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

«УТВЕРЖДАЮ»
Директор
Технологического института
пищевой промышленности
_____ / О.В. Козлова

ПРОГРАММА ВСТУПИТЕЛЬНЫХ ИСПЫТАНИЙ

в магистратуру по направлению подготовки

19.04.04 «ТЕХНОЛОГИЯ ПРОДУКЦИИ И ОРГАНИЗАЦИЯ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ»

Профиль (направленность) программы
«Инновационный менеджмент предприятий индустрии питания»
2026 год

КЕМЕРОВО 2026

ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН
ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ

Сертификат: 00AAEDD5461FD53813B964A5488C8CD20B
Владелец: Просеков Александр Юрьевич
Действителен: с 18.06.2025 до 11.09.2026

Форма проведения вступительных испытаний - тест

Вступительное испытание представляет собой тест, который состоит из двух частей:

Часть А содержит 20 тестовых вопросов, каждый из которых оценивается максимально в 3 балла, и может содержать один или несколько правильных ответов.

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

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

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

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

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

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

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

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

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

Нижний порог прохождения вступительного испытания - 30 баллов.

Максимальное количество баллов за решение всех заданий теста составляет 100 баллов.

Продолжительность проведения вступительного испытания 120 минут (2 часа)

В программе представлены:

- содержание тем по дисциплинам, включенным в программу
- список учебной и учебно-методической литературы
- примеры вопросов части А и Б

Апелляция по вступительному испытанию принимается на следующий день после опубликования результатов.

1 . СОДЕРЖАНИЕ ТЕМ

1.1 Технология продукции общественного питания

Способы кулинарной обработки пищевых продуктов.
Понятия пищевой и энергетической ценности продукта.
Требования к качеству блюд, условия и сроки хранения и реализации.
Расчет сырья, полуфабрикатов и готовой продукции.
Разработка нормативно-технологической документации на фирменное (новое) блюдо (изделие).

1.2 Товародвижение на предприятиях общественного питания

Процесс «Товародвижение» на предприятиях индустрии питания. Товарно-материальные ценности, как элемент товародвижения. Схема товародвижения на ПОП и ее особенности. Характеристика элементов схемы товародвижения и структуры подразделений.
Инфраструктура предприятий индустрии питания
Закупочная логистика предприятий индустрии питания: понятие закупочной логистики, ее цель. Планирование товарных запасов при открытии предприятия общественного питания. Алгоритм проведения закупа.
Методы расчета отходов и потерь сырья и пищевых продуктов при производстве кулинарной продукции.

1.3 Методы продвижения продукции и услуг в индустрии питания

Основные понятия маркетинга.
Концепция предприятия общественного питания.
Сегментирование рынка общественного питания.
Современное состояние, тенденции и перспективы рынка ОП.
Разработка, внедрение в производство и на рынок новых услуг общественного питания.
Позиционирование предприятий сферы питания.
Факторы, влияющие на поведение потребителей.
Современные концепции моделей поведения потребителей.
Процесс принятия решения о покупке.
Основные средства маркетинговой коммуникации.

1.4 Технологический контроль на предприятиях питания

Средства измерений.
Основной постулат метрологии.
Основные единицы измерений физических величин. Характеристика международной системы единиц.
Основные термины и определения в области качества продукции.

Классификация и номенклатура показателей качества продукции общественного питания.
Факторы, влияющие на качество продукции.
Обеспечение качества и количества продукции.
Классификация органолептических показателей качества продукции

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

Организационно-правовые аспекты финансово-хозяйственной деятельности предприятий питания малого бизнеса.
Особенности налогообложения предприятий индустрии питания.
Взаимосвязь доходов и расходов предприятий питания.
Роль ценообразования в формировании доходов предприятий общественного питания.

1.6 Санитария и гигиена на предприятиях общественного питания

Санитарно-эпидемиологические требования к предприятиям общественного питания. Гигиена воздуха: физические и химические свойства воздуха.

1.7 Товароведение сырья и продуктов питания

Зерно и продукты его переработки.
Свежие и переработанные овощи и плоды.
Крахмал, сахар, мёд и кондитерские изделия.
Вкусовые товары.
Молоко и молочные продукты.

1.8 Проектирование предприятий общественного питания

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

1.9 Научные основы производства продуктов питания

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

1.10 Экспертиза и ХАССП на предприятиях общественного питания

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

1.11 Технология ресторанной продукции

Технология кулинарных ингредиентов для отделки, сервировки, придания блюдам текстуры, вкуса и аромата.
Технология приготовления бульонов.
Технология приготовления соусов.

1.12 Управление процессами обслуживания потребителей организаций питания

Торговые помещения для обслуживания потребителей (состав, назначение).
Столовые приборы, посуда: виды и назначение
Банкеты и приемы.
Специальные формы обслуживания.

2 СПИСОК ЛИТЕРАТУРЫ

Технология продукции общественного питания

1. Технология продукции общественного питания: учебник / А.И. Мглинец, Н.А. Акимова, Г.Н. Дзюба, Г.Г. Дубцов ; под редакцией А. И. Мглинца. — Санкт-Петербург : Троицкий мост, 2015. — 736 с. — ISBN 9785-904406-15-8. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/906742. Васюкова, А.Т.
2. Романова, Н. К. Технология продукции общественного питания. Расчет сырья, полуфабрикатов и готовых блюд : учебное пособие : [16+] / Н. К. Романова, Д. В. Хрундин ; Казанский государственный технологический университет. - Казань : Казанский национальный исследовательский технологический университет (КНИТУ), 2010. - 92 с. : табл. - Режим доступа: - URL: https://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=258972

Товародвижение на предприятиях общественного питания

1. Васюкова, А.Т. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания : учебник / А.Т. Васюкова, Т.Р. Любецкая. — Москва : Дашков и К, 2017. — 416 с. — ISBN 978-5-394-02181-7. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/93452
2. Товародвижение на предприятиях общественного питания : учебное пособие / Щербакова, А. Т. , Алисова [и др.]. — Кемерово : КемГУ, 2019. —

97 с. — ISBN 978-5-8353-2342-5. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: ttps://e.lanbook.com/book/135222.

Методы продвижения продукции и услуг в индустрии питания

1. Синяева, И.М. Маркетинг услуг : учебник / И.М. Синяева, О.Н. Романенкова, В.В. Синяев. — 2-е изд. — Москва : Дашков и К, 2017. — 252 с. — ISBN 978-5-394-02723-9. — Текст : электронный // Электронно-библиотечная система «Лань» : [сайт]. — URL: https://e.lanbook.com/book/93437
2. Маюрникова, Л. А. Маркетинг в ресторанном бизнесе : учебное пособие / Л. А. Маюрникова, Н. И. Давыденко, Т. В. Крапива. — Кемерово : КемГУ, [б. г.]. — Часть 1 — 2014. — 101 с. — ISBN 978-5-89289-861-4. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/72023
3. Шарков, Ф.И. Интегрированные коммуникации: реклама, паблик рилейшнз, брендинг : учебное пособие / Ф.И. Шарков. — Москва : Дашков и К, 2016. — 324 с. — ISBN 978-5-394-00792-7. — Текст : электронный // Электронно-библиотечная система «Лань» : [сайт]. — URL https://e.lanbook.com/book/93300

Технологический контроль на предприятиях питания

1. Технологический контроль на предприятиях питания: учебное пособие / М. С. Куракин, Н. Г. Костина; Кемеровский государственный университет. - Электрон. дан. - Кемерово, 2024.
2. Дунченко, Н.И. Управление качеством продукции. Пищевая промышленность. Для бакалавров : учебник / Н.И. Дунченко, В.С. Янковская. — Санкт-Петербург : Лань, 2018. — 304 с. — ISBN 978-5-8114-3055-0. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/106881
3. Контроль качества сырья и готовой продукции на предприятиях общественного питания : учебное пособие / О.В. Бредихина, Л.П. Липатова, Т.А. Шалимова, Л.Г. Черкасова. — Санкт-Петербург : Троицкий мост, 2014. — 192 с. — ISBN 978-5-4377-0037-2. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/90697
4. Метрология, стандартизация и сертификация: Учебное пособие / Г.И. Шевелева, Кемеровский технологический институт пищевой промышленности. -2-е изд. перераб. и доп.- Кемерово, 2006. - 100с.
5. Шевелева Г.И. Контроль качества продукции: Учебный комплекс. - Кемеровский технологический институт пищевой промышленности. - Кемерово, 2004. - 36 с.

Планирование и анализ финансово-хозяйственной деятельности на предприятиях индустрии питания

1. Крапива Т.В. Экспертиза и диагностика объектов и систем сервиса (на примере предприятий общест-венного питания) [Электронный ресурс]:/Т.В.

Крапива, Л.А. Маюрникова, Н.И. Давыденко. - Электрон. дан. - КемТИПП, 2010. 128 с.
2. Щербакова Т.А. Бизнес-планирование на предприятиях общественного питания [Электронный ресурс]: учебное пособие / Т.А. Щербакова, Л.А. Маюрникова, Т.В. Крапива, Н.И. Давыденко; КемТИПП. - Кемерово: КемТИПП, 2016. - 99 с.
3. Индустрия питания: современные инновационные процессы и их оценка : учебное пособие / Г.М. Романова, Т.Е. Гварлиани, Л.М. Романова, Н.В. Баль ; под редакцией Г.М. Романовой. — Москва : Финансы и статистика, 2014. — 240 с. — ISBN 978-5-279-03493-2. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/69140
4. Кирюхина, А.Н. Коммерческая деятельность : учебное пособие / А.Н. Кирюхина. — Кемерово : КемГУ, 2011. — 132 с. — ISBN 978-5-89289-667-2. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/4833
5. Фридман, А. М. Экономика предприятия общественного питания : учебник / А. М. Фридман. — Москва : Дашков и К, 2017. — 464 с. — ISBN 978-5-39402069-8. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/93473
6. Иванова, О. Е. Бухгалтерский учет на предприятиях малого бизнеса : учебное пособие / О. Е. Иванова. — 3-е изд., испр. — пос. Караваево : КГСХА, 2020. — 125 с. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://eJanbook.com/book/171701

Санитария и гигиена на предприятиях общественного питания

1. Зурабина, Е. И. Санитария и гигиена питания на предприятиях общественного питания : учебное пособие / Е. И. Зурабина. — Санкт-Петербург : Троицкий мост, 2019. — 166 с. — ISBN 978-5-4377-0135-5. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/119294 (дата обращения: 01.02.2024). — Режим доступа: для авториз. пользователей.
2. Санитария и гигиена питания [Текст] : учеб. пособие для студ. вузов. В 2-х ч. Ч.1 / Т. М. Дроздова ; КемТИПП. - Ке-мерово : КемТИПП, 2005. - 108 с.
3. Тамова, М.Ю. Санитария и гигиена на предприятиях общественного питания : учебное пособие / М.Ю. Тамова, Е.Г. Дунец, И.А. Куликов. — Санкт-Петербург : Троицкий мост, 2012. — 192 с. — ISBN 978-5-4377-00143. — Текст : электронный // Электронно-библиотечная система «Лань» : [сайт]. — URL: https://e.lanbook.com/book/90685

Товароведение сырья и продуктов питания

1. Товароведение продовольственных товаров, часть 1 / Р.З. Григорьева, учебное пособие. - Кемеровский технологический институт пищевой промышленности. - Кемерово, 2004. - 116 с.
2. Товароведение продовольственных товаров, часть 2/ Р.З. Григорьева, учебное пособие. - Кемеровский технологический институт пищевой

промышленности. - Кемерово, 2004. - 178 с.
3. Елисеева, Л.Г. Товароведение однородных групп продовольственных товаров : учебник / Л.Г. Елисеева, Т.Г. Родина, А.В. Рыжакова. — Москва : Дашков и К, 2017. — 930 с. — ISBN 978-5-394-01955-5. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/93520
4. Резниченко, И.Ю. Товароведение и экспертиза однородных групп продовольственных товаров: товароведение и экспертиза мучных кондитерских изделий : учебное пособие / И.Ю. Резниченко. — Кемерово : КемГУ, 2014. — 203 с. — ISBN 978-5-89289-855-3. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://eJanbook.com/book/60196

Проектирование предприятий общественного питания

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

Научные основы производства продуктов питания

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

Экспертиза и ХАССП на предприятиях общественного питания

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

Технология ресторанной продукции

1. Кокшаров А.А. Технология производства ресторанной продукции: учебное пособие для студентов вузов / А.А. Кокшаров, Т.В. Подлегаева; Кемеровский государственный университет. - Кемерово, КемГУ, 2020. - 127 с.
2. Кокшаров, А.А. Технология приготовления ресторанной продукции. Методические указания [Электронный ресурс] / А.А. Кокшаров; Кемеровский государственный университет. - Электрон. дан. (объем Мб). - Кемерово, 2019.

Управление процессами обслуживания потребителей организаций питания

1. Любецкая, Т. Р. Организация обслуживания в индустрии питания : учебник / Т. Р. Любецкая. — Санкт-Петербург : Лань, 2019. — 308 с. — ISBN 978-5-

8114-3754-2. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://eJanbook.com/book/123665

3 ПРИМЕР ЗАДАНИЯ

Часть А

1. Выберите правильные варианты ответа.

Какие особенности услуги, как товара, оказывают влияние на ее маркетинг? Выберите правильные варианты ответа:

a. несохраняемость
b. неотделимость
c. нематериальность
d. неинформативность

Часть Б

1. Для составления производственной программы рассчитать общее количество блюд, реализуемых в зале ресторана и разбить на отдельные группы.

Исходные данные:

- ресторан на 50 мест;
- оборачиваемость места в зале ресторана за день принять равной 5;
- коэффициент потребления блюд принять 3,5;
- предусмотреть следующую разбивку общего количества блюд в %: холодные закуски - 45, горячие закуски - 5, супы - 10, горячие блюда - 30, сладкие блюда - 10.