



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



УТВЕРЖДАЮ

Председатель приемной комиссии

В.И. Бакайтис

«18» декабря 2025 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, организация и
управление в предприятиях общественного питания**

Новосибирск 2025

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 пищевых технологий, протокол № 2 от 21.10.2025 г.

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.

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, имеющих определяющее значение для профессиональной деятельности выпускников: *Технология продукции общественного питания, Санитария и гигиена питания, Оборудование предприятий общественного питания и техника безопасности, Обеспечение качества продукции и услуг в общественном питании, Организация производства и обслуживания в предприятиях питания, Финансово-экономическая деятельность предприятий питания.*

2. ТРЕБОВАНИЯ К РЕЗУЛЬТАТАМ ВСТУПИТЕЛЬНЫХ ИСПЫТАНИЙ

Результатами вступительных испытаний являются знания и умения, приобретенные поступающим в магистратуру в процессе освоения программы бакалавриата, и продемонстрированные в процессе собеседования в объеме раздела 3 настоящей программы при соответствующем уровне подготовки (см. пп. 5.2, 5.3 настоящей программы).

3. СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ

3.1. Технология продукции общественного 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.

Основные параметры технологического процесса, способы кулинарной обработки продуктов.

Изменения веществ в процессе производства продукции питания: азотистых веществ, углеводов, липидов, витаминов. Роль воды в формировании качества полуфабрикатов и готовой продукции питания. Изменение структурно-механических характеристик сырья и полуфабрикатов в процессе производства продукции питания.

Изменения, протекающие в процессе производства продукции питания: в картофеле, овощах, плодах и грибах, в крупах, бобовых и макаронных изделиях, в мясе и мясопродуктах, в рыбе и нерыбных морепродуктах.

Технологический процесс производства: супов, соусов, продукции питания из картофеля, овощей и грибов; продукции питания из круп, бобовых и макаронных изделий; продукции питания из яиц, яичных продуктов и творога; продукции питания из рыбы, нерыбных морепродуктов и ракообразных; продукции питания из сельскохозяйственной птицы, пернатой дичи и кролика; продукции питания из мяса и субпродуктов; холодных блюд и закусок, сладких блюд, горячих и холодных безалкогольных напитков, мучных изделий.

Технологический процесс производства продукции для детского, диетического и профилактического питания.

Общие понятия об охлажденной кулинарной продукции. Микробиологические риски производства. Технологии и процессы производства охлажденной кулинарной продукции. Технические средства и технология «Cook&Chill» (КЭЧ-технология) для производства охлажденной кулинарной продукции. Роль упаковки в обеспечении надежности технологического процесса производства охлажденной и быстрозамороженной кулинарной продукции. Технические средства и технология быстрозамороженной кулинарной продукции. Новые технологии процессов производства быстрого замораживания хлебобулочных, мучных кондитерских и кулинарных изделий.

Организация и осуществление технологического процесса производства мучных кондитерских изделий. Правила производственной санитарии. Основные параметры технологических процессов и свойства сырья в производстве мучных кондитерских изделий. Качество продукции. Правила техники безопасности и производственной санитарии

Организация технологического процесса производства изделий: из дрожжевого теста, из теста с применением механического разрыхления, из теста с применением химического разрыхления. Использование сухих смесей для производства полуфабрикатов из различных видов теста.

Технология отделочных полуфабрикатов для тортов и пирожных. Организация и осуществление технологического процесса производства тортов и пирожных. Диетические кондитерские изделия.

3.2. Санитария и гигиена питания

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. Гигиенические основы, нормы производственной санитарии при проектировании и строительстве предприятий питания.

Санитарный режим на предприятиях общественного питания. Санитарно-гигиенические требования к оборудованию, инвентарю, посуде, таре и упаковочным материалам, применяемых при производстве пищевых продуктов. Санитарно-гигиеническая оценка пищевых продуктов и их эпидемиологическое значение. Санитарно-гигиенические требования и контроль соответствия качества при транспортировке, приемке и хранении пищевых продуктов. Санитарно-гигиенические требования и технологический контроль соответствия качества производимой продукции установленным нормам. Санитарно-гигиенические требования к качеству блюд, хранению и раздаче готовой пищи, обслуживанию посетителей.

Гигиенические особенности организации питания, контроль соответствия качества производимой продукции для различных групп населения. Заболевания, передающиеся с пищей, не соответствующей установленным нормам, и их профилактика. Гельминтозы, передающиеся с пищей, не соответствующей установленным нормам, и их профилактика.

Санитарный надзор и санитарное законодательство при анализе деятельности предприятия питания.

3.3. Оборудование предприятий общественного питания и техника безопасности

Общие сведения о машинах и аппаратах. Сортировочно-калибровочное оборудование. Очистительное оборудование. Моечное оборудование. Измельчительное оборудование. Режущее оборудование. Прессующее оборудование. Месильно-перемешивающее оборудование. Дозировочное оборудование. Универсальные кухонные машины.

Виды и способы тепловой обработки продуктов. Аппаратура управления и защиты. Тепловой расчет и оценка эффективности аппаратов. Пищеварочное оборудование. Жарочно-пекарное оборудование. Водогрейное оборудование.

Безопасность человека при взаимодействии с техническими системами. Меры безопасности при эксплуатации объектов, работающих под давлением. Обеспечение безопасности при погрузочно-разгрузочных работах. Вредные вещества и меры защиты от них.

3.4. Обеспечение качества продукции и услуг в общественном питании

Государственная и отраслевая системы контроля качества продукции и услуг. Показатели качества продукции и услуг. Факторы, влияющие на

качество кулинарной продукции. Технологический контроль соответствия качества кулинарной продукции установленным нормам.

Показатели безопасности кулинарной продукции. Нормативные документы, регулирующие процедуру оценки безопасности кулинарной продукции. Система ХАССП на предприятиях питания. Принципы ХАССП. Анализ рисков и контрольные критические точки. Понятие и задачи производственного контроля в предприятиях питания. Разработка плана производственного контроля.

3.5. Организация производства и обслуживания в предприятиях питания

Основы организации производства. Организация технологического процесса производства продукции питания на предприятиях питания различных типов и классов. Организация работы вспомогательных служб и хозяйств. Организация снабжения предприятий питания. Научная организация труда персонала в области развития индустрии питания, критерии оценки профессионального уровня персонала. Приоритеты в сфере производства продукции питания.

Классификация и характеристика форм и методов обслуживания. Правила оказания услуг. Состав помещений для потребителей, их назначение. Организационная подготовка предприятия питания к обслуживанию гостей. Правила подачи отдельных видов блюд и напитков. Обслуживание гостей. Организация обслуживания на социально ориентированных предприятиях. Организация банкетов и приемов. Специальные формы обслуживания. Организация обслуживания иностранных туристов. Рекламно-маркетинговые мероприятия.

3.6. Финансово-экономическая деятельность предприятий питания

Предприятие в системе рыночных отношений. Мониторинг и анализ результатов хозяйственно-финансовой деятельности. Планирование стратегии развития предприятия. Экономические ресурсы – материальные ресурсы предприятий питания. Продажа продукции производства и услуг внутри и вне предприятия. Труд и его оплата в предприятиях питания. Расчет, анализ и обоснование затрат. Ценообразование и доходы предприятий питания. Расчет, анализ и обоснование прибыли. Финансовое состояние предприятий питания: анализ и оценка.

4. ЛИТЕРАТУРА, РЕКОМЕНДУЕМАЯ ДЛЯ ПОДГОТОВКИ К ВСТУПИТЕЛЬНЫМ ИСПЫТАНИЯМ

1. Баумгартен, Л.В. Метрология, стандартизация и сертификация в сервисе и туризме: учебное пособие / Л.В. Баумгартен. – М. : КноРус, 2016. – 170 с.
2. Васюкова, А.Т. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания / А.Т. Васюкова, Т.Р. Любецкая –

- М.: Дашков и К, 2017. – 416 с. – Режим доступа: <http://znanium.com/go.php?id=512131>
3. Васюкова, А.Т. Технология продукции общественного питания: Учебник для бакалавров / А.Т. Васюкова, А.А. Славянский, Д.А. Куликов. – М.: Дашков и К, 2018. – 496 с. – Режим доступа: <https://new.znanium.com/catalog/product/513905>
 4. Джум, Т.А. Санитария и гигиена питания: учебник/ Т.А. Джум, М.Ю. Тамова, М.В. Букалова. – М.: Магистр: ИНФРА-М, 2018. – 543 с.
 5. Культура ресторанного сервиса / Федцов В.Г. – М.: Дашков и К, 2017. – 248 с. – Режим доступа: <https://new.znanium.com/catalog/product/430602>
 6. Микробиология пищевых производств: учебник / Н.Г. Ильяшенко, Е.А. Бетева, Т.В. Пичугина. – М.: НИЦ ИНФРА-М, 2017. – 412 с. – Режим доступа: <http://znanium.com/go.php?id=894777>
 7. Пасько, О.В. Технология продукции общественного питания. Лабораторный практикум: учеб. пособие для прикладного бакалавриата / О.В. Пасько, О.В. Автюхова. – М.: Юрайт, 2019. – 268 с.
 8. Технология и организация ресторанного бизнеса и питания туристов: учебник / С.А. Быстров. – М.: ИНФРА-М, 2019. – 536 с. – Режим доступа: <http://znanium.com/catalog/product/999911>
 9. Технология продукции общественного питания: учебник / А.С. Ратушный, Б.А. Баранов, Т.В. Шленская и др.; под ред. А.С. Ратушного. – М.: ИНФРА-М, 2019. – 240 с. – Режим доступа: <https://new.znanium.com/catalog/product/1016432>.
 10. Управление качеством: учеб. пособие / В.Е. Магер. – М.: ИНФРА-М, 2018. – 176 с. – Режим доступа: <http://znanium.com/go.php?id=917724>
 11. Финансовый анализ : учеб. пособие / Л.М. Куприянова. – М.: ИНФРА-М, 2018. – 157 с. – Режим доступа: <http://znanium.com/go.php?id=970083>
 12. Экономика предприятий торговли и общественного питания : учебное пособие для вузов / под ред. Т.И. Николаевой и Н.Р. Егоровой. – М.: КноРус, 2016. – 400 с.
 13. Экономика предприятия общественного питания / А.М. Фридман. – М.: Дашков и К, 2017. – 464 с. – Режим доступа: <http://znanium.com/catalog/product/415286>
 14. Экспертиза мучных кондитерских изделий. Качество и безопасность : учебник / Т.В. Рензяева, И.Ю. Резниченко, Т.В. Савенкова, В.М. Позняковский ; под ред. В.М. Позняковского. – М.: ИНФРА-М, 2017. – 274 с. – Режим доступа: <https://new.znanium.com/catalog/product/556212>

5. ОЦЕНОЧНЫЕ СРЕДСТВА

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

5.1.1. Перечень вопросов по блоку «Технология продукции общественного питания», «Санитария и гигиена питания», «Оборудование предприятий общественного питания и техника безопасности», «Обеспечение качества продукции и услуг общественного питания»

1. Аппаратурно-технологические схемы производства кулинарной продукции из муки для различных концепций предприятий питания. Ассортимент продукции. Санитарно-гигиенические требования к производству и продукции.
2. Технология заправочных супов. Физико-химические процессы, происходящие при изготовлении супов. Общие правила приготовления. Ассортимент. Требования к качеству и безопасности.
3. Технология прозрачных супов. Физико-химические процессы, происходящие при осветлении бульонов. Общие правила приготовления. Ассортимент. Требования к качеству и безопасности.
4. Технология протертых супов. Физико-химические процессы, происходящие при изготовлении супов. Общие правила приготовления. Ассортимент. Требования к качеству и безопасности.
5. Классификация и ассортимент соусов. Физико-химические процессы, происходящие при изготовлении соусов. Современные направления формирования ассортимента и производства соусов.
6. Технологические факторы, формирующие качество кулинарной продукции из жареного мяса. Изменение массы и пищевой ценности мяса при тепловой обработке. Требования к качеству и безопасности.
7. Технологические факторы, формирующие качество кулинарной продукции из отварной и жареной сельскохозяйственной птицы. Изменение массы и пищевой ценности мяса птицы при тепловой обработке. Требования к качеству и безопасности.
8. Технологические факторы, формирующие качество кулинарной продукции из рыбы. Изменение массы и пищевой ценности рыбы при разных способах тепловой обработки. Требования к качеству и безопасности.
9. Технологические факторы, формирующие качество кулинарной продукции из круп, бобовых и макаронных изделий. Ассортимент блюд. Требования к качеству и безопасности.
10. Технология полуфабрикатов из картофеля, грибов и овощей. Физико-химические процессы, происходящие при изготовлении полуфабрикатов. Товароведно-технологическая характеристика сырья. Ассортимент. Требования к качеству и безопасности. Санитарные требования.

11. Технологические факторы, формирующие качество кулинарной продукции из картофеля и овощей. Ассортимент блюд. Требования к качеству и безопасности.
12. Технология блюд из яиц и творога. Физико-химические процессы, происходящие при изготовлении блюд. Факторы, влияющие на качество блюд. Ассортимент. Требования к качеству и безопасности. Санитарные требования.
13. Технология сладких блюд. Физико-химические процессы, происходящие в продуктах при механической и тепловой обработках. Классификация. Ассортимент. Требования к качеству и безопасности. Санитарные требования.
14. Технологические факторы и физико-химические процессы, формирующие качество изделий из дрожжевого теста. Аппаратурное обеспечение процесса.
15. Технология горячих напитков (чай, кофе). Современный ассортимент. Инновации в аппаратурном обеспечении производства напитков. Требования к качеству и безопасности. Санитарные требования.
16. Технологическое обеспечение принципов диетотерапии. Особенности технологии диетических кулинарных изделий и блюд.
17. Физико-химические процессы, протекающие в животных продуктах при разных способах кулинарной обработки.
18. Физико-химические процессы, протекающие в растительных продуктах изделиях при различных способах кулинарной обработки.
19. Физико-химические процессы, протекающие в картофеле и овощах при тепловой кулинарной обработке.
20. Бисквитное тесто: виды, технология. Физико-химические процессы, происходящие при изготовлении теста и выпечке полуфабрикатов. Аппаратурное обеспечение.
21. Песочное и заварное тесто: технология, ассортимент изделий. Физико-химические процессы, происходящие при изготовлении теста и выпечке полуфабрикатов.
22. Современные направления развития кондитерского производства в предприятиях питания ресторанного сегмента. Формирование ассортимента. Санитарно-гигиенические требования к организации кондитерского производства.
23. Диетические кондитерские изделия. Особенности формирования ассортимента, рецептур и технологий. Инновации в производстве.
24. Сущность технологии интенсивного охлаждения кулинарной продукции (Cook&Chill). Санитарно-гигиенические требования к сырью и производству. Микробиологические риски.
25. Сущность технологии приготовления продукции в вакууме при низких температурах (SousVide). Санитарно-гигиенические требования к сырью и производству. Микробиологические риски. Перспективы использования технологии.

26. Сущность промышленной технологии интенсивного охлаждения кулинарной продукции (CapCold). Санитарно-гигиенические требования к сырью и производству. Микробиологические риски.
27. Факторы, влияющие на качество кулинарной продукции. Понятие «кулинарная продукция». Методы оценки качества кулинарной продукции. Современные системы управления качеством.
28. Показатели безопасности кулинарной продукции. Нормативные документы, регулирующие процедуру оценки безопасности кулинарной продукции.
29. Система ХАССП на предприятиях питания. Принципы ХАССП. Анализ рисков и контрольные критические точки.
30. Понятие и задачи производственного контроля в предприятиях питания. Разработка плана производственного контроля.

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

31. Понятие ресторанного бизнеса, его экономические и социальные роли. Тенденции развития отечественной и зарубежной ресторации. Приоритетные направления в сфере производства продукции питания
32. Организация материально-технической базы предприятий питания. Эксплуатация транспортных средств, энергетический, метрологический и санитарный контроль на предприятиях питания.
33. Организация централизованного производства продукции питания. Организационно-технологическая характеристика заготовочных предприятий питания, их классификация, отличительные особенности.
34. Оперативное планирование производства на предприятиях питания: понятие, виды, порядок.
35. Организация снабжения предприятий питания. Виды, источники и формы снабжения. Выбор поставщиков и способы доставки.
36. Организация работы складского, тарного хозяйств и экспедиционно-диспетчерской работы. Используемое оборудование: характеристика и требования к его размещению.
37. Структура производства питания различных типов. Сущность и содержание организации производства, его роль в функционировании предприятия.
38. Содержание и значение нормирования труда в предприятиях питания. Характеристика трудового процесса, затрат рабочего времени и норм труда. Методы их изучения.
39. Организация труда работников предприятий питания. Чек-листы персонала, назначение, виды. Понятие режимов труда и отдыха. Графики сменности и работы.
40. Сущность, характерные черты и направления научно-технического прогресса на предприятиях питания.

41. Услуги предприятий питания, виды, характеристика. Правила оказания услуг общественного питания. Сертификация услуг предприятий питания.
42. Методы и формы обслуживания в предприятиях питания.
43. Принципы создания правильной атмосферы ресторана. Показатели культуры обслуживания в ресторане. Ресторанный этикет (понятие, основные правила).
44. Меню: понятие, назначение, виды, структура, требования к составлению меню для разных типов предприятий питания.
45. Карта вин и напитков: понятие, назначение, правила составления и оформления, соответствие классу и типу предприятия. Другие виды карт.
46. Сервировка столов в ресторанах и кафе: основные требования, виды, правила и последовательность. Упрощенная сервировка для кейтеринга.
47. Правила и способы подачи блюд в ресторанах и кафе. Порядок организации раздачи в предприятиях питания с самообслуживанием.
48. Организация банкетов за столом с полным обслуживанием официантами: понятия, отличительные особенности, работа с заказчиком, подготовка, сервировка столов и порядок обслуживания.
49. Банкет-фуршет, банкет-коктейль, комбинированный банкет: определение, отличительные особенности, характеристика, правила обслуживания гостей.
50. Организационная структура в предприятиях питания. Виды структур управления. Штатный состав сотрудников в зависимости от типа предприятия. Принципы взаимодействия между членами коллектива.
51. Конкурентоспособность предприятия питания, основные параметры. Конкурентная среда, способы её изучения. SWOT-анализ конкурентов.
52. Организация производственно-торгового процесса в специализированных предприятиях быстрого обслуживания. Менеджер предприятия быстрого обслуживания: умения и навыки.
53. Современные технологии обслуживания (виртуальные рестораны, мерчендайзинг, фри-фло, фуд-корд, стрит-фуд).
54. Кейтеринг: понятие, виды, характеристика различных видов кейтеринга. Специализированное оборудование, инвентарь и посуда для кейтеринга.
55. Требования к производственному и обслуживающему персоналу предприятия питания. Критерии оценки профессионального уровня персонала. Внутренние правила заведения.
56. Организация питания на предприятиях гостиничного комплекса: в залах ресторана, кафе, лобби-бара. Организация обслуживания в номерах. Организация питания персонала.
57. Организация обслуживания по месту учебы. Общие требования к организации питания школьников. Особенности организации обслуживания школьников. Организация питания и обслуживания студентов колледжей и вузов.

58. Организация обслуживания пассажиров различных видов транспорта (железнодорожного, воздушного, автомобильного, водного).
59. Организация обслуживания иностранных туристов: требования к обслуживанию, особенности питания.
60. Организация рекламы на предприятиях питания. Алгоритм разработки и технология проведения рекламных кампаний. Реклама внешняя и внутренняя.

5.1.3. Перечень вопросов по блоку «Финансово-экономическая деятельность предприятий питания»

61. Понятие предприятия.
62. Признаки, характеризующие предприятие.
63. Организационно-правовые формы предприятий и их характеристика.
64. Предприятия питания как субъект потребительского рынка.
65. Внешняя среда функционирования предприятия питания.
66. Внутренняя среда функционирования предприятия питания.
67. Состояние и тенденции развития общественного питания потребительской кооперации в конкурентной среде.
68. Концентрация, специализация и кооперирование в общественном питании.
69. Экономический механизм хозяйствования, его сущность и характеристика.
70. Особенности механизма хозяйствования в потребительской кооперации.
71. Содержание, предмет и задачи экономического анализа.
72. Виды экономического анализа, классификация и их характеристика.
73. Методы и приемы анализа.
74. Система показателей, используемых в анализе и планировании деятельности предприятия.
75. Сущность и функции планирования.
76. Принципы планирования как основа осуществления плановой деятельности предприятия и их характеристика.
77. Методы планирования и факторы, определяющие их выбор.
78. Классификация и область применения методов планирования.
79. Организация и этапы планирования.
80. Система планов предприятия. Их характеристика, назначение и использование на предприятии в условиях конкуренции.
81. Бизнес-планирование как средство решения текущих и перспективных задач развития предприятия.
82. Бизнес-план и его структура.
83. Ресурсы — экономическая основа деятельности предприятия. Виды ресурсов, их назначение. Структура ресурсов.
84. Основные средства, их сущность и роль в реализации стратегии предприятия.
85. Основные фонды: понятие, структура и состав, классификация.

86. Роль активной части основных фондов в достижении конкурентных преимуществ.
87. Эффективность использования основных фондов предприятий питания и пути повышения эффективности их использования.
88. Производственная мощность ресторана: понятие, виды.
89. Пути повышения коэффициента использования производственной мощности.
90. Оборотные средства: понятие и сущность.
91. Состав и назначение оборотных средств.
92. Эффективность использования оборотных средств и пути повышения эффективности их использования.
93. Обеспеченность оборотными средствами и ускорение оборачиваемости – условие предпринимательского успеха.
94. Показатели использования ресурсного потенциала предприятий питания.
95. Продукция предприятия питания: понятие, виды.
96. Ассортиментная политика предприятия. Расширение ассортимента и улучшение качества выпускаемой продукции как способ конкурентной борьбы.
97. Виды оборота общественного питания, содержание и особенности.
98. Состояние и проблемы развития товарооборота общественного питания.
99. Показатели оборота предприятия питания. Баланс оборота.
100. Анализ оборота общественного питания по общему объему.
101. Анализ выпуска продукции и используемого сырья на предприятиях питания.
102. Планирование производственной программы предприятия питания.
103. Планирование товарооборота предприятия питания.
104. Факторы производства и план оборота.
105. Прибыль как основа определения суммы продаж.
106. Научно обоснованные нормы потребления продуктов – ориентир при планировании объема деятельности предприятия.
107. Продуктовый баланс: методика составления, значение.
108. Товарные запасы предприятия питания: понятие, виды, показатели состояния и использования.
109. Товарные запасы и товарооборачиваемость на предприятиях питания: анализ и планирование.
110. Факторы, влияющие на величину и состав товарных запасов предприятий питания.
111. Персонал предприятий, его характеристика.
112. Характеристика труда работников предприятий питания.
113. Формы организации труда. Экономические преимущества бригадной формы организации труда.
114. Производительность и эффективность труда работников предприятий питания: показатели, характеристика.
115. Методы измерения производительности труда.

116. Факторы, влияющие на производительность труда работников предприятий питания.
117. Резервы роста производительности труда на предприятиях питания.
118. Тарифная система: понятие, элементы и их характеристика.
119. Фонд заработной платы и его состав.
120. Формы и системы оплаты труда: характеристика, преимущества и недостатки.
121. Оплата труда персонала предприятий питания по повременно-премиальной форме.
122. Оплата труда персонала по сдельно-премиальной системе оплаты труда.
123. Показатели по труду и их взаимосвязь.
124. Анализ производительности труда работников предприятий питания.
125. Анализ показателей заработной платы на предприятии питания.
126. Экономичность использования средств на оплату труда. Пути достижения.
127. Нормирование труда и планирование численности персонала и средств на его оплату на предприятиях питания.
128. Сущность издержек производства и обращения предприятий питания.
129. Классификация и экономическое содержание издержек производства и обращения предприятий питания.
130. Факторы, влияющие на сумму и уровень расходов предприятий питания.
131. Анализ издержек производства и обращения предприятия питания.
132. Анализ издержек производства и обращения по статьям расходов.
133. Экономическое обоснование издержек производства и обращения предприятия питания на планируемый период.
134. Методика расчета отдельных статей издержек предприятий питания..
135. Оптимизация издержек производства и обращения как фактор обеспечения конкурентоспособности предприятий питания.
136. Принципы и методы ценообразования на продукцию предприятий питания.
137. Виды цен, применяемых на предприятиях питания.
138. Калькуляция цен на обеденную продукцию.
139. Калькуляция цен на штучные покупные товары.
140. Доходы как определяющее условие функционирования предприятий питания. Источники формирования доходов.
141. Виды доходов предприятий питания.
142. Анализ доходов и доходности предприятий питания.
143. Факторы, влияющие на изменение суммы и уровня доходов предприятия питания.
144. Экономическое обоснование наценки на продукцию предприятий питания.
145. Планирование доходов предприятия питания.

146. Прибыль: понятие, экономическое содержание и назначение.
147. Виды прибыли и порядок их формирования.
148. Использование прибыли на предприятиях питания.
149. Рентабельность предприятия питания и ее показатели.
150. Анализ прибыли и рентабельности предприятия питания.
151. Планирование прибыли и рентабельности предприятий питания.
152. Финансовое состояние: понятие, цель и задачи оценки.
153. Источники информации, используемые для оценки финансового состояния, и их характеристика
154. Имущество предприятия питания: состав, оценка, источники формирования.
155. Показатели финансовой устойчивости предприятия.
156. Платежеспособность и ликвидность
157. Критерии и показатели деловой активности предприятия.
158. Анализ движения собственного капитала.
159. Анализ движения заемного капитала.
160. Типы финансового состояния и их характеристика.

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

Критерии ответов	Словесная характеристика ответа	Количество баллов
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
Содержание правильное в большей 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 пищевых технологий,
канд. биол. наук, доцент



С.Ю. Глебова