

Министерство науки и высшего образования Российской Федерации  
Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение  
высшего образования «Кубанский государственный технологический университет»  
(ФГБОУ ВО «КубГТУ»)

**УТВЕРЖДАЮ**

председатель приёмной комиссии КубГТУ,  
врио ректора КубГТУ, профессор

  
\_\_\_\_\_ М.Г. Барышев

«30» октября 2021 г.

**ПРОГРАММА**

**вступительного испытания в магистратуру  
по направлению 19.04.04 – Технология продукции и организация  
общественного питания**

**Раздел 1. Физико-химические основы технологии продуктов общественного питания.** Процессы, происходящие при тепловой обработке сырья животного и растительного происхождения.

**Раздел 2. Технологический процесс механической обработки овощей.** Инструменты, используемые при нарезке овощей. Производство овощных полуфабрикатов.

**Раздел 3. Технология приготовления соусов.** Классификация, типы и получение коллоидных систем, способы исправления разрушенных коллоидных систем.

**Раздел 4. Технология приготовления супов.** Классификация, технологические принципы производства. Варка бульонов и осветление; классификация оттяжек, механизм осветления; рекомендуемые гарниры и правила подачи.

**Раздел 5. Технология приготовления блюд из отварного, припущенного и жареного мяса и субпродуктов.** Требования к качеству мясных блюд.

**Раздел 6. Технология приготовления блюд из жареной, запеченной и рубленой рыбы.** Требования к качеству рыбных блюд.

**Раздел 7. Химическое строение тканей картофеля, овощей, плодов.** Физико-химические процессы, происходящие при обработке овощного сырья. Технология приготовления блюд из овощного сырья и бобовых.

**Раздел 8. Технология приготовления блюд из крупяного сырья, яиц и творога.**

**Раздел 9. Мучные кондитерские изделия.** Виды теста. Рекомендации по использованию муки при приготовлении теста. Процессы, происходящие при замесе теста и выпечке изделий из него. Способы ослабления клейковины. Разрыхление теста.

**Раздел 10. Технология приготовления сладких блюд.** Классификация, ассортимент и технология приготовления; правила оформления и подачи; санитарно-гигиенические требования к приготовлению. Желирующие вещества, используемые при приготовлении сладких блюд; их предварительная подготовка, концентрация и способ введения в пищевую массу.

**Раздел 11. Понятие о функциональном питании.** Функциональные пищевые ингредиенты. Основные группы функциональных пищевых продуктов. Биологически активные добавки к пище.

**Раздел 12. Основы метрологии, стандартизации и подтверждения соответствия в общественном питании.** Основные понятия в области технического регулирования.

**Раздел 13. Классификация и типы предприятий общественного питания.** Организация производственного процесса и рабочих мест на ПОП.

**Раздел 14. Виды норм труда.** Рабочее время и его структура. Баланс рабочего времени. Оперативное планирование и оперативный учет на ПОП.

**Раздел 15. Организация производства в заготовочных и доготовочных цехах ПОП.** Торговые, складские, административно-бытовые помещения ПОП.

**Раздел 16. Организация обслуживания на предприятиях общественного питания.** Формы и методы обслуживания. Столовая посуда и приборы. Виды сервировок.

**Раздел 17. Виды банкетов.** Организация банкета-коктейль, банкета-фуршет, банкета на высшем уровне. Особенности организации питания и обслуживания в гостиницах. Кейтеринг. Шведский стол.

**Раздел 18. Инжиниринг меню.** Виды меню, требования к меню. Автоматизированные системы управления рестораном.

**Раздел 19. Учёт и отчетность на предприятиях общественного питания.**

**Раздел 20. Проектирование предприятий общественного питания.**

**Раздел 21. Контроль качества на предприятиях общественного питания.**

**Раздел 22. Санитария и гигиена на предприятиях общественного питания.**

### **Основная литература**

Раздел 1:

1. Технология продукции общественного питания: Учебник / Мглинец А.И., Акимова Н.А., Дзюба Г.Н. и др.; Под ред. А.И. Мглинца – СПб.: Троицкий мост, 2010. – 736 с.

2. Технология продукции общественного питания: Учебник / Ратушный А.С., Баранов Б.А., Шленская Т.В. и др. М.: Форум, НИЦ ИНФРА-М, 2015. - 240 с. Режим доступа: <http://znanium.com/bookread2.php?book=520513>

3. Дмитриев А. Д., Амбросьева Е. Д. Биохимия [Электронный ресурс]: Учебное пособие. М.: Издательско-торговая корпорация «Дашков и К°», 2012. - 168 с. Режим доступа: <http://znanium.com/bookread2.php?book=415230>

Раздел 2:

1. Технология продукции общественного питания: Учебник / Ратушный А.С., Баранов Б.А., Шленская Т.В. и др. М.: Форум, НИЦ ИНФРА-М, 2015. - 240 с. Режим доступа: <http://znanium.com/bookread2.php?book=520513>

2. Технология продукции общественного питания: Учебник / Мглинец А.И., Акимова Н.А., Дзюба Г.Н. и др.; Под ред. А.И. Мглинца – СПб.: Троицкий мост, 2010. – 736 с.

Раздел 3:

1. Технология продукции общественного питания: Учебник / Ратушный А.С., Баранов Б.А., Шленская Т.В. и др. М.: Форум, НИЦ ИНФРА-М, 2015. - 240 с. Режим доступа: <http://znanium.com/bookread2.php?book=520513>

2. Технология продукции общественного питания: Учебник / Мглинец А.И., Акимова Н.А., Дзюба Г.Н. и др.; Под ред. А.И. Мглинца – СПб.: Троицкий мост, 2010. – 736 с.

3 Справочник работника общественного питания / Под редакцией М.П. Могильного. – М.: ДеЛи плюс, 2011. – 656 с.

Раздел 4:

1 Технология продукции общественного питания: Учебник / Ратушный А.С., Баранов Б.А., Шленская Т.В. и др. М.: Форум, НИЦ ИНФРА-М, 2015. - 240 с. Режим доступа: <http://znanium.com/bookread2.php?book=520513>

2 Технология продукции общественного питания: Учебник / Мглинец А.И., Акимова Н.А., Дзюба Г.Н. и др.; Под ред. А.И. Мглинца – СПб.: Троицкий мост, 2010. – 736 с.

3 Справочник работника общественного питания / Под редакцией М.П. Могильного. – М.: ДеЛи плюс, 2011. – 656 с.

Раздел 5:

1 Технология продукции общественного питания: Учебник / Ратушный А.С., Баранов Б.А., Шленская Т.В. и др. М.: Форум, НИЦ ИНФРА-М, 2015. - 240 с. Режим доступа: <http://znanium.com/bookread2.php?book=520513>

2 Технология продукции общественного питания: Учебник / Мглинец А.И., Акимова Н.А., Дзюба Г.Н. и др.; Под ред. А.И. Мглинца – СПб.: Троицкий мост, 2010. – 736 с.

3 Справочник работника общественного питания / Под редакцией М.П. Могильного. – М.: ДеЛи плюс, 2011. – 656 с.

Раздел 6:

1 Технология продукции общественного питания: Учебник / Ратушный А.С., Баранов Б.А., Шленская Т.В. и др. М.: Форум, НИЦ ИНФРА-М, 2015. - 240 с. Режим доступа: <http://znanium.com/bookread2.php?book=520513>

2 Технология продукции общественного питания: Учебник / Мглинец А.И., Акимова Н.А., Дзюба Г.Н. и др.; Под ред. А.И. Мглинца – СПб.: Троицкий мост, 2010. – 736 с.

3 Справочник работника общественного питания / Под редакцией М.П. Могильного. – М.: ДеЛи плюс, 2011. – 656 с.

Раздел 7:

1 Димитриев А. Д., Амбросьева Е. Д. Биохимия [Электронный ресурс]: Учебное пособие. М.: Издательско-торговая корпорация «Дашков и К°», 2012. - 168 с. Режим доступа: <http://znanium.com/bookread2.php?book=415230>

2 Технология продукции общественного питания: Учебник / Ратушный А.С., Баранов Б.А., Шленская Т.В. и др. М.: Форум, НИЦ ИНФРА-М, 2015. - 240 с. Режим доступа: <http://znanium.com/bookread2.php?book=520513>

4 Технология продукции общественного питания: Учебник / Мглинец А.И., Акимова Н.А., Дзюба Г.Н. и др.; Под ред. А.И. Мглинца – СПб.: Троицкий мост, 2010. – 736 с.

Раздел 8:

1 Технология продукции общественного питания: Учебник / Ратушный А.С., Баранов Б.А., Шленская Т.В. и др. М.: Форум, НИЦ ИНФРА-М, 2015. - 240 с. Режим доступа: <http://znanium.com/bookread2.php?book=520513>

2 Технология продукции общественного питания: Учебник / Мглинец А.И., Акимова Н.А., Дзюба Г.Н. и др.; Под ред. А.И. Мглинца – СПб.: Троицкий мост, 2010. – 736 с.

3 Справочник работника общественного питания / Под редакцией М.П. Могильного. – М.: ДеЛи плюс, 2011. – 656 с.

#### Раздел 9:

1. Сборник технических нормативов. Сборник рецептов на продукцию кондитерского производства / Составитель Могильный М.П. – М.: ДеЛи плюс, 2011. – 560 с.

2. Бутейкис Н.Г. Технология приготовления мучных кондитерских изделий / Н.Г. Бутейкис, А.А. Жукова. – 5 изд. – М.: Академии, 2006. – 30 с.

#### Раздел 10:

1 Сборник технических нормативов. Сборник рецептов на продукцию общественного питания / Составитель Могильный М.П. – М.: ДеЛи плюс, 2011. – 1008 с.

2 Технология продукции общественного питания: Учебник / Ратушный А.С., Баранов Б.А., Шленская Т.В. и др. М.: Форум, НИЦ ИНФРА-М, 2015. - 240 с. Режим доступа: <http://znanium.com/bookread2.php?book=520513>

3 Технология продукции общественного питания: Учебник / Мглинец А.И., Акимова Н.А., Дзюба Г.Н. и др.; Под ред. А.И. Мглинца – СПб.: Троицкий мост, 2010. – 736 с.

#### Раздел 11:

1 Юдина С.Б. Технология продуктов функционального питания: учеб. пособие/ С. Б. Юдина. - М.: ДеЛи принт, 2008.

2 Пасько О.В. Научные основы технологии продуктов для специального питания: (монография). – Омск: Изд-во Омского института предпринимательства и права, 2005. – 232 с.

#### Раздел 12:

1. Техническое регулирование: сфера услуг: Учебное пособие / Т.И. Зворыкина, Н.А. Платонова. - М.: Альфа-М: ИНФРА-М, 2008. - 544 с.: <https://znanium.com/bookread2.php?book=142511>

2. Дубовой Н.Д., Портнов Е.М. Основы метрологии, стандартизации и сертификации [Электронный ресурс]: учебное пособие / Н.Д. Дубовой, Е.М. Портнов – М.: ИД «ФОРУМ»: ИНФРА-М, 2013. – 256 с. - Режим доступа: <http://znanium.com/bookread2.php?book=371141>

3 Колчков В.И. Метрология, стандартизация, сертификация [Электронный ресурс]: учебник. - М.: НИЦ ИНФРА-М, 2013. 432 с. - Режим доступа: <http://znanium.com/bookread2.php?book=418765>

#### Раздел 13:

1. Зайко Г.М., Джум Т.А. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания (учебник) - М.: МАГИСТР ИНФРА-М, 2013.- 557 с.

2. Артемова Е.Н., Мясищева Н.В. [Современные стандарты обслуживания. Организация питания в ресторанах, гостиницах и туризме](https://elibrary.ru/item.asp?id=28852091) (учебное пособие для высшего профессионального образования). - Орел, 2013. <https://elibrary.ru/item.asp?id=28852091>

3. Торопова, Н.Д. Организация производства на предприятии общественного питания : учебное пособие / Н.Д. Торопова. — 2-е изд., перераб. и доп. — Санкт-Петербург : Лань, 2019. — 348 с. // Электронно-библиотечная система «Лань» : [сайт]. — URL: <https://e.lanbook.com/book/119617> (дата обращения: 23.08.2020). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

#### Раздел 14:

1 Зайко Г.М., Джум Т.А. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания (учебник) - М.: МАГИСТР ИНФРА-М, 2013.- 557 с.

2 Справочник работника общественного питания / Под редакцией М.П. Могильного. – М.: ДеЛи плюс, 2011. – 656 с.

3 Торопова, Н.Д. Организация производства на предприятии общественного питания : учебное пособие / Н.Д. Торопова. — 2-е изд., перераб. и доп. — Санкт-Петербург : Лань, 2019. — 348 с. // Электронно-библиотечная система «Лань» : [сайт]. — URL: <https://e.lanbook.com/book/119617> (дата обращения: 23.08.2020). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

Раздел 15:

1 Зайко Г.М., Джум Т.А. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания (учебник) - М.: МАГИСТР ИНФРА-М, 2013.- 557 с.

2 Торопова, Н.Д. Организация производства на предприятии общественного питания : учебное пособие / Н.Д. Торопова. — 2-е изд., перераб. и доп. — Санкт-Петербург : Лань, 2019. — 348 с. // Электронно-библиотечная система «Лань» : [сайт]. — URL: <https://e.lanbook.com/book/119617> (дата обращения: 23.08.2020). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

Раздел 16:

1 Жилкова Ю.В. и др. [Организация ресторанного бизнеса](#) / Жилкова Ю.В., Макаренко З.В., Насырова Л.А., Шариков В.И. // Рекомендовано УМО учебных заведений РФ в сфере по образованию сервиса и туризма в качестве учебного пособия для обучения студентов высших учебных заведений по направлениям подготовки 101100.62 "Гостиничное дело". 100400.62 "Туризм", специальности 100103.65 "Социально-культурный сервис и туризм" / Санкт-Петербург, 2014. <https://elibrary.ru/item.asp?id=32643920>

2 Артемова Е.Н., Мясищева Н.В. [Современные стандарты обслуживания. Организация питания в ресторанах, гостиницах и туризме](#) (учебное пособие для высшего профессионального образования). - Орел, 2013. <https://elibrary.ru/item.asp?id=28852091>

Раздел 17:

1 Современные формы обслуживания в ресторанном бизнесе [Электронный ресурс]: учебное пособие /Т.А.Джум, Г.М.Зайко – Магистр, НИЦ ИНФРА – М, 2015. – 528 с. – Режим доступа: <http://znanium.com/catalog.php?bookinfo=389895>

Раздел 18:

1. Транслитерация и визуализация меню на предприятиях сервиса: учебное пособие / Е.В. Селеванова. – Москва: Русайнс, 2018. – 87 с.

2. Васюкова А.Т. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания: учебник для бакалавров / А.Т. Васюкова, Т.Р. Любецкая. – М.: Дашков и К°, 2015. – 416 с. – URL: <http://znanium.com/bookread2.php?book=512131>

Раздел 19:

1 Учет затрат на производство и калькулирование себестоимости продукции (работ, услуг) [Электронный ресурс]: учеб.- практ. пос. / Под ред. Ю.А.Бабаева. М.: ИНФРА-М.: 2014. - 188 с. [Режим](#) доступа: <http://znanium.com/bookread2.php?book=116868>.

2 Общественное питание: учет и калькулирование себестоимости [Электронный ресурс]: учебное пособие/ А.М. Петров, 3-е изд. - М.: КУРС, НИЦ ИНФРА-М, 2015. - 270 с.: Режим доступа: <http://znanium.com/bookread2.php?book=502587>

3 Фридман А. М. Экономика предприятия общественного питания [Электронный ресурс]: учебник для бакалавров / А. М. Фридман. - М.: Издательско-торговая корпорация «Дашков и К°», 2013. - 464 с.

Раздел 20:

1. Васюкова А.Т. Проектирование предприятий общественного питания [Электронный ресурс] : практикум / А. Т. Васюкова. - М. : Дашков и К°, 2012. - 144с. - Режим доступа: [-http://znanium.com/bookread2.php?book=322836](http://znanium.com/bookread2.php?book=322836)

2. Василенко, З.В. Проектирование объектов общественного питания [Электронный ресурс] : учеб. Пособие / 4. З.В.Василенко,О.В.Мацикова,Т.Н.Болашенко.-Минск:Выш.шк.,2013.-303с. - Режим доступа: <http://znanium.com/bookread2.php?book=508855>

Раздел 21:

1. Учет и контроль в общественном питании : Учебное пособие / Ю.А. Бабаев, А.М. Петров. — 2-е изд., испр. — М.: КУРС: ИНФРА-М, 2015. — 695 с.: 60x90 1/16. (Высшее финансовое образование). ISBN 978-5-905554-98-8, 500 экз.

2. Дунец Е. Г., Тамова М. Ю., Куликов И. А. Санитария и гигиена на предприятиях общественного питания: учеб. пособие для бакалавров. СПб.: Троицкий мост, 2012. - 192 с.

Раздел 22:

1 Дунец Е. Г., Тамова М. Ю., Куликов И. А. Санитария и гигиена на предприятиях общественного питания: учеб. пособие для бакалавров. СПб.: Троицкий мост, 2012. - 192 с.

2 Мудрецова-Висс К. А., Дедюхина В. П. Микробиология, санитария и гигиена: учебник для вузов. М.: Форум-Инфра-М, 2013. - 400 с.

Директор ИПиПП, профессор

  
А.Ю. Шаззо

Председатель методической  
комиссии ИПиПП

  
Н.В. Мацакова