

Министерство науки и высшего образования Российской Федерации
Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего
образования
«Восточно-Сибирский государственный университет технологий и управления»
(ФГБОУ ВО ВСГУТУ)

СОГЛАСОВАНО:

Зам. председателя приемной комиссии
проректор по СиВР
к.т.н., доц. Р.Г. Худукнинов

« 12 » мая 2020 г.

УТВЕРЖДАЮ:

Председатель приемной комиссии
ректор, д.э.н., профессор
Б.Е. Сактоев



« 12 » мая 2020 г.

ПРОГРАММА ВСТУПИТЕЛЬНЫХ ИСПЫТАНИЙ В МАГИСТРАТУРУ
по направлению подготовки 19.04.04 «Технология продукции и организация общественного
питания»

ВНЕСЕНО:

Председатель экзаменационной комиссии
Д.Е. Дашеев

« 12 » мая 2020 г.

СОДЕРЖАНИЕ

1	Общие положения.....	3
2	Перечень дидактических единиц для вступительного испытания	4
3	Критерии оценивания уровня подготовки поступающего	7
4	Список рекомендуемой литературы	8

1. Общие положения

Прием граждан Российской Федерации, иностранных граждан и лиц без гражданства (далее – поступающие) на обучение по образовательным программам магистратуры в Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования «Восточно-Сибирский государственный университет технологий и управления» (ВСГУТУ) регламентируется ежегодно утверждаемыми Правилами приема граждан в ФГБОУ ВО ВСГУТУ.

Прием на обучение по программам магистратуры осуществляется по результатам вступительных испытаний, проводимых ВСГУТУ самостоятельно.

Программы вступительных испытаний при приеме на обучение по программам магистратуры формируются на основе федеральных государственных образовательных стандартов высшего образования по программам бакалавриата.

Настоящая Программа вступительных испытаний устанавливает содержание вступительных испытаний с целью определения подготовленности претендентов и наличия способностей для обучения в магистратуре по соответствующему направлению.

Форма вступительных испытаний – тестирование. Время отведенное на тестирование - 2 час.

Вступительные испытания ВСГУТУ проводит с использованием дистанционных технологий в порядке, установленном правилами приема, утвержденными организацией самостоятельно, или иным локальным нормативным актом организации. При проведении вступительных испытаний ВСГУТУ обеспечивает идентификацию личного поступающего, самостоятельно выбранным способом.

2. Перечень дидактических единиц для вступительного испытания

При поступлении в вуз для обучения по программам магистерской подготовки поступающие сдают вступительные испытания в виде тестирования.

Кандидаты, несогласные с результатами вступительных испытаний, имеют право подать заявление (апелляцию) о пересмотре оценки. Апелляционная комиссия рассматривает поданные в день объявления оценки мотивированные письменные заявления. Рассмотрение апелляции не является переэкзаменовкой. В результате рассмотрения оценка может быть изменена или оставлена без изменений. Все решения апелляционной комиссии оформляются протоколами.

Поступающие в магистратуру по направлению 19.04.04 «Технология продукции и организация общественного питания» должны владеть знаниями:

дисциплина «Химия пищи»

Раздел 1. Химия нутриентов.

Свойства воды в пищевых системах, форма связи влаги с материалом, методы определения связанной и несвязанной влаги.

Химия белков: свойства, классификация, биологическая ценность, методы определения биологической ценности, химический скор, лимитирующие аминокислоты.

Химия углеводов: классификация, свойства сахаров, пищевые волокна, полисахариды.

Химия жиров: простые и сложные жиры; жирные кислоты, биологическая эффективность.

Микронутриенты пищи: витамины, минеральные вещества.

Характеристика химического состава сырья и продуктов питания.

Индифферентные вещества: классификация, свойства, применение.

Раздел 2. Изменения нутриентов в процессе переработки и хранения

Изменения белков: денатурация, меланоидинообразование, гидролиз, протеолиз.

Изменения углеводов: брожение, карамелизация, реакция Майяра, осахаривание, амилолиз.

Физико-химические изменения жиров: окисление, липолиз, химический гидролиз.

дисциплина «Товароведение продовольственных товаров»

Тема 1. Закон РФ «О защите прав потребителей».

Тема 2. Товароведная характеристика хлебобулочных изделий.

Тема 3. Товароведная характеристика мясных товаров.

Тема 4. Товароведная характеристика рыбных товаров.

Тема 5. Товароведная характеристика овощей.

дисциплина «Физиология питания»

Тема 1. Основные функции пищеварительной системы. Строение и функции органов пищеварения. Физиологические основы регуляции процессов пищеварения.

Тема 2. Энергетический обмен и питание человека. Энергозатраты организма человека, энергетический баланс и методы определения энергозатрат. Энергетическая ценность пищевых продуктов. Потребность человека в энергии и нормирование энергетической ценности рационов питания.

Тема 3. Физиологическая роль макронутриентов.

Тема 4. Физиологическая роль микронутриентов.

дисциплина «Методы физико-химических испытаний кулинарной продукции»

Тема 1. Физические, физико-химические методы исследования продовольственного сырья и продуктов питания.

Тема 2. Методы определения показателей качества сырья и кулинарной продукции. Методы лабораторного контроля продукции общественного питания (части 1-10 ГОСТ Р 54607).

дисциплина «Технология продукции общественного питания»

Раздел 1

Тема 1. Основные стадии технологического процесса производства кулинарной продукции

Тема 2. Классификация кулинарной продукции

Тема 3. Технологическая документация на кулинарную продукцию

Тема 4. Основные критерии качества кулинарной продукции

Тема 5. Холодная обработка пищевых продуктов

Раздел 2

Тема 1. Бульоны.

Тема 2. Соусы.

Тема 3. Супы.

Тема 4. Блюда и гарниры из овощей и грибов.

Тема 5. Блюда и гарниры из круп, бобовых и макаронных изделий.

Тема 6. Блюда из рыбы и морепродуктов.

Тема 7. Блюда из мяса и субпродуктов.

Тема 8. Блюда из птицы, дичи и кролика.

Тема 9. Блюда из яиц и творога.

Тема 10. Холодные блюда и закуски.

Тема 11. Сладкие блюда.

Тема 12. Напитки.

Тема 13. Мучные блюда и изделия.

дисциплина «Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания»

Раздел 1

Тема 1. Основы организации индустрии питания и гостеприимства

Тема 2. Классификация предприятий общественного питания и их характеристика

Тема 3. Оперативное планирование работы производства и технологическая документация

Тема 4. Организация снабжения и складского хозяйства предприятий общественного питания

Тема 5. Организация производства на предприятиях общественного питания

Тема 6. Организация вспомогательных и технических служб на предприятиях общественного питания

Тема 7. Основы организации труда на предприятиях общественного питания

Раздел 2

Тема 1. Основы организации обслуживания

Тема 2. Характеристика торговых помещений

Тема 3. Меню и прейскуранты

Тема 4. Характеристика столового белья посуды, приборов, стекла

Тема 5. Подготовка и правила обслуживания

Этапы подготовки к обслуживанию посетителей. Правила сервировки столов.

Тема 6. Особенности обслуживания в залах

Тема 7. Организация обслуживания различных контингентов потребителя

дисциплина «Контроль качества приготовления и готовых блюд»

Тема 1. Основные термины и понятия в области качества продукции. Факторы, оказывающие влияние на качество продукции. Методы управления качеством. Оценка уровня качества продукции

Тема 2. Показатели качества продукции. Классификация показателей качества. Методы определения показателей качества продукции. Органолептическая оценка качества продукции

Тема 3. Оценка качества кулинарной продукции по органолептическим показателям. Определение физико-химических и микробиологических показателей качества кулинарной продукции

Тема 4. Требования к реализации готовой кулинарной продукции. Требования к приему и хранению сырья, пищевых продуктов. Требования к производству, раздаче блюд, отпуску полуфабрикатов и кулинарных изделий. Требования к производству кулинарной продукции. Требования к раздаче блюд и отпуску полуфабрикатов и кулинарных изделий. Организация контроля качества на предприятиях общественного питания

Тема 5. Комплексная система управления качеством продукции

дисциплина «Производственно-хозяйственная деятельность предприятий питания»

Тема 1. Техническое обеспечение деятельности предприятия питания.

Общие требования к размещению и содержанию предприятия питания. Требования к вентиляции, освещению, отоплению. Организация контроля микроклимата на предприятии питания. Гигиенические требования к водоснабжению, канализации.

Требования к транспорту для перевозки пищевых продуктов. Влияние санитарных условий перевозки на качество пищевых продуктов

Тема 2. Планирование производственных помещений на предприятиях общественного питания. Принципы и особенности планировки различных типов предприятий питания: строгая поточность технологического процесса, разделение потоков персонала, посетителей, пищевых продуктов, отходов, набор и расположение складских помещений, организация разгрузки сырья и продуктов, обработки и хранения тары. Требования к набору, расположению, взаимосвязи и оборудованию производственных и вспомогательных помещений, помещений для посетителей

Тема 3. Обеспечение приемки и хранения пищевых продуктов на предприятиях общественного питания.

Условия приемки и хранения пищевых продуктов. Температурно-влажностный режим хранения сырья и полуфабрикатов. Сроки хранения скоропортящихся продуктов

Тема 4. Технология и организация производственного процесса выработки полуфабрикатов в заготовочных цехах предприятия питания в соответствии с требованиями нормативных документов

Тема 5. Содержание предприятий общественного питания.

Личная гигиена работников предприятия питания. Способы и средства уборки в предприятиях питания. Требования к режимам мойки и дезинфекции посуды, столовых приборов, оборудования и инвентаря, тары. Гигиенические требования к посуде. Организация уборки помещений на предприятии питания

Тема 6. Производственный контроль

3. Критерии оценивания уровня подготовки экзаменуемого

При приеме на обучение по программам магистратуры результаты вступительных испытаний оцениваются по 100-балльной шкале.

Минимальное количество баллов для вступительного испытания при приеме на обучение по программам магистратуры составляет 50 баллов.

4. Список рекомендуемой литературы

Литература по дисциплине «Химия пищи»

1. Рогов И.А. Химия пищи: учеб. для вузов / И.А. Рогов, Л.В. Антипова, Н.И. Дунченко. - М.: КолосС, 2007. - 852 с.: ил. - (Учебники и учебн. пособия для студентов высших учебных заведений). - ISBN 978-5-9532- 0408-8 - 10 экз.

2 Химия пищи: учеб. для вузов: В 2-х кн. / И.А. Рогов [и др.]. - М.: Колос, 2000 - . - (Учебники и учебные пособия для студентов высших учебных заведений). - Кн. 1: Белки: структура, функции, роль в питании. - 384 с.: ил. - ISBN 5100035382 - 101 экз.

3 Пищевые добавки: учебник для вузов по направлению «Технология продуктов питания» / А. П. Нечаев, А. А. Кочеткова, А. Н. Зайцев. - Москва: Колос : Колос-Пресс, 2002. - 255 с.: ил. - (Учебники и учебные пособия для студентов высших учебных заведений). - ISBN 5-10-003579-X. - ISBN 5-901705-15-7 - 17 экз.

4 История и методология науки о пище: учеб. пособие для вузов по напр. 260100 - Технология продуктов питания / Э.Б. Битуева, Т.Ф. Чиркина; ВСГТУ. - Улан-Удэ: Издательство ВСГТУ, 2009 - Ч.1: История науки о пище. - 2009. - 295 с.: ил. - ISBN 978-5-89230-314-9 - 10 экз. + ЭБС «БиблиоТех».

5. История и методология науки о пище: учебное пособие для студентов высших учебных заведений / Э. Б. Битуева, Т. Ф. Чиркина. - Улан-Удэ : Издательство ВСГУТУ, 2012 - Часть II: Методология науки о пище. - 2013. - 118, [2] с. : ил. - ISBN 978-5-89230-431-3 - 10 экз. + ЭБС «БиблиоТех»..

Литература по дисциплине «Товароведение продовольственных товаров»:

1. Касторных М.С. Товароведение и экспертиза пищевых жиров, молока и молочных продуктов: учебник для студентов высших учебных заведений.– М.: Дашков и К°, 2014.–326 с.

2 Киладзе А.Б. Товароведение и экспертиза животного сырья: Учебное пособие для студентов (бакалавров) высших учебных заведений, обучающихся по направлению 100800 "Товароведение" / А.Б. Киладзе. - Проспект Науки, 2012. - 183, [1] с.

3 Теплов В.И. (под общ.ред.)/ Коммерческое товароведение: Учебник. - 4-е изд., перераб. и доп. - «Дашков и К°», 2013, - 696с ЭБС Библиотех.

4 Лихачева Е.И. Товароведение и экспертиза мяса и мясных продуктов : учеб. пособие для сред. проф. образования / Е.И. Лихачева, О.В. Юсова. - Альфа-М: ИНФРА-М, 2009.- 303 с.

5 Елисеева Л.Г., Родина Т.Г., Положишников М.А. и др. Товароведение и экспертиза продовольственных товаров/Под ред. проф. Л.Г. Елисеевой.- М.: МЦФЭР, 2006 - 800 с.

6 Смирнов А.В. Товароведение мяса [Электронный ресурс] : учебное пособие / А.В. Смирнов, Г.В. Куляков. - Электрон.дан. - СПб.: ГИОРД, 2012. - 232 с. - Режим доступа: <https://e.lanbook.com/book/58743>.

Литература по дисциплине «Физиология питания»:

1. Гигиена питания. Основы организации лечебного (диетического) питания: Учебное пособие / Э.Э. Сафонова, Е.П. Линич, В.В. Быченкова. - СПб.: Издательство «Лань», 2018. - 180 с.- ЭБС «Лань».

2 Физиология питания: Учебник / Под общ. ред. заслуженного деятеля науки РФ, профессора, доктора биологических наук В.М. Позняковского . - 4 е изд., испр. и доп. ил. - (Учебники для вузов. Специальная литература) / В.М. Позняковский, Т.М. Дроздова, П.Е. Влощинский. - СПб.: Издательство «Лань», 2018. - 432 с.- ЭБС «Лань».

3. Пищевая химия / А.П. Нечаев, С.Е. Траубенберг, А.А. Кочеткова, В.В. Колпакова, И.С. Витол, И.Б. Кобелева; под ред. А.П. Нечаева. - 6-е изд., стер. - СПб. : ГИОРД, 2015. - 672 с.- ЭБС«Лань».

Литература по дисциплине «Методы физико-химических испытаний кулинарной продукции»:

1. Методы исследования свойств сырья и продуктов питания: учебное пособие для студентов высших учебных заведений, обучающихся по специальности 260501 «Технология продуктов общественного питания» направления подготовки дипломированного специалиста 260500 «Технология продовольственных продуктов специального назначения и общественного питания» и по направлению подготовки бакалавра техники и технологии 260100 «Технология продуктов питания» / И.П. Ковалева, И.М. Титова, О.П. Чернега. – СПб.: Проспект Науки, 2012.-151 с. - 5 экз.

2 Общие принципы функционального питания и методов исследования свойств сырья продуктов питания: учебное пособие для студентов, обучающихся по программам высшего профессионального образования по направлению подготовки 260800 «Технология продукции и организации общественного питания» / Г.В. Карпова, М.А. Студянникова. - Оренбург: [б.и.], 2012. Ч. 1. - 2012. 226 с. - Электронный ресурс. Полный текст в ЭБС «Руконт».

3 Пищевые ингредиенты в создании современных продуктов питания: научное издание / под ред.: В.А. Тутельяна, А.П. Нечаева. – М.: ДеЛи плюс, 2014. - 519 с. - 5 экз.

4 Лабораторный практикум по физико-химическим методам анализа: уч. пособ.-2-е изд., перераб. и допол. / Б.Б. Танганов. – Улан-Удэ: Изд-во ВСГУТУ, 2016. 260 с. Электронный ресурс. Полный текст в ЭБС «БиблиоТех».

5 Санитарная микробиология пищевых продуктов: учебное пособие для подготовки бакалавров по направлению «Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции» / Р.Г. Госманов, Н.М. Колычев, Г.Ф. Кабилов, А.К. Галиуллин; изд. 2-е, испр. – СПб.; М.; Краснодар: Лань, 2015. - 559 с. - 6 экз.

6 Пищевые волокна и белковые препараты в технологиях продуктов питания функционального назначения: учебное пособие для студентов, обучающихся по направлению подготовки «Технология продовольственных продуктов специального назначения и общественного питания» / О.В. Черкасов и др. - Рязань: [б.и.], 2013.-159 с. - Электронный ресурс. Полный текст в ЭБС «Руконт».

7 Практическое руководство по санитарному надзору за предприятиями пищевой и перерабатывающей промышленности, общественного питания и торговли: учебное пособие для студентов, обучающихся по специальности 060105 (060104) «Медико-профилактическое дело» / В.А. Доценко. - 4-е изд., стер. – СПб.: ГИОРД, 2013. - 831 с. - Электронный ресурс. Полный текст в ЭБС «Лань».

Литература по дисциплинам «Технология продукции общественного питания», «Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания»

1. Васюкова А.Т. Технология продукции общественного питания : учебник / А.Т. Васюкова, А.А. Славянский, Д.А. Куликов ; под редакцией А.Т. Васюковой. - М. : Дашков и К, 2018. - 496 с. - ISBN 978-5-394-02516-7. - Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. - URL: <https://e.lanbook.com/book/105564> (дата обращения: 20.04.2020). - Режим доступа: для авториз. пользователей.

2. [Бадмаева И.И.](#) Технология продукции общественного питания [Электронный ресурс] : практикум / И.И. Бадмаева; Вост.-Сиб. гос. ун-т технологий и упр. - Улан-Удэ : Изд-во ВСГУТУ, 2018. ЭБС «Библиотех».

3. Технология продукции общественного питания [Электронный ресурс]: учебник / под ред. Ратушного А.С. - Электрон. дан. – М.: Дашков и К, 2016. - 336 с. - Режим доступа: <https://e.lanbook.com/book/70620>. ЭБС «Лань».

4. Технология продукции общественного питания [Электронный ресурс]: учебник / А.И. Мглинец [и др.]; под ред. А.И. Мглинца. - Электрон. дан. – СПб., 2015. Режим доступа: <https://e.lanbook.com/book/90674>. ЭБС «Лань».

5. Романова Н.К. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания [Электронный ресурс]: учебное пособие / Н.К. Романова, Е.С. Селю,

О.А. Решетник. - Электрон. дан. - Казань: КНИТУ, 2016. - 96 с. - Режим доступа: <https://e.lanbook.com/book/102028>. ЭБС «Лань».

Литература по дисциплине «Контроль качества приготовления и готовых блюд»:

1. Позняковский В.М. Гигиенические основы питания, качество и безопасность пищевых продуктов : Учеб. для вузов по напр. подгот. диплом. спец. "Технология сырья и продуктов животного происхождения / В.М. Позняковский. - 5-е изд., испр. и доп. - Новосибирск : Сибирское университетское изд-во, 2007. - 452 с.

2. Доценко В.А. Практическое руководство по санитарному надзору за предприятиями пищевой и перерабатывающей промышленности, общественного питания и торговли [Электронный ресурс]: учебное пособие для студентов, обучающихся по специальности 060105 (060104) "Медико-профилактическое дело" / В.А. Доценко. - 4-е изд., стер. – СПб. : ГИОРД, 2013. – 831 с.

3. Лузан В. Н. Контроль и безопасность продовольственного сырья и готовой продукции на предприятиях общественного питания : учебно-методическое пособие [для бакалавров и магистрантов, обучающихся по направлению 260800-Технология продукции и организация общественного питания] / В.Н. Лузан, С.В. Цырендоржиева ; Вост.-Сиб. гос. ун-т технологий и упр. - Улан-Удэ : Издательство ВСГУТУ, 2014. - 61с. Режим доступа: ЭБС «Библиотех».

4. Лебедева С.Н. Качество продукции общественного питания и методы его оценки [Электронный ресурс] : учебное пособия [для студентов направления подготовки 19.03.04 - "Технология продукции и организация общественного питания" (квалификация (степень) бакалавр)] / С.Н. Лебедева ; Вост.-Сиб. гос. ун-т технологий и упр. - Улан-Удэ : Изд-во ВСГУТУ, 2018. - 102 с. Режим доступа: ЭБС «Библиотех».

Литература по дисциплине «Производственно-хозяйственная деятельность предприятий питания»:

1. Позняковский В.М. Гигиенические основы питания, качество и безопасность пищевых продуктов : Учеб. для вузов по напр. подгот. диплом. спец. "Технология сырья и продуктов животного происхождения/ В.М. Позняковский. - 5-е изд., испр. и доп. - Новосибирск : Сибирское университетское изд-во, 2007. - 452 с.

3. Доценко В.А. Практическое руководство по санитарному надзору за предприятиями пищевой и перерабатывающей промышленности, общественного питания и торговли [Электронный ресурс]: учебное пособие для студентов, обучающихся по специальности 060105 (060104) "Медико-профилактическое дело" / В.А. Доценко. - 4-е изд., стер. - Санкт-Петербург : ГИОРД, 2013. – 831 с.

4. Дунец Е.Г. Санитария и гигиена на предприятиях общественного питания: учеб. пособие для вузов по спец. 260501 "Технология продуктов общ. питания" и напр. подготовки бакалавров 260800 "Технология продукции и орг. общ. питания" / Е.Г. Дунец, М.Ю. Тамова, И.А. Куликов. - СПб. : Троицкий мост, 2012. - 192 с.

5. Васюкова А.Т. Технология продукции общественного питания : учебник / А.Т. Васюкова, А.А. Славянский, Д.А. Куликов ; под редакцией А.Т. Васюковой. – М. : Дашков и К, 2018. - 496 с. Режим доступа: ЭБС «Лань».

6. Технология продукции общественного питания: учебник / А.И. Мглинец [и др.]; под ред. А. И. Мглинца. - СПбг: 2015. Режим доступа: ЭБС «Лань».

Основная законодательная, нормативная техническая документация:

Федеральный закон от 02.01.2000 №29-ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов».

Федеральный закон от 30.03.1999 №52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения».

Федеральный закон от 07.02.1992 №2300-1 «О защите прав потребителей».

Федеральный закон №294-ФЗ «О защите прав юридических лиц и индивидуальных предпринимателей при осуществлении государственного контроля (надзора) и муниципального контроля»

Федеральный закон от 27.12.2002 №184-ФЗ «О техническом регулировании».

Федеральный закон №15-ФЗ «Об охране здоровья граждан от воздействия окружающего табачного дыма и последствий потребления табака»

ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции» (ред.10.06.2014)

ТР ТС 005/2011 «О безопасности упаковки»;

ТР ТС 022/2011 «Пищевая продукция в части её маркировки»;

ТР ТС 023/2011 «Технический регламент на соковую продукцию из фруктов и овощей»;

ТР ТС 024/2011 «Технический регламент на масложировую продукцию»;

ТР ТС 027/2012 «О безопасности отдельных видов специализированной пищевой продукции, в том числе диетического лечебного и диетического профилактического питания»;

ТР ТС 029/2012 «Требования безопасности пищевых добавок, ароматизаторов и вспомогательных технологических средств»;

ТР ТС 033/2013 «О безопасности молока и молочной продукции»;

ТР ТС 034/2013 «О безопасности мяса и мясной продукции»;

СП 2.3.6.1079-01 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья»

СП 1.1.1058-01 «Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий».

ГОСТ 31984-2012 «Услуги общественного питания. Общие требования»

ГОСТ 31985-2013 «Услуги общественного питания. Термины и определения»

ГОСТ 31987-2012 «Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию»

ГОСТ 31989-2012 «Услуги общественного питания. Общие требования к заготовочным предприятиям общественного питания»

ГОСТ 30389-2013 «Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования»

ГОСТ 30390-2013 «Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия»

ГОСТ 30524-2013 «Услуги общественного питания. Требования к персоналу»

ГОСТ 32692-2014 . Услуги общественного питания. Общие требования к методам и формам обслуживания на предприятиях общественного питания;

ГОСТ 32691-2014. Услуги общественного питания. Порядок разработки фирменных и новых блюд и изделий на предприятиях общественного питания;

ГОСТ 31986-2012. Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания;

ГОСТ Р 55889-2013. Услуги общественного питания. Система менеджмента безопасности продукции общественного питания. Рекомендации по применению ГОСТ Р ИСО 22000-2007 для индустрии питания;

ГОСТ 31988-2012. Услуги общественного питания. Метод расчета отходов и потерь сырья и пищевых продуктов при производстве продукции общественного питания;

ГОСТ Р 55323-2012. Услуги общественного питания. Идентификация продукции общественного питания. Общие положения;

ГОСТ Р 54609-2011. Услуги общественного питания. Номенклатура показателей качества продукции общественного питания.

ГОСТ Р 54607.2-2012. Услуги общественного питания. Методы лабораторного контроля продукции общественного питания. Часть 2. Методы физико-химических испытаний;

ГОСТ Р 54607.3-2014. Услуги общественного питания. Методы лабораторного контроля продукции общественного питания. Часть 3. Методы контроля соблюдения процессов изготовления продукции общественного питания и др.