Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего образования

РОССИЙСКАЯ АКАДЕМИЯ НАРОДНОГО ХОЗЯЙСТВА и ГОСУДАРСТВЕННОЙ СЛУЖБЫ
ПРИ ПРЕЗИДЕНТЕ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

СРЕДНЕРУССКИЙ ИНСТИТУТ УПРАВЛЕНИЯ – ФИЛИАЛ

УТВЕРЖДАЮ
Председатель приемной подкомиссии
Среднерусского института управления –
филиала РАНХиГС
«20» _____ 2026 г.

_____ А.В. Шеголев

ПРОГРАММА ВСТУПИТЕЛЬНОГО ИСПЫТАНИЯ

по направлению подготовки
43.04.01 Сервис

Образовательная программа:
«Инновационный сервис в индустрии гостеприимства»

Орел – 2026

Общие положения

Профессиональная деятельность выпускников образовательной программы 43.04.01 01 «Сервис» (уровень магистратура) магистерская программа «Инновационный сервис в индустрии гостеприимства» связана с оказанием услуг по сервисному сопровождению объектов предприятий индустрии питания, предоставлением технической документации и информационных ресурсов, участием в осуществлении сервисной деятельности. Выпускник программы способен управлять проектами в сервисе, формировать конкурентоспособность предприятий сервиса. Разрабатывать стратегию развития сервисной деятельности предприятий индустрии гостеприимства.

Область профессиональной деятельности и/или сфера профессиональной деятельности, в которых выпускники, освоившие программу, могут осуществлять профессиональную деятельность 33 Сервис.

Типы задач профессиональной деятельности выпускников:

организационно-управленческий, проектный, педагогический.

Перечень основных объектов (или областей знания) профессиональной деятельности выпускников: организации, занимающиеся предоставлением услуг в индустрии гостеприимства, сервисные системы, включающие разработку и проектирование сервисного сопровождения основных, дополнительных и сопутствующих услуг на всех этапах жизненного цикла предприятий индустрии гостеприимства; организация других сфер, в которых необходима осуществление сервисной деятельности; технологические процессы предоставления услуг, технологическая документация и информационные ресурсы, участвующие в осуществлении сервисной деятельности; потребители услуг, их запросы, потребности, мотивы и ключевые ценности; первичные трудовые коллективы.

Перечень задач профессиональной деятельности выпускников, определенных в соответствии с типами задач профессиональной деятельности, приведен в таблице.

Таблица –Задачи профессиональной деятельности выпускников

Область (сфера) профессиональной деятельности (по Реестру Минтруда)	Типы задач профессиональной деятельности	Задачи профессиональной деятельности	Объекты профессиональной деятельности (или области знания)
1	2	3	4
01 Образование и наука (в сфере высшего образования и дополнительно	Педагогический	Разработка и реализация образовательных программ ВО, СПО и программ ДО,	Профессиональные образовательные процессы и программы

го профессионального образования; в сфере научных исследований)		ДПО	
33 Сервис, оказание услуг населению (торговля, техническое обслуживание, ремонт, предоставление персональных услуг, услуги гостеприимства, общественное питание и прочие) (в сфере общественного питания)	Организационно-управленческий	Разработка планов, программ в целях реализации системы менеджмента качества; организация и управление сервисной деятельностью предприятий общественного питания	Предприятия общественного питания различных типов; бизнес-процессы на предприятиях общественного питания; услуги предприятий общественного питания

На комплексном вступительном экзамене, поступающий на направление подготовки 43.04.01 «Сервис» (уровень магистратура) должен продемонстрировать свою подготовленность к продолжению образования в магистратуре, иметь знания, соответствующие уровню подготовки бакалавра или специалиста в области:

- проектной деятельности;
- организация производства на предприятиях индустрии питания;
- организация обслуживания на предприятиях индустрии питания;
- проектирования процессов оказания услуг.

Порядок проведения комплексного вступительного экзамена

Комплексный вступительный экзамен по направлению подготовки магистратуры 43.04.01 «Сервис» проводится в форме экзаменационного тестирования по следующим основным разделам: общие вопросы организации деятельности предприятий питания; организация производства и обслуживания на предприятиях питания; проектирование процессов оказания услуг в предприятиях индустрии питания.

Вопросы тестов охватывают все темы, приведенные в программе.

Ответы абитуриентов оцениваются в соответствии с установленными критериями. Критерии оценки знаний и умений абитуриентов Тестирование

проводится с использованием 100-балльной системы оценки. Полученные по каждому вопросу баллы суммируются, затем выводится средний балл оценки тестового задания. Каждый правильный ответ на вопрос оценивается по 2 балла. В тестовом билете 50 вопросов. Максимальный балл - 100, проходной балл - 42.

Общие вопросы организации деятельности предприятий питания

Оперативное планирование производства и документация на предприятиях общественного питания Особенности производственно-торговой деятельности предприятий общественного питания в условиях рыночной экономики. Услуги общественного питания и требования к ним. Основные типы предприятий общественного питания. Оперативное планирование работы производства заготовочных предприятий. Оперативное планирование на предприятиях с полным циклом производства. Виды меню, их характеристика. Расчет сырья и составление заданий бригадам поваров. Оперативный контроль работы производства. Технологические документы на продукцию общественного питания. Сборники рецептур блюд и кулинарных изделий. Технологические карты. Технико-технологическая карта. Отраслевые стандарты, технические условия и технологические инструкции на полуфабрикаты и кулинарные изделия.

Организация производства на предприятиях индустрии питания

Организация продовольственного и материально-технического снабжения, складского и тарного хозяйства предприятий общественного питания Роль оптовой торговли в системе товароснабжения. Товароснабжение предприятий общественного питания. Назначение и состав складских помещений. Объемно-планировочные и санитарно-гигиенические требования к складским помещениям. Организация складских операций. Назначение и классификация тары. Организация товарооборота и мероприятия по сокращению расходов по таре. Структура и организация производства на предприятиях общественного питания Производственная инфраструктура. Производство полуфабрикатов в овощном цехе заготовочного предприятия. Организация работы овощного цеха на предприятиях с полным циклом производства. Производство полуфабрикатов в мясном цехе заготовочного предприятия. Производство полуфабрикатов в рыбном цехе заготовочного предприятия. Организация работы цеха по обработке птицы и субпродуктов. Организация работы мясо-рыбного цеха. Организация работы цехов доготовки полуфабрикатов, обработки зелени. Организация работы горячего цеха. Организация работы холодного цеха. Организация работы кулинарного цеха. Организация производства мучных кондитерских изделий на предприятиях общественного питания. Организация работы кондитерского цеха по изготовлению изделий из различных видов теста. Организация работы цеха мучных изделий. Организация работы вспомогательных производственных помещений. Линии раздачи и презентации блюд. Контроль качества выпускаемой продукции.

Организация и нормирование труда на предприятиях общественного питания Сущность, задачи и направления научной организации труда (НОТ). Разделение и кооперация труда на предприятии. Классификация и организация рабочих мест. Создание оптимальных и благоприятных условий труда. Требования к организации, оснащению и планировке рабочих мест. Внедрение передовых приемов и методов труда. Совершенствование нормирования труда. Проектирование рациональных режимов труда и отдыха, укрепление дисциплины труда. Профессиональная подготовка, переподготовка и повышение квалификации работников. Нормирование труда на предприятиях общественного питания.

Организация обслуживания на предприятиях индустрии питания

Прогрессивные технологии обслуживания. Информационное обеспечение процесса обслуживания Цели и задачи обслуживания. Основные правила и нормы. Классификация услуг общественного питания. Методы и формы обслуживания. Состояние потребительского рынка. Особенности обслуживания на предприятиях общественного питания различных типов. Прогрессивные технологии обслуживания. Средства информации. Назначение и принципы составления меню. Виды меню. Карта вин. Карта коктейлей ресторана. Оформление меню и карты вин. Характеристика торговых помещений и основные этапы организации обслуживания Виды и характеристика торговых помещений. Сервизная и моечная столовой посуды. Раздаточная. Сервис-бар (буфет). Помещение для нарезки хлеба. Освещение и вентиляция. Интерьеры и оборудование залов. Уборка торговых помещений. Расстановка мебели в залах. Порядок получения и подготовка посуды, приборов. Работа с подносом. Общие правила сервировки стол. Виды и формы складывания салфеток. Характеристика различных вариантов предварительной сервировки стола. Композиции из цветов. Музыкальное обслуживание. Технологии оказания услуг общественного питания Обслуживание посетителей в ресторанах. Обслуживание приемов и банкетов. Специальные виды услуг и формы обслуживания. Услуги по организации обслуживания иностранных туристов. Организация обслуживания гостей на высшем уровне (VIP). Организация обслуживания на социально ориентированных предприятиях питания. Организация труда обслуживающего персонала

Проектирование процессов оказания услуг в предприятиях индустрии питания

Рекомендации по размещению общедоступных предприятий питания, сетей общедоступных предприятий питания, предприятий питания при вокзалах и аэропортах, при производственных предприятиях, административных учреждениях, учебных заведениях, при зрелищных предприятиях и спортивных сооружениях, при домах отдыха, санаториях, пансионатах, детских лагерях и др. Проектирование различных типов

предприятий питания. Технико-экономическое обоснование проекта. Основные этапы проектирования организации производства и обслуживания в предприятиях индустрии гостеприимства.

Литература, рекомендуемая для подготовки к вступительному испытанию

Основная литература

1. Антонова, В. А. Организация производства и обслуживания предприятий общественного питания : учебное пособие / В. А. Антонова. — Донецк : ДонНУЭТ имени Туган-Барановского, 2018 — Часть 2 — 2018. — 197 с. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/170471 (дата обращения: 30.09.2022). — Режим доступа: для авториз. пользователей.
2. Бычин В.Б. Организация и нормирование труда [Текст]: Учебное пособие / В. Б.Бычин, Е. В. Шубенкова, С. В. Малинин. - 1 - Москва: ООО "Научно-издательский центр ИНФРА-М", 2018. - 248 с. [Электронный ресурс]: - URL: http://znanium.com/go.php?id=9240121.
3. Изосимова, И. В. Искусство обслуживания в ресторанных заведениях : учебное пособие / И. В. Изосимова, О. М. Сергачева. — Красноярск : СФУ, 2021. — 172 с. — ISBN 978-5-7638-4249-4. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/181586 (дата обращения: 30.09.2022). — Режим доступа: для авториз. пользователей.
4. Канивец, И. А. Основы физиологии питания, санитарии и гигиены : учебное пособие / И. А. Канивец. — 2-е изд., стер. — Минск : РИПО, 2019. — 178 с. — ISBN 978-985-503-869-7. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: ttps://e.lanbook.com/book/131943
5. Маюрникова, Л. А. ХАССП на предприятиях общественного питания / Л. А. Маюрникова, Г. А. Губаненко, А. А. Кокшаров. — 4-е изд., стер. — Санкт-Петербург : Лань, 2023. — 196 с. — ISBN 978-5-507-46103-5. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/297662
6. Романова, Н. К. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания : учебное пособие / Н. К. Романова, Е. С. Селю, О. А. Решетник. — Казань : КНИТУ, 2016. — 96 с. — ISBN 978-5-7882-1895-3. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/102028 (дата обращения: 30.09.2022). — Режим доступа: для авториз. пользователей.
7. Современные технологии продукции общественного питания. Особенности проектирования предприятий общественного питания различных типов : учебное пособие / М. Ю. Тамова, О. А. Корнева, Е. Г. Дунец, Н. А. Бугаец. — Краснодар : КубГТУ, 2019. — 136 с. — ISBN 978-5-8333-0839-4. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/167035

8. 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 978-5-4377-0014-3. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/90685 (дата обращения: 04.09.2023)
9. Торопова, Н. Д. Организация производства на предприятии общественного питания: учебное пособие / Н. Д. Торопова. — 2-е изд., перераб. и доп. — Санкт-Петербург : Лань, 2022. — 348 с. — ISBN 978-5-8114-3691-0. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/206630
10. Торопова, Н. Д. Организация производства на предприятии общественного питания : учебное пособие / Н. Д. Торопова. — 2-е изд., перераб. и доп. — Санкт-Петербург : Лань, 2022. — 348 с. — ISBN 978-5-8114-3691-0. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/206630 (дата обращения: 30.09.2022). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

Дополнительная литература

1. ГОСТ 32692-2014 Услуги общественного питания. Общие требования к методам и формам обслуживания на предприятиях общественного питания
2. ГОСТ 30389-2013 Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования
3. ГОСТ 30524-2013 Услуги общественного питания. Требования к персоналу
4. ГОСТ 31985-2013 Услуги общественного питания. Термины и определения
5. СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения»

Информационные ресурсы сети Интернет

1. Полнотекстовая электронная on-line Интернет-библиотека «Университетская библиотека on-line» // Режим доступа: http://biblioclub.ru
2. Полнотекстовая электронная on-line Интернет-библиотека «Электронно-библиотечная система издательства КНОРУС «BOOK.ru»» // Режим доступа:http://www.book.ru
3. Информационно-правовой портал [Электронный ресурс]. – Режим доступа: http://www.garant.ru, свободный.
4. Официальный интернет-портал правовой информации [Электронный ресурс]. – Режим доступа: http://pravo.gov.ru/ips, свободный.
5. Официальный сайт компании «Консультант Плюс» [Электронный ресурс]. – Режим доступа: http://www.consultant.ru/, свободный.
6. Российская Федерация. Постановления. Правила оказания услуг общественного питания [Электронный ресурс]: постановление Правительства РФ: [Утв. 15 авг. 1997г. № 1036: в ред. от 10 мая 2007 № 276].- http://ozpp.ru/laws2/postan/post7.html