.М.Зайко - М.: Магистр, НИЦ ИНФРА-М, 2015. - 528 с.: 60x90 1/16. - (Бакалавриат) (Переплёт) ISBN 978-5-9776-0369-0, 300 экз. - Режим доступа: <http://znanium.com/go.php?id=504888>
6. Технология и организация ресторанного бизнеса и питания туристов: учебник / С.А. Быстров. — М.: ИНФРА-М, 2018. — 536 с. — (Высшее образование: Бакалавриат). - Режим доступа: <http://znanium.com/catalog/product/999911>

Раздел 3. Санитария и гигиена питания

7. Микробиология пищевых производств: учебник / Ильяшенко Н.Г., Бетева Е.А., Пичугина Т.В., - 2-е изд., стереотип. - М.:НИЦ ИНФРА-М, 2017. -

- 412 с.: 60x90 1/16 (Переплёт 7БЦ) ISBN 978-5-16-105543-4 (online). - Режим доступа: <http://znanium.com/go.php?id=894777>
8. Основы микробиологии: Учебник / К.А. Мудрецова-Висс, В.П. Дедюхина, Е.В. Масленникова. - 5-е изд., испр. и доп. - М.: ИД ФОРУМ: НИЦ ИНФРА-М, 2015. - 384 с.: ил.; 60x90 1/16. - (Высшее образование). (переплет) ISBN 978-5-8199-0616-3, 300 экз. - Режим доступа: <http://znanium.com/go.php?id=480589>
9. Джум Т.А. Санитария и гигиена питания: учебник/ Т.А. Джум, М.Ю. Тамова, М.В. Букалова. – М.: Магистр: ИНФРА-М, 2018.-543 с.: ил. - (Бакалавриат). - Библиогр.: с. 517-522. - ISBN: 978-5-9776-0475-8. - 978-5-16-013850-3.

Раздел 4. Оборудование предприятий питания и техника безопасности

- 10.Зайко Г.М. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания : учеб.пособие для вузов / Г.М. Зайко, Т. А. Джум. - М. : Магистр:ИНФРА-М, 2015. - 560с. : ил. - Библиогр.:с.506-508. - ISBN 978-5-9776-0060-6. - ISBN 978-5-16-004718-8.
- 11.Оборудование предприятий общественного питания : учеб. пособие / В.Ф. Кащенко, Р.В. Кащенко. - М. : Альфа-М : ИНФРА-М, 2018. - 412 с. : ил. - (ПРОФИЛЬ). - Режим доступа: <http://znanium.com/go.php?id=942771>.
- 12.Оборудование перерабатывающих производств : учебник / А.А. Курочкин, Г.В. Шабурова, В.М. Зимняков [и др.]. — М. : ИНФРА-М, 2018. — 363 с. + Доп. материалы [Электронный ресурс; - Режим доступа: <http://www.znanium.com>]. — (Высшее образование: Бакалавриат). — www.dx.doi.org/10.12737/11738. - Режим доступа: <http://znanium.com/go.php?id=915854>

Раздел 5. Управление качеством продукции производства и услуг в предприятиях питания

13. Управление качеством : учебник / Л.Е. Басовский, В.Б. Протасьев. — 3-е изд., перераб. и доп. — М. : ИНФРА-М, 2018. — 231 с. + Доп. материалы [Электронный ресурс; Режим доступа: <http://www.znanium.com>]. — (Высшее образование: Бакалавриат). — www.dx.doi.org/10.12737/18003. - Режим доступа: <http://znanium.com/go.php?id=947776>
14. Управление качеством: Учебник / Михеева Е.Н., Сероштан М.В., - 2-е изд., испр. и доп. - М.:Дашков и К, 2017. - 532 с.: 60x84 1/16 ISBN 978-5-394-01078-1. - Режим доступа: <http://znanium.com/go.php?id=336613>
15. Управление качеством: Учебное пособие / Елохов А.М., - 2-е изд., перераб. и доп. - М.:НИЦ ИНФРА-М, 2017. - 334 с.: 60x90 1/16. - (Высшее образование: Бакалавриат) (Переплёт 7БЦ) ISBN 978-5-16-010389-1

Раздел 6. Финансово-экономическая деятельность предприятий питания

- 16.Ивашенцева Т. А. Экономика предприятия : учебник / Т. А. Ивашенцева. - М. : КноРус, 2015. - (Бакалавриат). - Библиогр.:с.281-284;в конце глав. - ISBN 978-5-406-03809-3.
- 17.Финансовый анализ : учеб. пособие / Л.М. Куприянова. — М. : ИНФРА-М, 2018.— 157 с. + Доп. материалы [Электронный ресурс; - Режим доступа: <http://www.znaniium.com>]. — (Высшее образование: Бакалавриат). — www.dx.doi.org/10.12737/6242. - Режим доступа: <http://znaniium.com/go.php?id=970083>
- 18.Экономика предприятий торговли и общественного питания : учебное пособие для вузов / под ред.Т.И.Николаевой и Н.Р.Егоровой. - 3-е изд.,стер. - М. : КноРус, 2016. - 400с. : ил. - Библиогр.:с.399-400. - ISBN 978-5-406-04720-0.
- 19.Анализ и диагностика финансово-хозяйственной деятельности предприятий: Учебник/Поздняков В. Я., Поздняков В. Я. - М.: НИЦ ИНФРА-М, 2015. - 617 с.: 60x90 1/16. - (Высшее образование: Бакалавриат) (Переплёт) ISBN 978-5-16-009655-1. - Режим доступа: <http://znaniium.com/go.php?id=508594>

Раздел 7. Управление персоналом в предприятиях питания

- 20.МАСЛОВА ВАЛЕНТИНА МИХАЙЛОВНА. Управление персоналом : учебник и практикум для академического бакалавриата / МАСЛОВА ВАЛЕНТИНА МИХАЙЛОВНА ; Финансовый ун-т при Правительстве РФ. - 2-е изд.,перераб.и доп. - М. : Юрайт, 2016. - 492с. : ил. - Библиогр.:с.491-492. - ISBN 978-5-9916-3930-9.
- 21.Управление персоналом организации: Учебник / Кибанов А.Я., Баткаева И.А., Ивановская Л.В.; Под ред. Кибанов А.Я., - 4-е изд., доп. и перераб. - М.:НИЦ ИНФРА-М, 2016. - 695 с.: 60x90 1/16. - (Высшее образование: Бакалавриат) (Переплёт 7БЦ) ISBN 978-5-16-003671-7. - Режим доступа: <http://znaniium.com/go.php?id=551362>
- 22.Управление персоналом организации: Учебное пособие / Суслов Г.В. - М.:ИЦ РИОР, НИЦ ИНФРА-М, 2016. - 154 с.: 60x88 1/16. - (Высшее образование: Бакалавриат) (Обложка. КБС) ISBN 978-5-369-01564-3. - Режим доступа: <http://znaniium.com/go.php?id=549696>

5. ОЦЕНОЧНЫЕ СРЕДСТВА (МАТЕРИАЛЫ)

В качестве оценочных средств для установления уровня готовности поступающих к обучению в магистратуре используются вопросы к собеседованию, а также шкала оценивания и критерии оценки.

5.1. Вопросы к собеседованию для поступающих на обучение по программе магистратуры по направлению подготовки 19.04.04 *Технология продукции и организация общественного питания*

5.1.1. Перечень вопросов по разделу «*Технология продукции в предприятиях питания*»

1. Значение и классификация супов.
2. Приготовление бульонов (костного, мясокостного, рыбного, из птицы, грибного). Требования к качеству, сроки реализации.
3. Правила приготовления заправочных супов. Ассортимент. Требования к качеству, сроки реализации.
4. Правила приготовления прозрачных супов. Гарниры для прозрачных супов. Ассортимент. Требования к качеству, сроки реализации.
5. Правила приготовления молочных и пюреобразных супов. Ассортимент. Требования к качеству, сроки реализации.
6. Правила приготовления холодных и сладких супов. Ассортимент. Требования к качеству, сроки реализации.
7. Назначение, классификация и ассортимент соусов. Полуфабрикаты, используемые в производстве соусов.
8. Приготовление соуса красного основного и его производных. Ассортимент. Требования к качеству, сроки хранения.
9. Приготовление соуса белого основного и его производных. Ассортимент. Требования к качеству, сроки хранения.
10. Приготовление молочных и сметанных соусов. Требования к качеству, сроки хранения.
11. Приготовление яично-масляных соусов. Требования к качеству, сроки хранения.
12. Соусы на растительном масле (соус майонез и его производные). Физико-химические процессы, обеспечивающие структурно-механические свойства соусов.
13. Приготовление сладких соусов и масляных смесей. Требования к качеству, сроки хранения.
14. Производство полуфабрикатов из картофеля и овощей. Ассортимент. Требования к качеству. Условия и сроки реализации.
15. Значение блюд из овощей в питании. Правила приготовления блюд из отварных и припущенных овощей. Ассортимент. Требования к качеству, сроки хранения.
16. Правила приготовления блюд из жареных овощей. Ассортимент. Требования к качеству, сроки хранения.
17. Правила приготовления блюд из тушеных овощей. Ассортимент. Требования к качеству, сроки хранения.

18. Правила приготовления блюд из запеченных овощей. Ассортимент. Требования к качеству, сроки хранения.
19. Значение блюд из круп, бобовых и макаронных изделий в питании. Первичная обработка круп, бобовых и макаронных изделий.
20. Правила приготовления каш различной консистенции. Требования к качеству.
21. Блюда из каш. Ассортимент. Требования к качеству, сроки реализации.
22. Правила приготовления блюд из бобовых. Ассортимент. Требования к качеству, сроки хранения.
23. Правила приготовления блюд из макаронных изделий. Ассортимент. Требования к качеству, сроки хранения.
24. Правила приготовления блюд из яиц. Ассортимент. Требования к качеству и оформлению. Сроки хранения.
25. Значение блюд из яиц в питании. Правила приготовления омлетов. Ассортимент. Требования к качеству и оформлению. Сроки хранения.
26. Значение блюд из творога в питании. Правила приготовления холодных и горячих блюд из творога. Ассортимент. Требования к качеству и оформлению. Сроки хранения.
27. Обработка рыбы с костным скелетом и производство полуфабрикатов. Ассортимент. Требования к качеству, сроки реализации.
28. Обработки рыбы с хрящевым скелетом и производство полуфабрикатов. Ассортимент. Требования к качеству, сроки реализации.
29. Значение блюд из рыбы в питании. Правила варки и припускания рыбы. Блюда из отварной и припущенной рыбы. Ассортимент. Требования к качеству и оформлению. Сроки хранения.
30. Правила жарки рыбы. Блюда из жареной рыбы. Ассортимент. Требования к качеству и оформлению. Сроки хранения.
31. Блюда из тушеной и запеченной рыбы. Ассортимент. Требования к качеству и оформлению. Сроки хранения.
32. Классификация и характеристика нерыбного водного сырья. Блюда из нерыбного водного сырья. Ассортимент. Требования к качеству.
33. Производство полуфабрикатов из сельскохозяйственной птицы и кроликов. Ассортимент. Требования к качеству. Условия и сроки реализации.
34. Значение блюд из птицы, дичи и кролика в питании. Блюда из отварной и припущенной птицы, дичи и кролика. Ассортимент. Требования к качеству и оформлению. Сроки хранения.
35. Правила приготовления блюд из жареной птицы, дичи и кролика. Ассортимент. Требования к качеству и оформлению. Сроки хранения.
36. Правила приготовления блюд из тушеной птицы, дичи и кролика. Ассортимент. Требования к качеству и оформлению. Сроки хранения.
37. Правила приготовления блюд из рубленой птицы, дичи и кролика. Ассортимент. Требования к качеству и оформлению. Сроки хранения.
38. Производство крупнокусковых полуфабрикатов из говядины. Ассортимент. Требования к качеству. Условия и сроки реализации.

- 39.Производство крупнокусковых полуфабрикатов из свинины. Ассортимент. Требования к качеству. Условия и сроки реализации.
- 40.Производство крупнокусковых полуфабрикатов из баранины. Ассортимент. Требования к качеству. Условия и сроки реализации.
- 41.Производство порционных и мелкокусковых полуфабрикатов из говядины. Ассортимент. Требования к качеству. Условия и сроки реализации.
- 42.Производство порционных и мелкокусковых полуфабрикатов из свинины. Ассортимент. Требования к качеству. Условия и сроки реализации.
- 43.Производство порционных и мелкокусковых полуфабрикатов из баранины. Ассортимент. Требования к качеству. Условия и сроки реализации.
- 44.Производство рубленых полуфабрикатов из мяса. Ассортимент. Требования к качеству. Условия и сроки реализации.
- 45.Значение блюд из мяса в питании. Блюда из отварного мяса. Ассортимент. Требования к качеству и оформлению. Сроки хранения.
- 46.Правила жарки мяса. Блюда из жареного мяса. Ассортимент. Требования к качеству и оформлению. Сроки хранения.
- 47.Правила тушения мяса. Блюда из тушеного мяса. Ассортимент. Требования к качеству и оформлению. Сроки хранения.
- 48.Правила приготовления блюд из запеченного мяса. Ассортимент. Требования к качеству и оформлению. Сроки хранения.
- 49.Правила приготовления блюд из рубленого мяса. Ассортимент. Требования к качеству и оформлению. Сроки хранения.
- 50.Значение холодных блюд и закусок в питании. Правила приготовления заливных блюд из мяса и рыбы. Ассортимент. Требования к качеству и оформлению. Сроки хранения.
- 51.Подготовка продуктов для приготовления холодных блюд и закусок. Бутерброды. Ассортимент. Требования к качеству и оформлению. Сроки хранения.
- 52.Правила приготовления салатов и винегретов. Ассортимент. Требования к качеству и оформлению. Сроки хранения.
- 53.Правила приготовления холодных закусок из овощей и грибов. Ассортимент. Требования к качеству и оформлению. Сроки хранения.
- 54.Правила приготовления холодных блюд и закусок из рыбы и нерыбного водного сырья. Ассортимент. Требования к качеству и оформлению. Сроки хранения.
- 55.Правила приготовления холодных блюд и закусок из мяса и птицы. Ассортимент. Требования к качеству и оформлению. Сроки хранения.
- 56.Правила приготовления горячих закусок. Ассортимент. Требования к качеству и оформлению. Сроки хранения.
- 57.Значение сладких блюд в питании. Правила приготовления кремов. Ассортимент. Требования к качеству и оформлению. Сроки хранения.
- 58.Правила приготовления сладких блюд из свежих фруктов и ягод. Ассортимент. Требования к качеству и оформлению. Сроки хранения.

- 59.Правила приготовления компотов. Ассортимент. Требования к качеству и оформлению. Сроки хранения.
- 60.Правила приготовления киселей. Ассортимент. Требования к качеству и оформлению. Сроки хранения.
- 61.Правила приготовления желе. Ассортимент. Требования к качеству и оформлению. Сроки хранения.
- 62.Правила приготовления муссов. Ассортимент. Требования к качеству и оформлению. Сроки хранения.
- 63.Правила приготовления самбуков. Ассортимент. Требования к качеству и оформлению. Сроки хранения.
- 64.Правила приготовления мороженого и парфе. Ассортимент. Требования к качеству и оформлению. Сроки хранения.
- 65.Правила приготовления горячих сладких блюд. Ассортимент. Требования к качеству и оформлению. Сроки хранения.
- 66.Правила приготовления чая. Ассортимент. Требования к качеству и оформлению. Сроки хранения.
- 67.Правила приготовления кофе. Ассортимент. Требования к качеству и оформлению. Сроки хранения.
- 68.Правила приготовления какао и шоколада. Ассортимент. Требования к качеству и оформлению.
- 69.Правила приготовления холодных напитков. Ассортимент. Требования к качеству и оформлению.
- 70.Правила приготовления коктейлей. Виды коктейлей. Ассортимент. Требования к качеству и оформлению.
- 71.Характеристика сырья для приготовления изделий из муки. Подготовка сырья к производству.
- 72.Значение мучных блюд и изделий в питании. Классификация. Способы разрыхления и виды теста.
- 73.Правила приготовления теста без разрыхлителей. Ассортимент блюд. Требования к качеству.
- 74.Способы приготовления дрожжевого теста. Ассортимент изделий. Требования к качеству.
- 75.Правила приготовления фаршей для мучных блюд и кулинарных изделий. Ассортимент. Требования к качеству.
- 76.Правила приготовления слоеного пресного теста. Ассортимент изделий. Требования к качеству.
- 77.Правила приготовления слоеного дрожжевого теста. Ассортимент изделий. Требования к качеству.
- 78.Правила приготовления бисквитного полуфабриката. Ассортимент. Требования к качеству.
- 79.Правила приготовления песочного полуфабриката. Ассортимент. Требования к качеству.
- 80.Правила приготовления слоеного полуфабриката. Ассортимент. Требования к качеству.

81. Правила приготовления заварного полуфабриката. Ассортимент. Требования к качеству.
82. Правила приготовления воздушного полуфабриката. Ассортимент. Требования к качеству.
83. Правила приготовления крошковых полуфабрикатов. Ассортимент. Требования к качеству.
84. Правила приготовления кексов и ромовых баб. Ассортимент. Требования к качеству.
85. Отделочные полуфабрикаты. Правила приготовления сливочных кремов. Ассортимент. Требования к качеству.
86. Отделочные полуфабрикаты. Правила приготовления заварного и белковых кремов. Ассортимент. Требования к качеству.
87. Правила приготовления сахаристых полуфабрикатов. Ассортимент. Требования к качеству.
88. Лечебно-профилактическое питание. Характеристика рационов.
89. Особенности технологии и режима питания в пожилом и преклонном возрасте.
90. Особенности производства кулинарной продукции для детского питания.
91. Технология и ассортимент блюд диетического питания, обогащенных различными пищевыми веществами.
92. Технология и ассортимент горячих блюд и горячих и холодных напитков для диетического питания.
93. Технология и ассортимент супов для диетического питания.
94. Технология и ассортимент холодных блюд для диетического питания.
95. Особенности в обработке сырья и способы тепловой обработки в диетическом питании.
96. Характеристика диет, используемых в предприятиях общественного питания.

5.1.2. Перечень вопросов по разделу «Организация производства и обслуживания в предприятиях питания»

1. Методы обслуживания: самообслуживание, обслуживание персоналом, комбинированный метод.
2. Организация процесса обслуживания в ресторанах и кафе.
3. Организация отпуска готовой продукции в предприятиях с методом самообслуживания.
4. Нормативная документация при оказании услуг общественного питания.

5. Порядок выполнения сервировки стола.
6. Меню, виды меню. Особенности, учитываемые при его составлении. Требования, предъявляемые к оформлению меню.
7. Винная карта. Порядок расположения вин и вино-водочных изделий.
8. Пивная и коктейльная карта. Порядок расположения напитков.
9. Стандарт обслуживания в ресторане и кафе.
10. Стандарт обслуживания в столовой.
11. Стандарт обслуживания в предприятии быстрого обслуживания.
12. Правила подачи холодных блюд и закусок.
13. Правила подачи супов.
14. Правила подачи горячих блюд и закусок из рыбы.
15. Правила подачи горячих блюд и закусок из мяса.
16. Правила подачи горячих блюд и закусок из овощей.
17. Правила подачи вино-водочных изделий.
18. Основные методы подачи блюд в ресторане.
19. Комбинирование методов в зависимости от вида обслуживания, класса предприятия и ассортимента заказанных блюд.
20. Формирование системы обслуживания различных контингентов: в местах массового отдыха; пассажиров различных видов транспорта.
21. Магазины кулинарии: характеристика, организация работы.
22. Развозная и разносная сеть: организация работы.
23. Организация обслуживания в общедоступных предприятиях ОП: столовых, магазинах кулинарии и буфетах.
24. Организация обслуживания в предприятиях быстрого обслуживания.
25. Питание сосредоточенных и рассредоточенных коллективов.
26. Требования к организации питания школьников, обучающихся в СПО и вузах.
27. Организация диетического питания.
28. Приемы деловые и торжественные, официальные и неофициальные.
29. Организация обслуживания банкета за столом с полным обслуживанием официантами.
30. Особенности составления меню и организация обслуживания банкета за столом с частичным обслуживанием официантами.
31. Банкет-фуршет, организация его проведения.
32. Банкет-коктейль, его особенности.
33. Комбинированные банкеты: фуршет-коктейль, фуршет-десерт.
34. Обслуживание проживающих в гостиницах.
35. Ускоренные формы обслуживания.
36. Микроспрос в общественном питании. Факторы, влияющие на спрос в общественном питании.
37. Виды рекламных средств, применяемых в предприятиях питания.
38. Мероприятия в области развития потребительского рынка.
39. Организация питания иностранных туристов из Европы.
40. Организация питания иностранных туристов из Азии.
41. Организация питания иностранных туристов из Америки.

42. Организация питания иностранных туристов из Африки и Австралии.

5.1.3. Перечень вопросов по разделу «Санитария и гигиена питания»

1. Гигиенические требования к территории и генеральному плану участка предприятия общественного питания.
2. Гигиена освещения производственных помещений предприятия общественного питания.
3. Гигиенические и эпидемиологические нормативы качества питьевой воды.
4. Гигиена отопления и вентиляции предприятий общественного питания.
5. Гигиена отопления предприятий общественного питания.
6. Санитарно-гигиенические требования к вентиляции предприятий общественного питания.
7. Гигиена микроклимата горячего и холодного цехов предприятия общественного питания.
8. Гигиенические требования к проектированию и содержанию складских помещений.
9. Санитарные требования к планировке и устройству заготовочных цехов предприятия общественного питания.
10. Помещения для посетителей, гигиенические требования к ним при проектировании.
11. Гигиенические требования к проектированию административно-бытовых помещений предприятия общественного питания.
12. Способы, средства мытья и дезинфекции кухонной посуды, инвентаря, оборудования.
13. Методы дезинфекция столовой посуды, характеристика и приготовление основных дезинфицирующих средств.
14. Планировка и гигиенические требования к моечным столовой и кухонной посуды, камере отходов.
15. Планировка и гигиенические требования к моечным столовой и кухонной посуды, камере отходов.
16. Гигиенические требования к очистке предприятия общественного питания.
17. Санитарные требования к содержанию помещений предприятий общественного питания.
18. Методы дезинсекции, их гигиеническая характеристика
19. Методы дератизации, их гигиеническая характеристика.
20. Личная гигиена работников предприятий общественного питания.
21. Гигиенические требования к обработке тары и инвентаря в кондитерском цехе.

22. Санитарно-гигиенические требования к технологическому оборудованию горячего и холодного цехов.
23. Санитарные требования к оборудованию овощного и мясо-рыбного цехов.
24. Правила применения оцинкованной, эмалированной и глазурированной посуды при производстве кулинарной продукции.
25. Гигиена микроклимата горячего и холодного цехов предприятия общественного питания.
26. Гигиенические требования к рыбе и рыбным продуктам, поступающим на предприятия общественного питания.
27. Гигиена яиц и яичных продуктов.
28. Гигиенические требования к консервам и пресервам.
29. Гигиенические требования, предъявляемые к мясному сырью, поступающему на предприятия общественного питания.
30. Гигиенические требования к сырью и механической кулинарной обработке картофеля, овощей и зелени.
31. Санитарные требования к транспортировке пищевых продуктов.
32. Гигиенические требования к механической кулинарной и тепловой обработке мяса.
33. Санитарные требования к изготовлению кремовых кондитерских изделий.
34. Санитарные требования к изготовлению пирожков во фритюре.
35. Санитарные правила, которые необходимо соблюдать при приготовлении пирожков и блинов с начинкой из мяса или ливера.
36. Санитарные правила, которые необходимо соблюдать при использовании яичного порошка и яичной массы из него, для приготовления омлета.
37. Основные условия, позволяющие приготавливать блюда на мангалах, жаровнях, решетках, котлах в местах отдыха и на улицах.
38. Санитарные требования к обработке субпродуктов и птицы.
39. Санитарные требования к механической кулинарной обработке рыбы (живая, мороженая, соленая).
40. Санитарные требования, предъявляемые к хранению и отпуску пищи, оставшейся нереализованной.
41. Гигиенические требования к производству кулинарной продукции в детских дошкольных учреждениях.
42. Продукты, запрещенные для использования в питании школьников.
43. Зоонозы и их профилактика.
44. Пищевые токсикоинфекции.
45. Ботулизм, его профилактика.
46. Кишечные инфекции и их профилактика.
47. Сальмонеллезы и их профилактика.
48. Гельминтозы, передающиеся с рыбой и рыбной продукцией, их профилактика.
49. Гельминтозы, передающиеся с растительным сырьем.

50. Гельминтозы, передающиеся с рыбой.
51. Гельминтозы, передающиеся с мясом.
52. Гельминтозы и их профилактика.
53. Санитарная служба России, ее задачи.
54. Основные принципы организации санитарного надзора в России.

5.1.4. Перечень вопросов по разделу «Оборудование предприятий питания и техника безопасности»

1. Устройство, принцип действия и методика расчета машины для нарезки хлеба.
2. Устройство, назначение, принцип работы печи конвейерной жарочной ПКЖ. От каких факторов зависит производительность печи?
3. Классификация весоизмерительных устройств, его буквенно-цифровая индикация.
4. Устройство, принцип работы и особенности эксплуатации картофелеочистительных машин периодического действия. Расчет производительности машины.
5. Устройство, принцип работы и методика расчета электрокипяtilьника непрерывного действия (типа КНЭ-25).
6. Устройство ввода информации электронных контрольно-кассовых машин, его назначение и конструкция.
7. Устройство, назначение, принцип работы машины непрерывного действия для очистки корнеплодов (типа КНА-600М, или ММК-2). Расчет производительности машины
8. Устройство, назначение, принцип работы и методика расчета аппарата пароварочного электрического (типа АПЭ-023А).
9. Устройство, принцип работы, правила эксплуатации механических настольных весов РН.
10. Устройство, назначение, принцип работы и методика расчета дисковой овощерезательной машины.
11. Устройство, назначение пароварочного парового котла типа КПП. Приведите методику теплового расчета котла.
12. Электронные контрольно-кассовые машины. Функциональный состав и конструкция.
13. Устройство, назначение, принцип работы и методика расчета взбивальной машины. Назначение ее рабочих инструментов.
14. Классификация пароварочных котлов. Устройство, назначение, принцип работы и методика расчета электрического котла.
15. Устройство, принцип работы, правила эксплуатации весов настольных циферблатных (типа РН-10Ц13У).
16. Устройство и принцип работы поточной линии для комплексной механизации процессов очистки и сульфитации картофеля (линия типа ПЛСК-63).

17. Устройство, назначение, принцип работы автоклава. Расчет толщины тепловой изоляции автоклава.
18. Классификация, область применения, структурная схема торговых автоматов, устройство отдельных систем автоклава.
19. Устройство, назначение, принцип действия и методика расчета тестомесильной машины (типа ТММ-1М).
20. Устройство, назначение, принцип работы и методика расчета аппарата пароварочного электрического секционнo-модулированного (типа АПЭСМ-2).
21. Оборудование для раздачи пищи. Классификация. Мармиты стационарные (МСЭСМ-3), стационарные электрические секционнo-модулированные (типа МСЭСМ-50 и др.) и настольные электрические (типа ММЭ-22, МНЭ-45).
22. Устройство, назначение, принцип работы и методика расчета машины для нарезания гастрономических продуктов.
23. Особенности устройства и методика расчета пищеварочных котлов на газовом (типа КПГ) и твердом (типа КПТ) топливе. Назначение парогенератора.
24. Устройство и назначение линий самообслуживания.
25. Устройство, назначение, принцип работы и методика расчета котлетоформовочной машины.
26. Классификация аппаратов для жарения и выпечки. Назначение, устройство, принцип работы и методика расчета электрической сковороды.
27. Классификация электронных весов, их устройство, область применения, особенности эксплуатации.
28. Устройство, назначение, принцип действия и методика расчета машины интенсивного замеса теста (типа МТИ-100).
29. Классификация варочно-жарочного оборудования. Устройство и назначение секционнo-модулированной электрической плиты (типа ПЭСМ-4ШБ).
30. Опишите принципы организации комплексной механизации и автоматизации торговых процессов.
31. Устройство, принцип работы посудомоечной машины непрерывного действия. Расчет производительности машины и насоса, подающего воду к душам.
32. Классификация, устройство, принцип работы и тепловой расчет паромасляной печи.
33. Классификация, функциональные возможности и устройство ввода электронных весов.
34. Устройство, назначение, принцип работы и методика расчета мясорубки.
35. Устройство, назначение, принцип работы автомата для жарки непрерывного действия. Кинематический расчет автомата.
36. Классификация оборудования для мойки сырья. Назначение, устройство и принцип работы моечно-встряхивающей машины типа КМЦ.

37. Устройство, принцип работы и особенности эксплуатации посудомоечной машины периодического действия. Расчет производительности машины и насоса, подающего воду к душам.
38. Назначение, устройство, принцип работы и методика расчета кофеварки.
39. Устройство, принцип работы, правила эксплуатации весов настольных циферблатных (типа РН-3Ц13).
40. Машины для равномерного перемешивания продуктов. Устройство, назначение, принцип действия, методика расчета смесителя (фаршемешалки типа МС8-150).
41. Назначение, особенности нагрева пищевых продуктов в СВЧ-печах. Конструкция магнетрона.
42. Устройство и принцип работы барабанной машины для мойки корнеплодов. Кинематический расчет машины.
43. Устройство, назначение, принцип работы и методика расчета пуансонных овощерезательных машин.
44. Классификация, назначение, принцип работы микроволновых печей. Устройство СВЧ-шкафа (типа «Электроника»).
45. Устройство, назначение, принцип работы и методика расчета машины для рыхления мяса.
46. Устройство, назначение, принцип действия машины для раскатки теста (типа МРТ-60М). Определение производительности тестораскаточных машин.
47. Классификация теплового оборудования. Устройство и методика расчета котла пищеварочного электрического секционнo-модулированного (типа КПЭСМ- 60).
48. Классификация и структура комплексов оборудования по механизации и автоматизации торговых процессов.
49. Устройство, назначение, принцип действия и методика расчета комбинированной овощерезки.
50. Классификация оборудования для жарения и выпечки. Устройство, назначение и методика расчета фритюрницы непрерывного действия.
51. Классификация весоизмерительного оборудования. Устройство шкальных и шкально-гирных весов.
52. Устройство, принцип работы посудомоечной машины непрерывного действия. Расчет производительности машины и насоса, подающего воду к душам.
53. Классификация, устройство, принцип работы и тепловой расчет паромасляной печи.
54. Классификация, функциональные возможности и устройство ввода электронных весов.
55. Устройство, назначение, принцип работы и методика расчета мясорубки.
56. Устройство, назначение, принцип работы автомата для жарки непрерывного действия. Кинематический расчет автомата.
57. Классификация оборудования для мойки сырья. Назначение, устройство и принцип работы моечно-встряхивающей машины типа КМЦ.

58. Устройство, принцип работы и особенности эксплуатации посудомоечной машины периодического действия. Расчет производительности машины и насоса, подающего воду к душам.
59. Назначение, устройство, принцип работы и методика расчета кофеварки.
60. Устройство, принцип работы, правила эксплуатации весов настольных циферблатных (типа РН-3Ц13).
61. Машины для равномерного перемешивания продуктов. Устройство, назначение, принцип действия, методика расчета смесителя (фаршемешалки типа МС8-150).
62. Назначение, особенности нагрева пищевых продуктов в СВЧ-печах. Конструкция магнетрона.
63. Устройство и принцип работы барабанной машины для мойки корнеплодов. Кинематический расчет машины.
64. Устройство, назначение, принцип работы и методика расчета пуансонных овощерезательных машин.
65. Классификация, назначение, принцип работы микроволновых печей. Устройство СВЧ-шкафа (типа «Электроника»).
66. Устройство, назначение, принцип работы и методика расчета машины для рыхления мяса.
67. Устройство, назначение, принцип действия машины для раскатки теста (типа МРТ-60М). Определение производительности тестораскаточных машин.
68. Классификация теплового оборудования. Устройство и методика расчета котла пищеварочного электрического секционнo-модулированного (типа КПЭСМ- 60).
69. Классификация и структура комплексов оборудования по механизации и автоматизации торговых процессов.
70. Устройство, назначение, принцип действия и методика расчета комбинированной овощерезки.
71. Классификация оборудования для жарения и выпечки. Устройство, назначение и методика расчета фритюрницы непрерывного действия.
72. Классификация весоизмерительного оборудования. Устройство шкальных и шкально-гирных весов.
73. Основные документы, регламентирующие охрану труда.
74. Организация охраны труда на производстве.
75. Система безопасности охраны труда. Ответственность работодателей и должностных лиц за нарушение нормативных актов.
76. Надзор и контроль по охране труда.
77. Основные положения производственной экологии
78. Причины травматизма и профзаболеваний.
79. Расследование и учет несчастных случаев.
80. Мероприятия по предупреждению травматизма.
81. Факторы, определяющие условия труда.
82. Гигиенические критерии оценки условий труда.
83. Шум и вибрация.

84. Электромагнитные излучения.
85. Санитарно-гигиенические условия и физиологические особенности труда.
86. Отопление, вентиляция и кондиционирование воздуха.
87. Устройство предприятий и содержание территории и помещений.
88. Организация технологических процессов и рабочих мест.
89. Транспортные средства, правила движения и производства работ на территории.
90. Культура производства.
91. Производственное освещение.
92. Требование безопасности в стандартах и технических условиях на оборудование
93. Требование безопасности, предъявляемые к электроустановкам.
94. Особенности действия электрического тока на организм человека.
95. Факторы, определяющие опасность поражения электрическим током.
96. Способы защиты при эксплуатации электроустановок.
97. Требование техники безопасности к устройству и эксплуатации сосудов, работающих под давлением.
98. Требование техники безопасности к подъемно-транспортному оборудованию и погрузочно-разгрузочным работам.
99. Требование техники безопасности при эксплуатации механического оборудования.
100. Требование техники безопасности при эксплуатации овощемоечных машин.
101. Требование техники безопасности при эксплуатации овощеочистительных машин.
102. Требование техники безопасности при эксплуатации измельчительно-режущего оборудования мясорубки и хлеборезке.
103. Требование техники безопасности при эксплуатации овощерезательных машин.
104. Требование техники безопасности при эксплуатации машин для резания мяса и монолита масла.
105. Требование техники безопасности при эксплуатации машины для нарезки гастрономических продуктов.
106. Требование техники безопасности при эксплуатации тестомесильной и тестораскаточной машин.
107. Требование техники безопасности при эксплуатации теплового оборудования (общие правила)
108. Требование техники безопасности при эксплуатации при работе на электроплитах.
109. Требование техники безопасности при эксплуатации при работе с пищеварочными электрокотлами.
110. Требование техники безопасности при эксплуатации при работе на газовом оборудовании .
111. Требование техники безопасности при эксплуатации пароварочного оборудования.

112. Требования к проектированию машинных отделений холодильных установок.
113. Правила эксплуатации холодильных установок.
114. Свойства и правила хранения хладагентов.
115. Оказание первой помощи при ранении и кровотечении.
116. Оказание первой помощи при переломах, вывихах, растяжениях связок.
117. Оказание первой помощи при обморожениях.
118. Оказание первой помощи при ожогах.
119. Оказание первой помощи при поражении электрическим током
120. Общие задачи пожарной безопасности.
121. Оказание первой помощи при обморожениях.
122. Противопожарный инструмент.
123. Эвакуация людей при пожаре.
124. Требование техники безопасности при эксплуатации кофеварки.
125. Требование техники безопасности при эксплуатации весоизмерительного оборудования.
126. Требование техники безопасности при эксплуатации контрольно-кассовых машин .
127. Пожарная сигнализация.
128. Пожарная безопасность на территории предприятия и в цехе.

5.1.5. Перечень вопросов по разделу «Управление качеством продукции производства и услуг в предприятиях питания»

1. Основные понятия в области контроля качества продукции и услуг.
2. Контроль качества продукции и услуг - его место в оценке соответствия.
3. Испытания, их назначение и классификация.
4. Контроль качества продукции и услуг - назначение, этапы и классификация.
5. Государственный и муниципальный контроль качества.
6. Национальная и международная база в области управления качеством продажами продукции производства и услуг.
7. Структуры системы менеджмента качества.
8. Эволюция подходов к управлению качеством.
9. Отечественный и зарубежный опыт управления качеством.
10. Создание системы менеджмента качества.
11. Состав инструментов управления качеством.
12. Модель Н. Кано.
13. Метод СФК.
14. Статистические инструменты контроля качества.
15. Простые статистические методы контроля качества.
16. Новые статистические методы контроля качества.
17. Премии за качество.

18. Система ТРМ.
19. Система «Экономическое производство».
20. Система «Упорядочение» или 5S.
21. Система «шесть сигм».
22. Система «Бенчмаркетинг».
23. Основные методы управления качеством при производстве изделий.
24. Основные методы управления качеством при оказании услуг.
25. Корректирующие действия по управлению качеством и безопасностью сырья, полуфабрикатов и готовой продукции на предприятиях питания.
26. Анализ результатов проведения корректирующих действий по управлению качеством и безопасностью сырья, полуфабрикатов и готовой продукции на предприятиях питания.
27. Отчет руководству по анализу результатов проведения корректирующих действий по управлению качеством и безопасностью сырья, полуфабрикатов и готовой продукции на предприятиях питания.
28. Нормативная документация по аудиту систем менеджмента качества.
29. Аудит в менеджменте качества.
30. Сертификация систем менеджмента качества в России.
31. Расширение и сужение области сертификации систем менеджмента качества.
32. Компетентность и оценка аудиторов.
33. Нормативная документация по затратам на качество продукции.
34. Характеристика затрат на качество.
35. Модель затрат на процесс в соответствии с ГОСТ Р 52380.1.
36. Оценка и учет затрат на качество на основе функционального подхода (ABC-метода).

5.1.6. Перечень вопросов по разделу «Финансово-экономическая деятельность предприятий питания»

1. Понятие предприятия.
2. Признаки, характеризующие предприятие.
3. Организационно-правовые формы предприятий и их характеристика.
4. Предприятия питания как субъект потребительского рынка.
5. Внешняя среда функционирования предприятия питания.
6. Внутренняя среда функционирования предприятия питания.
7. Состояние и тенденции развития общественного питания потребительской кооперации в конкурентной среде.
8. Концентрация, специализация и кооперирование в общественном питании.
9. Экономический механизм хозяйствования, его сущность и характеристика.
10. Особенности механизма хозяйствования в потребительской кооперации.
11. Содержание, предмет и задачи экономического анализа.
12. Виды экономического анализа, классификация и их характеристика.
13. Методы и приемы анализа.

14. Система показателей, используемых в анализе и планировании деятельности предприятия.
15. Сущность и функции планирования.
16. Принципы планирования как основа осуществления плановой деятельности предприятия и их характеристика.
17. Методы планирования и факторы, определяющие их выбор.
18. Классификация и область применения методов планирования.
19. Организация и этапы планирования.
20. Система планов предприятия. Их характеристика, назначение и использование на предприятии в условиях конкуренции.
21. Бизнес-планирование как средство решения текущих и перспективных задач развития предприятия.
22. Бизнес-план и его структура.
23. Ресурсы – экономическая основа деятельности предприятия. Виды ресурсов, их назначение. Структура ресурсов.
24. Основные средства, их сущность и роль в реализации стратегии предприятия.
25. Основные фонды: понятие, структура и состав, классификация.
26. Роль активной части основных фондов в достижении конкурентных преимуществ.
27. Эффективность использования основных фондов предприятий питания и пути повышения эффективности их использования.
28. Производственная мощность ресторана: понятие, виды.
29. Пути повышения коэффициента использования производственной мощности.
30. Оборотные средства: понятие и сущность.
31. Состав и назначение оборотных средств.
32. Эффективность использования оборотных средств и пути повышения эффективности их использования.
33. Обеспеченность оборотными средствами и ускорение оборачиваемости – условие предпринимательского успеха.
34. Показатели использования ресурсного потенциала предприятий питания.
35. Продукция предприятия питания: понятие, виды.
36. Ассортиментная политика предприятия. Расширение ассортимента и улучшение качества выпускаемой продукции как способ конкурентной борьбы.
37. Виды оборота общественного питания, содержание и особенности.
38. Состояние и проблемы развития товарооборота общественного питания.
39. Показатели оборота предприятия питания. Баланс оборота.
40. Анализ оборота общественного питания по общему объему.
41. Анализ выпуска продукции и используемого сырья на предприятиях питания.
42. Планирование производственной программы предприятия питания.
43. Планирование товарооборота предприятия питания.
44. Факторы производства и план оборота.

45. Прибыль как основа определения суммы продаж.
46. Научно обоснованные нормы потребления продуктов – ориентир при планировании объема деятельности предприятия.
47. Продуктовый баланс: методика составления, значение.
48. Товарные запасы предприятия питания: понятие, виды, показатели состояния и использования.
49. Товарные запасы и товарооборотность на предприятиях питания: анализ и планирование.
50. Факторы, влияющие на величину и состав товарных запасов предприятий питания.
51. Персонал предприятий, его характеристика.
52. Характеристика труда работников предприятий питания.
53. Формы организации труда. Экономические преимущества бригадной формы организации труда.
54. Производительность и эффективность труда работников предприятий питания: показатели, характеристика.
55. Методы измерения производительности труда.
56. Факторы, влияющие на производительность труда работников предприятий питания.
57. Резервы роста производительности труда на предприятиях питания.
58. Тарифная система: понятие, элементы и их характеристика.
59. Фонд заработной платы и его состав.
60. Формы и системы оплаты труда: характеристика, преимущества и недостатки.
61. Оплата труда персонала предприятий питания по повременно-премиальной форме.
62. Оплата труда персонала по сдельно-премиальной системе оплаты труда.
63. Показатели по труду и их взаимосвязь.
64. Анализ производительности труда работников предприятий питания.
65. Анализ показателей заработной платы на предприятии питания.
66. Экономичность использования средств на оплату труда. Пути достижения.
67. Нормирование труда и планирование численности персонала и средств на его оплату на предприятиях питания.
68. Сущность издержек производства и обращения предприятий питания.
69. Классификация и экономическое содержание издержек производства и обращения предприятий питания.
70. Факторы, влияющие на сумму и уровень расходов предприятий питания.
71. Анализ издержек производства и обращения предприятия питания.
72. Анализ издержек производства и обращения по статьям расходов.
73. Экономическое обоснование издержек производства и обращения предприятия питания на планируемый период.
74. Методика расчета отдельных статей издержек предприятий питания..
75. Оптимизация издержек производства и обращения как фактор обеспечения конкурентоспособности предприятий питания.

76. Принципы и методы ценообразования на продукцию предприятий питания.
77. Виды цен, применяемых на предприятиях питания.
78. Калькуляция цен на обеденную продукцию.
79. Калькуляция цен на штучные покупные товары.
80. Доходы как определяющее условие функционирования предприятий питания. Источники формирования доходов.
81. Виды доходов предприятий питания.
82. Анализ доходов и доходности предприятий питания.
83. Факторы, влияющие на изменение суммы и уровня доходов предприятия питания.
84. Экономическое обоснование наценки на продукцию предприятий питания.
85. Планирование доходов предприятия питания.
86. Прибыль: понятие, экономическое содержание и назначение.
87. Виды прибыли и порядок их формирования.
88. Использование прибыли на предприятиях питания.
89. Рентабельность предприятия питания и ее показатели.
90. Анализ прибыли и рентабельности предприятия питания.
91. Планирование прибыли и рентабельности предприятий питания.
92. Финансовое состояние: понятие, цель и задачи оценки.
93. Источники информации, используемые для оценки финансового состояния, и их характеристика
94. Имущество предприятия питания: состав, оценка, источники формирования.
95. Показатели финансовой устойчивости предприятия.
96. Платежеспособность и ликвидность
97. Критерии и показатели деловой активности предприятия.
98. Анализ движения собственного капитала.
99. Анализ движения заемного капитала.
100. Типы финансового состояния и их характеристика.

5.1.7. Перечень вопросов по разделу «Управление персоналом в предприятиях питания»

1. Базовые понятия и сущность управления персоналом.
2. Понятие «персонал», его классификация и характеристика отдельных категорий.
3. Эволюция организационных форм кадрового управления.

4. Модели управления персоналом (зарубежный и отечественный опыт).
5. Рынок труда: понятие и его основные составляющие. Оценка его состояния.
6. Концепции управления персоналом, их эволюция и характеристика.
7. Специфика кадрового менеджмента на предприятиях питания.
8. Кадровая политика и процесс ее формирования.
9. Кадровое планирование на предприятии: потребность в персонале и методы ее определения.
10. Кадровая служба предприятия: перспективы ее образования, функции и структура.
11. Стратегический подход к управлению персоналом.
12. Модель рабочего места на предприятиях питания и ее основные элементы.
13. Профессиональный отбор персонала и его основные этапы.
14. Внешний и внутренний отбор персонала. Критерии отбора.
15. Активные и пассивные методы привлечения персонала.
16. Инструментальная оценка персонала при его наборе.
17. Правовые аспекты найма на работу. Трудовой договор и его содержание.
18. Правила техники безопасности.
19. Охрана труда на предприятиях питания.
20. Понятие, цели и задачи адаптации новых работников.
21. Виды адаптации и их краткая характеристика.
22. Особенности социально-психологической адаптации отдельных категорий работников на предприятиях питания.
23. Стресс при вхождении работника в организацию и пути его преодоления.
24. Цели и задачи, стоящие перед системой оценки работы персонала.
25. Общие требования к системам оценки персонала на предприятиях питания.
26. Методы и способы оценки работы персонала.
27. Оценка потенциала работников.
28. Аттестация как комплексный метод оценки работы персонала. Его новые формы на предприятиях питания.
29. Профессиональное развитие персонала, его роль, задачи и содержание.
30. Мотивы профессионального развития и его основные формы.
31. Определение и формы профессионального обучения на предприятиях питания.
32. Классификация методов обучения и их краткая характеристика.
33. Понятие карьеры и ее виды.
34. Планирование карьеры, его основные этапы.
35. Резерв на замещение вакантной должности. Критерии отбора в резерв руководителей.
36. Понятие мотивации и ее модели.

37. Создание мотивированной рабочей среды на предприятиях питания. Состав факторов ее определяющих.
38. Организация и оплата труда персонала. Материальное стимулирование.
39. Мотивационный механизм на предприятиях питания.
40. Оценка эффективности и совершенствование системы стимулирования труда.
41. Социально-экономическая и психологическая поддержка персонала на предприятиях питания.
42. Стили управления персоналом.
43. Одномерные стили руководства.
44. Многомерные стили руководства.
45. Понятие групповой динамики. Командная работа.
46. Организационная культура: понятие и состав ее основных элементов.
47. Типология организационной культуры.
48. Процесс формирования организационной культуры.
49. Конфликты и способы их снижения на предприятиях питания.
50. Понятие и структура организационной приверженности. Источники ее роста.

5.2. Шкала оценивания, применяемая при собеседовании

Результаты вступительных испытаний при приеме на обучение по программам магистратуры оцениваются по балльной шкале.

В процессе собеседования члены экзаменационной комиссии задают поступающему 4 любых вопроса из перечней вопросов, приведенных в пункте 5.1 настоящей программы. Каждый вопрос считается отдельным вступительным испытанием и оценивается по 25-балльной шкале.

Максимальное количество баллов, которое может быть набрано поступающим в процессе собеседования – 100 баллов. Минимальное количество баллов, необходимое для приема на обучение по программам магистратуры устанавливается равным 50 баллам.

Поступающий, набравший менее 10 баллов при ответе хотя бы на один из вопросов, считается не прошедшим вступительные испытания и выбывает из конкурса.

5.3. Критерии оценки уровня подготовки поступающего

Критерии оценки уровня подготовки поступающего приведены в таблице:

Критерии ответов	Словесная характеристика ответа	Количество баллов
Содержание ответа полностью правильное. Экзаменуемый свободно оперирует всеми основными и дополнительными терминами и понятиями в рамках программы и сверх нее. Изложение материала грамотное, логичное.	Верный полный	25
Содержание ответа преимущественно правильное. Возможно присутствие 1- 2 незначительных неточностей. Экзаменуемый показывает твёрдые знания всех основных и дополнительных терминов и понятий в рамках программы. Изложение материала грамотное, последовательное.	Преимущественно верный, полный	20
Содержание ответа преимущественно правильное. Возможно присутствие 1- 2 незначительных неточностей. Экзаменуемый показывает твёрдые знания всех основных терминов и понятий в рамках программы. Изложение материала достаточно грамотное и последовательное.	Преимущественно верный, достаточно полный	15

Критерии ответов	Словесная характеристика ответа	Количество баллов
Содержание правильное в большой части ответа. Возможно присутствие 3-4 незначительных неточностей. Экзаменуемый показывает знания большой части основных терминов и понятий в рамках программы. Изложение материала не вполне грамотное и последовательное.	Частично верный, неполный	10
Экзаменуемый обнаруживает полное отсутствие знания и понимания материала в рамках программы. Информация излагается неграмотно, неупорядоченно.	Значительно/ полностью неверный и/или существенно неполный	0

Зав. кафедрой технологии и организации общественного питания, канд. биол. наук, доцент



С.Ю. Глебова