

МИНИСТЕРСТВО ПРОСВЕЩЕНИЯ
РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

ФЕДЕРАЛЬНОЕ
ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ
«ЛУГАНСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ ПЕДАГОГИЧЕСКИЙ УНИВЕРСИТЕТ»
(ФГБОУ ВО «ЛГПУ»)

ПРОГРАММА

профессионального аттестационного экзамена по направлению подготовки

44.04.04 «ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБУЧЕНИЕ (ПО ОТРАСЛЯМ)»

Магистерская программа: «Технология и организация
общественного питания»

(уровень профессионального образования *«магистратура»*)

Луганск – 2024

ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА

В соответствии с образовательно-профессиональной программой подготовки магистров по направлению подготовки 44.04.04 «Профессиональное обучение (Технология и организация общественного питания)» при поступлении на обучение предполагается вступительный профессиональный экзамен для абитуриентов, имеющих образовательно-квалификационный уровень бакалавр. Перечень тем для проведения профильного аттестационного экзамена опирается на программы специальных дисциплин образовательно-квалификационного уровня «бакалавр» данного направления подготовки.

Цель вступительного экзамена заключается в выявлении уровня подготовки абитуриента, степени владения профессиональными знаниями, умениями и навыками для дальнейшего освоения образовательно-квалификационного уровня «магистр» по указанной специальности.

Во время подготовки к вступительному экзамену рекомендуется пользоваться литературой, список которой приведен в конце комплекса материалов.

На выполнение среза знаний по профилю подготовки в форме тестов отводится 120 минут.

Каждое тестовое задание содержит 4 варианта ответов, один из которых правильный; задание считается выполненным, если записан номер верного варианта ответа.

ПЕРЕЧЕНЬ ТЕМ ДЛЯ ПОДГОТОВКИ К ПРОФЕССИОНАЛЬНОМУ АТТЕСТАЦИОННОМУ ЭКЗАМЕНУ

1. Ассортимент и технология супов.
2. Ассортимент и технология соусов.
3. Ассортимент и технология кулинарной продукции из овощей и грибов.

4. Ассортимент и технология кулинарной продукции из круп, бобовых и макаронных изделий.
5. Ассортимент и технология кулинарной продукции из мяса и субпродуктов.
6. Ассортимент и технология кулинарной продукции из мяса птицы, дичи и кролика.
7. Ассортимент и технология кулинарной продукции из рыбы, нерыбных морепродуктов и ракообразных.
8. Ассортимент и технология холодных блюд и закусок.
9. Ассортимент и технология сладких блюд.
10. Ассортимент и технология сладких горячих и прохладительных напитков.
11. Ассортимент и технология мучных блюд.
12. Диетическое питание. Ассортимент и технология блюд.
13. Классификация предприятий общественного питания.
14. Характеристика типов предприятий общественного питания.
15. Рациональное размещение сети предприятий общественного питания.
16. Принципы организации производства.
17. Формы и методы организации производства.
18. Организация рабочих мест, основные требования к созданию оптимальных условий труда.
19. Оперативное планирование производства.
20. Виды меню, технологическая документация.
21. Оперативное планирование работы заготовочных предприятий.
22. Структура производства доготовочных предприятий.
23. Производственная программа доготовочных предприятий.
24. Порядок составления меню, плана-меню, расчет сырья, продуктов и составление технологических карт в доготовочных предприятиях.

25. Организация работы овощного цеха.
26. Организация работы мясного цеха.
27. Организация работы птицебельного цеха.
28. Организация работы рыбного цеха.
29. Организация работы горячего цеха.
30. Организация работы холодного цеха.
31. Организация работы цехов доработки полуфабрикатов и обработки зелени.
32. Организация работы специализированных цехов.
33. Ассортимент и мощность кулинарных цехов.
34. Назначение кулинарного цеха, ассортимент изготавливаемой в нем продукции.
35. Принципы разработки производственной программы цеха.
36. Схема организации производственных процессов в кулинарном цехе.
37. Отделения и производственные помещения, выделяются в кулинарном цехе.
38. Технологические линии и участки кулинарного цеха, принципы их организации.
39. Организация рабочих мест, их оснащение оборудованием и инвентарем.
40. Пути совершенствования организации работы кулинарного цеха.
41. Организация работы кондитерского цеха.
42. Ассортимент и мощность кондитерских цехов.
43. Особенности производства кондитерских изделий в ресторанном хозяйстве.
44. Принципы разработки производственной программы кондитерского цеха.
45. Принципы рационального размещения помещений кондитерских

цехов различной мощности.

46. Контроль качества сырья и готовых кондитерских изделий.

47. Организация труда кондитеров в цехах.

48. Особенности соблюдения санитарного режима производства кондитерских изделий.

49. Организация работы мучного цеха.

50. Ассортимент и мощность мучных цехов.

51. Назначение и ассортимент продукции мучного цеха.

52. Характеристика производственных и технологических процессов, которые происходят в мучном цехе.

53. Моделирование рациональной организации рабочих мест в мучном цехе.

54. Организация работы вспомогательных помещений.

55. Организация работы хлеборезки.

56. Требования к помещению, предназначенного для нарезки хлеба.

57. Организация работы моечной кухонной посуды.

58. Требования к помещению, предназначенного для мытья кухонной посуды.

59. Требования к условиям труда в моечных кухонной посуды.

60. Назначение, размещение и классификация линий раздачи.

61. Характеристика и особенности функционирования линий раздачи в заведениях ресторанного хозяйства с самообслуживания.

62. Линии раздачи: механизированные, не механизированные, автоматизированные.

63. Требования к организации рабочих мест на линиях раздачи.

Характеристика инвентаря раздаточной.

64. Классификация приемов и банкетов.

65. Банкет за столом с полным и частичным обслуживанием.

66. Банкет-фуршет и банкет-коктейль.

67. Банкет по типу «шведский стол».
68. Многообразие организационных форм ресторанного обслуживания.
69. Специальные формы организации питания.
70. Квалификационные требования, предъявляемые к официантам
71. Общие требования к материально-технической базе для организации обслуживания потребителей в заведениях ресторанного хозяйства.
72. Помещение для потребителей.
73. Раздаточные, буфеты и подсобные помещения.
74. Оборудование и мебель для торговых помещений.
75. Фарфоровая и фаянсовая посуда.
76. Керамическая посуда.
77. Металлическая посуда и наборы.
78. Стеклоянная и хрустальная посуда.
79. Деревянная посуда и наборы.
80. Посуда и наборы из полимерных материалов, фольги, бумаги.
81. Столовое белье.
82. Меню: понятие, виды, характеристика. Требования, предъявляемые к меню. Порядок разработки меню. Оформление меню. Электронное меню.
83. Этапы организации обслуживания.
84. Подготовка помещений для потребителей.
85. Расстановка мебели в зале, подготовка посуды и столового белья.
86. Сервировка столов. Фитодизайн в заведениях ресторанного хозяйства.
87. Классификация кейтерингового обслуживания.
88. Подготовка к кейтеринговому обслуживанию.
89. Обслуживание потребителей при оказании кейтеринговых услуг.
90. Особенности обслуживания во время презентаций и праздников.
91. Материально-техническое обеспечение

кейтерингового обслуживания. Персонал службы кейтеринга.

92. Правила и техника подачи первых блюд.

93. Правила подачи холодных блюд и напитков.

94. Правила подачи вторых блюд.

95. Техника подачи вторых блюд и закусок.

96. Правила и техника подачи сладких блюд.

97. Правила и техника подачи чая, кофе, какао, шоколада.

98. Подготовка стола к подаче блюд.

99. Основные и дополнительные услуги ресторанов.

100. Современные концепции организации обслуживания потребителей в ресторанах.

ЛИТЕРАТУРА ДЛЯ ПОДГОТОВКИ К ПРОФЕССИОНАЛЬНОМУ АТТЕСТАЦИОННОМУ ЭКЗАМЕНУ

1. Аносова М. М., Кучер Л. С, Лифанова Р. Ф. Организация производства на предприятиях общественного питания. - М.: Экономика, 1985.

2. Кучер Л. С, Лифанова Р. Ф., Бобарыкина Т. Н., Аносова М.М. Организация производства и управления предприятиями общественного питания. - М.: Экономика, 1980.

3. Захарченко М. Н., Кучер Л. С. Обслуживание в предприятиях общественного питания. - М.: Экономика, 1986

4. Ковалев Н.И. Технология приготовления пищи : учебник / Н.И. Ковалев, М.Н. Куткина, В.А. Кравцова. - М.: Деловая лит., 2005. -467 с.

5. Фуре И.Н. Технология производства продукции общественного питания: учеб.пособие / И.Н. Фуре. - Минск : Новое знание, 2002. - 799 с.

6. Бабиченко Л.В. Основы технологии пищевых производств / Бабиченко Л.В. - М.: «Экономика». - 215 с.

7. Технология пищевых производств. Учебник. / Под ред. А.П. Нечаева. - М.: Колос. - 2005. -768с

8. Драгилев А.И. Технология кондитерских изделий /А.И. Драгилев,

И.С. Лурье - М. :Делипринт, 2001. - 484 с.

9. Дубровин, И.А. Экономика и организация пищевых производств : учебное пособие / И.А. Дубровин, А.Р. Есина, И.П. Стуканова ; под общ.ред. И.А. Дубровина. - 4-е изд. - Москва : Издательско-торговая корпорация «Дашков и К°», 2018. - 228 с.

10. Васюкова, А.Т. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания : учебник / А.Т. Васюкова, Т.Р. Любецкая ; под ред. А.Т. Васюковой. - Москва : Издательско-торговая корпорация «Дашков и К°», 2018. - 416 с

11. Кучер, Л.С. Официант-бармен : учебное пособие / Л.С. Кучер, Л.М. Шкуратова. - Ростов-на-Дону : Феникс, 2017. - 562 с

12. Иванов А. Нормативные документы индустрии питания: справочник /А. Иванов; М.: Ресторанные ведомости, 2010

13. Богушева, В.И. Технология приготовления пищи / В.И. Богушева. - М. : Феникс, 2016. - 384 с.

14. Васильева, И. В. Технология продукции общественного питания. Учебник / И.В. Васильева, Е.Н. Мясникова, А.С. Безряднова. - М. :Юрайт, 2016. - 416 с.

15. Сборник рецептов мучных кондитерских и булочных изделий для предприятий общественного питания / [А.В. Павлов]. - Изд-во «ПрофиКС», 2007. - 296 с.

16. Технология продукции общественного питания : в 2 т. / [А. С. Ратушный, Б. А. Баранов, Н.И. Ковалев и др.]. - М. : Мир, 2008. - 416 с.

Интернет-ресурсы:

1. Кучер, Л.С. Официант-бармен : учебное пособие / Л.С. Кучер, Л.М. Шкуратова. - Ростов-на-Дону : Феникс, 2017. - 562 с

http://biblioclub.ru/index.php?page=book_red&id=486040&sr=1

2. Федцов, В.Г. Культура ресторанного сервиса : учебное пособие / В.Г. Федцов. - 5-е изд. - Москва : Издательско-торговая корпорация «Дашков и К°», 2017. - 248 с http://biblioclub.ru/index.php?page=book_red&id=450740&sr=1

3. Банкеты и приемы [Текст] : [учеб.- метод. комплекс для 43.03.03.01.01 Ресторанная деятельность, 43.03.03.02.01 Ресторанное дело / И. В. Изосимова, О. М. Сергачева. - Красноярск : СФУ, 2017 с. - Режим доступа:<https://e.sfu-kras.ru/course/view.php?id=10114>

4. Джум, Т. А. Современные формы обслуживания в ресторанном бизнесе [Текст]:учебное пособие : [для вузов] / Т. А. Джум, Г. М. Зайко.- Москва : Магистр : ИНФРА-М, 2015. - 526 с. - Режим доступа:<http://znanium.com/bookread2.php?book=504888>

5. Джум, Т. А. Современные формы обслуживания в ресторанном бизнесе [Текст]:учебное пособие : [для вузов] / Т. А. Джум, Г. М. Зайко.- Москва : Магистр : ИНФРА-М, 2015. - 526 с. - Режим доступа:<http://znanium.com/bookread2.php?book=504888>

-
6. Услуги ресторана:www.Restcom.ru.
 7. Етикет:www.Lunch.ru.
 8. www.karta.ua- сайт группы компаний «Мировая карта».
 9. www.2k.ua- сайт семьи ресторанов «Козырная карта».
 10. www.porestoranam.com-обзор ресторанов.
 11. www.relax.ua- ресторанные новости
 12. <http://mir-restoratora.ru/>- Мир ресторатора
 13. <http://www.pitportal.ru/director/10893.html>-все - Все для общепита в России <http://ytechnolog.ru/books.html>- Я Технолог
 14. www.businesspress.ru- Деловая пресса. Электронные газеты www.consultant.ru- Консультант Плюс
 15. <http://vitameal.ru/cook.php>- Сайт Кулинария
 16. <http://foodteor.ru/tekhnologiya-produktsii-obshchestvennogo-pitaniya.html>- Технология ПОП