

Министерство сельского хозяйства Российской Федерации
Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего образования
«Дальневосточный государственный аграрный университет»
(ФГБОУ ВО Дальневосточный ГАУ)



«Утверждаю»
Проректор по образовательной
деятельности
и цифровой трансформации
Л.А.Крохмаль
«31» октября 2023 г.

ПРОГРАММА

**для подготовки к вступительному испытанию в магистратуру
по направлению подготовки:**

19.04.04 «Технология продукции и организация общественного питания»

Благовещенск
2023

1. ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ

Настоящая программа разработана в соответствии с Федеральным государственным образовательным стандартом высшего образования по направлению подготовки 19.04.04 Технология продукции и организация общественного питания (уровень магистратуры).

Вступительные испытания служат основанием для оценки теоретической подготовленности поступающего к выполнению профессиональных задач по направлению подготовки 19.04.04 Технология продукции и организация общественного питания (уровень магистратуры).

Целью вступительного испытания в магистратуру по направлению подготовки 19.04.04 Технология продукции и организация общественного питания направленности «Организация производства и обслуживания на предприятиях индустрии питания» является выявление уровня подготовки поступающего в области, соответствующей выбранному направлению подготовки. В основу программы вступительного испытания положены образовательные дисциплины Блока Б1 изучаемые при обучении в вузе по направлению 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания (уровень бакалавриата).

Вступительное испытание носит комплексный характер и ориентировано на выявление у каждого из экзаменуемых целостной системы базовых знаний и умений, позволяющих в последующем освоить программу магистерской подготовки.

2. ОСНОВНЫЕ РАЗДЕЛЫ ПРОГРАММЫ

Раздел 1. Технология продукции общественного питания

Характеристика технологических процессов производства продукции общественного питания. Классификация и ассортимент продукции общественного питания. Нормативная документация. Характеристика технологического процесса производства продукции по стадиям. Способы кулинарной обработки, применяемые при производстве продукции общественного питания. Качество продукции. Показатели и методы оценки. Технологические принципы создания продукции общественного питания.

Технология кулинарной продукции из картофеля, овощей и грибов. Классификационные группы и виды овощей. Пищевая ценность картофеля, овощей и плодов. Пищевая ценность грибов. Строение тканей картофеля, овощей, плодов. Механическая кулинарная обработка овощей. Формы нарезки овощей.

Физико-химические процессы, происходящие при кулинарной обработке картофеля, овощей и плодов. Производство горячих закусок, блюд и гарниров из картофеля, овощей и грибов. Требования к качеству блюд из картофеля, овощей и грибов. Условия хранения и сроки реализации.

Технология кулинарной продукции из круп, бобовых и макаронных изделий. Характеристика сырья. Механическая кулинарная обработка круп, бобовых и макаронных изделий. Тепловая кулинарная обработка круп, бобовых и макаронных изделий.

Блюда из круп: ассортимент и технология приготовления. Блюда на основе каш: ассортимент и технология приготовления. Блюда из бобовых: ассортимент и технология приготовления. Блюда из макаронных изделий: ассортимент и технология приготовления. Требования к качеству блюд из круп, бобовых и макаронных изделий. Условия хранения и сроки реализации.

Технология супов. Значение супов в питании и их классификация. Химический состав бульонов и технология их производства. Подготовка гарниров для супов. Заправочные супы. Ассортимент и общие правила варки заправочных супов. Борщи: ассортимент, технология приготовления, правила отпуска, требования к качеству. Щи: ассортимент, технология приготовления, правила отпуска, требования к качеству. Рассольники: ассортимент, технология приготовления, правила отпуска, требования к качеству. Солянки: ассортимент, технология приготовления, правила отпуска, требования к качеству. Супы с овощами и картофельные: ассортимент, технология приготовления, правила отпуска, требования к качеству. Супы с макаронными изделиями, домашней лапшой, крупой и бобовыми: ассортимент, технология приготовления, правила отпуска, требования к качеству. Супы пюреобразные: ассортимент, технология приготовления, правила отпуска, требования к качеству. Супы прозрачные, холодные, сладкие: ассортимент, технология приготовления, правила отпуска, требования к качеству.

Технология соусов. Значение соусов в питании и их классификация. Сырье и полуфабрикаты для приготовления соусов. Физико-химические процессы формирования структуры соусов с пассерованной мукой. Соусы горячие. Соусы мясные красные. Соусы белые на мясном бульоне. Соусы на рыбном бульоне. Соусы молочные. Соусы сметанные. Соусы грибные. Соусы яично-масляные. Соусы холодные. Соусы на уксусе и масляные смеси. Соусы на растительном масле. Физико-химические процессы формирования структуры соусов с эмульсионной структурой. Кулинарное назначение некоторых соусов. Соусы сладкие и сиропы. Требования к качеству соусов. Сроки хранения.

Технология кулинарной продукции из мяса и мясных продуктов. Состав, свойства, пищевая ценность мяса и мясопродуктов. Строение и состав основных тканей мяса. Схема механической кулинарной обработки мяса. Технологические схемы разделки: говяжьих полутуш, бараньей и свиной туш. Общие приемы приготовления мясных полуфабрикатов. Способы размягчения мяса. Ассортимент и характеристика полуфабрикатов из говядины, баранины и свинины. Полуфабрикаты из рубленого мяса. Обработка поросят, диких животных, субпродуктов и костей.

Значение мясных блюд в питании. Влияние способов и режимов тепловой

обработки мяса и мясопродуктов на изменения их физико-химических показателей и биологической ценности. Блюда из отварного, припущенного, жареного, тушеного мяса и субпродуктов. Ассортимент, технология приготовления. Блюда из запеченного и из рубленого мяса. Ассортимент, технология приготовления. Блюда из мяса диких животных. Ассортимент, технология приготовления. Требования к качеству блюд из мяса и мясных продуктов. Условия хранения и сроки реализации.

Технология кулинарной продукции из сельскохозяйственной птицы, пернатой дичи и кролика. Пищевая ценность мяса и субпродуктов птицы. Требования к качеству сырья. Механическая и гидромеханическая обработка мяса птицы. Производство полуфабрикатов.

Значение блюд из птицы, дичи и кролика в питании. Процессы, происходящие при тепловой обработке птицы, дичи и кролика. Блюда из отварной, припущенной, жареной, тушеной, рубленой птицы, дичи и кролика. Требования к качеству блюд из птицы, дичи и кролика. Условия хранения и сроки реализации.

Технология кулинарной продукции из гидробионтов. Характеристика сырья. Строение и состав мышечной ткани рыбы. Механическая кулинарная обработка рыбы с костным и костно-хрящевым скелетом. Приготовление полуфабрикатов, требования к качеству, условия хранения и сроки реализации. Обработка и использование рыбных отходов. Обработка нерыбных продуктов моря.

Значение рыбных блюд в питании. Блюда из отварной, припущенной, жареной, тушеной, запеченной и рубленой рыбы: ассортимент, технология приготовления. Блюда из нерыбных продуктов моря: ассортимент, технология приготовления. Требования к качеству кулинарной продукции из гидробионтов. Условия хранения и сроки реализации.

Технология кулинарной продукции из яиц, яичных продуктов и творога. Требования к качеству сырья. Значение блюд из яиц и творога в питании. Блюда из яиц: ассортимент, технология приготовления. Блюда из творога: ассортимент, технология приготовления. Требования к качеству блюд из яиц и творога. Условия хранения и сроки реализации.

Технология холодных и горячих закусок. Значение холодных закусок в питании. Обработка продуктов. Бутерброды: ассортимент, технология приготовления. Салаты и винегреты: ассортимент, технология приготовления. Холодные закуски из овощей и грибов: ассортимент, технология приготовления. Холодные закуски из рыбы, рыбных продуктов и нерыбных продуктов моря: ассортимент, технология приготовления. Холодные закуски из мяса, мясных продуктов и птицы: ассортимент, технология приготовления. Холодные закуски из яиц: ассортимент, технология приготовления. Горячие закуски: ассортимент и технология приготовления. Гарниры и соусы, используемые при отпуске холодных и горячих закусок. Требования к качеству холодных и горячих

закусок. Условия хранения и сроки реализации.

Технология сладких блюд. Ассортимент и классификация сладких блюд. Технологическая характеристика сырья для приготовления сладких блюд. Значение сладких блюд в питании. Холодные сладкие блюда: ассортимент, технология приготовления. Горячие сладкие блюда: ассортимент, технология приготовления. Требования к качеству сладких блюд. Условия хранения и сроки реализации.

Технология напитков. Значение напитков в питании. Горячие напитки: ассортимент, технология приготовления, требования к качеству. Безалкогольные коктейли и крушоны, горячие напитки с вином: ассортимент, технология приготовления, требования к качеству.

Раздел 2. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания

Основы организации предприятий общественного питания. Современное состояние и развитие отрасли общественного питания в России и за рубежом. Государственное регулирование и контроль за деятельностью предприятий общественного питания. Порядок и этапы создания предприятий общественного питания. Типизация и классификация предприятий общественного питания, их характеристика в соответствии с ГОСТ 30389 – 2013 «Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования». Нормативные документы, регламентирующие деятельность предприятий общественного питания. Региональные особенности и проблемы планирования рационального размещения и развития сети предприятий общественного питания.

Основы организации снабжения предприятий общественного питания. Задачи организации снабжения. Роль оптовой торговли в рациональной организации продовольственного и материально - технического обеспечения. Источники, виды и формы снабжения. Договор и договорные связи с поставщиками, порядок заключения договоров. Организация продовольственного и материально-технического снабжения. Взаимоотношения рестораторов и поставщиков.

Организация складского, тарного хозяйства и экспедиционно-диспетчерских служб. Назначение и функции складского хозяйства. Состав и характеристика помещений для приема, хранения и отпуска товаров. Оснащение складской группы. Организация складских операций: приемка, хранение и отпуск, документальное оформление. Средства механизации погрузочно-разгрузочных работ на складе. Типовые примеры товарных потерь, порядок их оформления, списания и учета.

Тарное хозяйство – назначение, роль и состав. Классификация и виды тары. Стандартизация и унификация тары. Организация экспедиционно-

диспетчерских служб.

Сущность и содержание организации производства. Оперативно-производственное планирование. Сущность и содержание организации производства. Принципы организации производства. Характеристика производственного процесса в пространстве и во времени. Производственный цикл, длительность производственного цикла. Структура производственного цикла: стадия, ступень, операция, движение, прием.

Виды производства по объему, специализации, предметам воздействия, средств производства. Типы производства: единичный, серийный, поточный. Структура производства: цеховая и бесцеховая. Понятие: цех, участок, технологическая линия, рабочее место.

Сущность, задачи и этапы оперативного планирования. Особенности оперативного планирования на заготовочных предприятиях общественного питания и на предприятиях с полным циклом производства.

Организация контроля качества кулинарной продукции на предприятии общественного питания.

Организация работы цехов предприятий общественного питания. Организация работы производственных цехов предприятий питания. Особенности организации рабочих мест в различных производственных цехах.

Научная организация и нормирование труда. Сущность и задачи научной организации труда (НОТ). Направления НОТ на предприятиях общественного питания. Новые формы организации труда.

Сущность и роль нормирования труда. Классификация затрат рабочего времени и методы их изучения. Виды норм труда. Методы нормирования труда. Организация работы по нормированию труда на предприятиях общественного питания.

Режим труда и отдыха. Графики выхода на работу. Рационализация режимов труда и отдыха. Психофизиологические особенности труда в сфере профессиональной деятельности. Аттестация работников общественного питания

Классификация и характеристика форм и методов обслуживания. **Правила оказания услуг.** Общая характеристика процесса обслуживания. Классификация и характеристика форм и методов обслуживания. Правила оказания услуг.

Состав помещений для потребителей, их оснащение. **Организационная подготовка предприятий к обслуживанию потребителей.** Состав помещений для потребителей, их назначение и размещение. Оснащение торговых помещений мебелью, торговым оборудованием, посудой, инвентарем и столовым бельем. Технологический процесс обслуживания потребителей и его составляющие элементы. Меню, прейскуранты, карты напитков, их назначение, состав, использование и оформление.

Организация обслуживания в ресторанах. Основные элементы

обслуживания. Общие правила и последовательность подачи блюд. Расчет с потребителями. Продвижение ресторанных услуг.

Правила подачи отдельных видов блюда напитков. Подача холодных блюд и закусок. Подача горячих закусок. Подача супов. Подача горячих блюд. Подача сладких блюд и напитков.

Организация банкетов и приемов. Функции метрдотеля по организации банкета. Виды банкетов и приемов, особенности их проведения. Прогрессивные технологии обслуживания.

Организация обслуживания на социально - ориентированных предприятиях. Организация социального питания. Организация питания по месту работы и учебы населения. Режим питания, ассортимент продукции, рациональные формы потребления пищи. Организация питания сосредоточенных и рассредоточенных контингентов работающих коллективов.

Специальные формы обслуживания. Специальные формы обслуживания (зал-экспресс; стол-экспресс; шведский стол; обслуживание участников съездов, конференций, фестивалей, форумов; организация обслуживания на железнодорожном транспорте; обслуживание пассажиров в портах, на теплоходах и речных судах, автостанциях; особенности обслуживания пассажиров в аэропортах и на борту самолета; организация и обслуживание населения в местах массового отдыха, спортивных, зрелищных и тематических мероприятиях, ночных клубах, на летних площадках).

Организация обслуживания иностранных туристов. Требования к обслуживанию иностранных туристов в ресторанах и кафе. Особенности питания иностранных туристов.

Раздел 3. Контроль качества продукции общественного питания

Основы повышения качества продукции общественного питания.

Основные термины и понятия в области качества продукции. Факторы, оказывающие влияние на качество продукции. Методы управления качеством продукции. Классификация показателей качества продукции.

Контроль качества продуктов на предприятиях общественного питания.

Виды контроля качества. Обязанности, функции, аттестация и аккредитация технологической лаборатории. Организация контроля качества на предприятиях общественного питания.

Отбор проб сырья, полуфабрикатов и готовых изделий. Подготовка проб для лабораторного анализа. Порядок отбора проб сырья, полуфабрикатов и готовых изделий. Составление средней пробы и упаковка отобранных проб. Формы актов на определение доброкачественности и стандартности продукции и полноты вложения сырья в блюда, кулинарные и кондитерские изделия. Регистрация поступивших в лабораторию проб. Подготовка проб продуктов для физико-химического анализа.

Основные критерии оценки качества продукции общественного питания

и ее безопасность. Пищевая и энергетическая ценность продукции общественного питания. Нормы физиологических потребностей в пищевых веществах и энергии. Биологическая ценность белков. Принцип сбалансированности незаменимых аминокислот в белковом компоненте пищи. Биологическая эффективность липидного компонента. Основные аспекты проблемы безопасности продукции.

Органолептическая оценка качества продукции. Толкование терминов: «органолептическая оценка качества пищевых продуктов», «органолептический анализ», «порог чувствительности», «порог разницы вкуса», «воспроизводимость оценок». Классификация органолептических показателей качества. Характеристика органолептических методов анализа.

Методы определения показателей качества продукции. Методы определения показателей качества в зависимости от способа получения информации: измерительные, регистрационные, расчетные, органолептические. Методы определения показателей качества в зависимости от источника получения информации: традиционные (лабораторные) – физические, физико-химические, химические, биохимические, реологические, микробиологические и товароведно-технологические. Социологический и экспертный методы.

Контроль качества полуфабрикатов мясных, из мяса птицы, рыбных, овощных, из муки. Натуральные полуфабрикаты из мяса (крупнокусковые, порционные и мелкокусковые): отбор проб, оценка качества по органолептическим показателям, определение массы полуфабрикатов, массовой доли мясной мякоти. Панированные полуфабрикаты из мяса: оценка качества по органолептическим показателям, определение массы полуфабрикатов. Рубленые полуфабрикаты из мяса: отбор проб, оценка качества по органолептическим показателям, определение массы полуфабриката, физико-химические показатели, используемые для оценки качества полуфабрикатов, качественное определение наполнителя. Фарш мясной натуральный: ассортимент, отбор проб, оценка качества по органолептическим показателям, определение массы полуфабрикатов, массовой доли жира, измерение температуры. Полуфабрикаты из мяса птицы: ассортимент полуфабрикатов, отбор проб, оценка качества по органолептическим показателям, определение массы полуфабрикатов, измерение температуры. Наборы субпродуктов из кур, цыплят, уток, гусей, утят и наборы для рагу, студня, суповой: контроль качества по органолептическим показателям, определение массы, соотношения отдельных частей в наборах. Рубленые полуфабрикаты из птицы – контроль качества по физико-химическим показателям. Рыбные полуфабрикаты (филе рыбное, рыба специальной разделки): отбор проб, органолептическая оценка, определение поваренной соли в рыбе специальной разделки. Овощные полуфабрикаты: отбор проб, оценка качества по органолептическим показателям, определение содержания сернистого ангидрида, физико-химические показатели, используемые для оценки качества овощных полуфабрикатов. Полуфабрикаты из муки – тесто. Виды теста, определение массы фасованных полуфабрикатов, составление средней пробы, органолептическая оценка дрожжевого, слоеного

дрожжевого, слоеного пресного, песочного теста, физико-химические показатели для оценки качества. Полуфабрикаты тортов и пирожных: выборка полуфабрикатов кондитерских изделий, объем партии и выборка полуфабрикатов тортов и пирожных для контроля органолептических и физико-химических показателей, количество и масса полуфабрикатов и изделий для объединенной пробы, органолептическая оценка выпеченных полуфабрикатов, физико-химические показатели качества.

Оценка качества кулинарной продукции. Показатели комплексной оценки качества кулинарной продукции. Характеристика органолептических показателей качества продукции и их определение. Бракераж супов: заправочных, прозрачных, холодных, супов-пюре. Бракераж блюд: супов, из отварных и жареных овощей, из круп и макаронных изделий, из рыбы, из мяса, сладких. Бракераж мучных кулинарных, кондитерских и булочных изделий. Бальная оценка блюд и кулинарных изделий. Последовательность органолептической оценки качества готовых изделий, блюд и напитков. Порядок проведения бракеража на предприятии общественного питания. Контроль качества кулинарной продукции на полноту вложения сырья.

Требования к реализации кулинарной продукции. Требования к приему и хранению сырья, пищевых продуктов. Требования к производству кулинарной продукции. Требования к раздаче блюд и отпуску полуфабрикатов и кулинарных изделий.

Раздел 4. Проектирование предприятий общественного питания

Общие положения проектирования предприятий общественного питания. Типовые индивидуальные, экспериментальные проекты, проекты реконструкции. Система автоматизации проектирования (САПР), программа AutoCAD и нормативная и методическая документация, на основе которой разрабатываются проекты (СНИП, ВНТН и др.). Функциональные структуры предприятий общественного питания, как основа проектирования. Классификация предприятий общественного питания, состав функциональных групп помещений предприятий заготовочных, доготовочных и работающих с полным производственным циклом (на сырье).

Основные нормативы расчета и принципы размещения предприятий общественного питания. Технико-экономическое обоснование проекта на первой стадии проектирования. Проектирование и принципы размещения общедоступных предприятий общественного питания при производственных предприятиях, административных учреждениях, офисах, учебных заведениях, при школах, СПТУ, зрелищных предприятиях и спортивных сооружениях, при домах отдыха, санаториях, пансионатах и др. Проектирование и принципы размещения заготовочных предприятий общественного питания.

Технологические расчеты. Разработка производственной программы для заготовочных предприятий. Разработка производственной программы для

различных типов предприятий общественного питания – доготовочных и работающих на сырье. Расчет расхода сырья, полуфабрикатов для заготовочных предприятий. Расчет расхода сырья, кулинарных полуфабрикатов для предприятий доготовочных и работающих на сырье. Расчет площадей складских помещений для заготовочных предприятий. Расчет площадей помещений для приема и хранения сырья и кулинарных полуфабрикатов для предприятий доготовочных и работающих на сырье. Разработка производственной программы цехов предприятий заготовочных, доготовочных и работающих на сырье. Режим работы цеха. Расчет численности работников производства и зала. Технологический расчет и подбор оборудования механического, механизированных поточных линий, холодильного, теплового, автоматов и полуавтоматов для приготовления кулинарных изделий, торговых автоматов, вспомогательного, раздаточного. Расчет площадей помещений производственных, служебных, бытовых и технических. Определение общей площади проектируемого предприятия.

Планировочные решения помещений в соответствии с их функциональным назначением. Помещения для приема и хранения продуктов. Состав помещений, технологические требования к проектированию. Требования к расстановке оборудования в помещениях для приема и хранения продуктов. Механизация погрузочно-разгрузочных работ. Планировки помещений для приема, хранения и отпуска сырья, кулинарных полуфабрикатов, кулинарных и мучных кондитерских изделий. Производственные помещения. Схемы организации технологических процессов в цехах. Состав помещений, технологические требования к проектированию. Оборудование для заготовочных и доготовочных предприятий. Схема взаимосвязи производственных помещений заготовочных и доготовочных предприятий. Требования НОТ к расстановке оборудования в производственных помещениях. Планировки отдельных цехов и помещений. Помещения для потребителей. Состав помещений, технологические требования к проектированию. Требования НОТ к расстановке оборудования в помещениях для потребителей. Планировки раздаточных линий. Служебные, бытовые и технические помещения. Состав помещений, технические требования к проектированию. Подсобные помещения. Состав помещений, требования к проектированию.

Объемно-планировочные решения предприятий общественного питания и основные направления реконструкции. Общие принципы объемно-планировочных решений предприятий общественного питания. Объемно-планировочные решения отдельно стоящих одноэтажных и многоэтажных зданий предприятий общественного питания. Особенности проектирования предприятий общественного питания, располагаемых в зданиях иного назначения. Основные направления реконструкции.

3. ПЕРЕЧЕНЬ ВОПРОСОВ ДЛЯ ПОДГОТОВКИ К ВСТУПИТЕЛЬНЫМ ИСПЫТАНИЯМ

Раздел 1 Технология продукции общественного питания

1. Ассортимент полуфабрикатов из говядины, баранины, свинины и телятины и их кулинарное использование
2. Обработка мяса. Характеристика сырья. Технологическая схема механической обработки мяса. Производство полуфабрикатов из субпродуктов
3. Обработка рыбы с костным и костно-хрящевым скелетом. Характеристика сырья, строение и состав мышечной ткани рыбы. Обработка и использование рыбных отходов
4. Производство полуфабрикатов из с/х птицы, пернатой дичи и кролика. Характеристика сырья. Обработка субпродуктов
5. Особенности технологии кулинарной продукции для лечебного и лечебно-профилактического питания
6. Технология отделочных полуфабрикатов (кремов, помад, сиропов и др.) для мучных кондитерских изделий. Производство фаршей для мучных кулинарных изделий. Ассортимент, особенности технологии, правила реализации, требования к качеству.
7. Пищевая и биологическая ценность чая, кофе. Способы приготовления и подачи.
8. Технология безалкогольных и алкогольных напитков. Ассортимент, требования к качеству
9. Технология блюд из птицы, дичи, кролика. Ассортимент, рецептуры, основные правила реализации, требования к качеству
10. Технология блюд из жареного мяса и субпродуктов. Ассортимент, требования к качеству
11. Технология блюд из рубленого мяса. Ассортимент, требования к качеству
12. Технология блюд из тушеного и запеченного мяса и субпродуктов. Ассортимент, требования к качеству
13. Технология сладких блюд. Ассортимент, рецептуры, правила реализации, требования к качеству.
14. Технологическая схема производства заварного, бисквитного, белково-воздушного теста. Формирование теста, способ разрыхления. Ассортимент изделий, требования к качеству.
15. Технология заправочных супов. Ассортимент, требования к качеству
16. Технология кулинарной продукции из картофеля, овощей и грибов. Ассортимент, требования к качеству
17. Технология кулинарной продукции из круп, бобовых и макаронных изделий. Ассортимент, требования к качеству
18. Технология кулинарной продукции из рыбы и нерыбных морепродуктов. Ассортимент, требования к качеству

- 19.Технология кулинарной продукции из яиц, яичных продуктов и творога. Ассортимент, требования к качеству
- 20.Технология централизованного производства охлаждённых и быстрозамороженных блюд и кулинарных изделий. Ассортимент, сроки и условия хранения. Особенности реализации
- 21.Технология полуфабрикатов и готовых изделий сублимационной сушки
- 22.Технология приготовления дрожжевого и бездрожжевого теста и изделий из них
- 23.Технология разных супов. Ассортимент, требования к качеству
- 24.Технология соусов. Ассортимент, требования к качеству и правила реализации.
- 25.Технология холодных блюд. Ассортимент, требования к качеству

Раздел 2 Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания

1. Классификация услуг общественного питания и требования к ним.
2. Классификация предприятий общественного питания по различным признакам.
3. Характеристика ресторанов разных классов.
4. Характеристика баров разных классов.
5. Требования к размещению предприятий общественного питания.
6. Виды торговых помещений, их характеристика.
7. Интерьеры залов.
8. Оборудование торговых помещений.
9. Столовая посуда: характеристика по материалу, назначению.
- 10.Столовые приборы: характеристика по материалу, назначению.
- 11.Столовое белье: характеристика по материалу, назначению.
- 12.Принципы составления меню.
- 13.Виды меню, особенности.
- 14.Карта вин, принципы составления.
- 15.Правила подбора напитков к блюдам и закускам.
- 16.Предварительная и дополнительная сервировка стола.
- 17.Приемы и банкеты. Классификация. Характеристика.
- 18.Обслуживающий персонал в предприятиях общественного питания, требования к нему.
- 19.Банкеты за столом с полным обслуживанием официантами.
- 20.Банкеты за столом с частичным обслуживанием официантами.
- 21.Банкеты-фуршеты.
- 22.Комбинированные банкеты.
- 23.Прогрессивные формы и технологии обслуживания в предприятиях ОП.
- 24.Организация обслуживания питанием в местах массового отдыха.

25. Требования к предприятиям питания для туристов.

Раздел 3. Контроль качества продукции общественного питания

1. Понятие качества продукции.
2. Классификация и характеристика показателей качества продукции общественного питания.
3. Методы оценки качества продукции общественного питания и отдельных её показателей.
4. Виды контроля качества.
5. Понятие о бракераже готовой продукции.
6. Характеристика основных физико-химические показатели качества полуфабрикатов и готовой продукции.
7. Оценка качества натуральных мясных полуфабрикатов, фарша мясного натурального, овощей, фаршированных мясным фаршем, панированных и рубленых полуфабрикаты из мяса птицы, полуфабрикатов из рыбы.
8. Оценка качества натуральных мясных полуфабрикатов.
9. Оценка качества овощей.
10. Оценка качества панированных и рубленых полуфабрикаты из мяса птицы, полуфабрикатов из рыбы.
11. Оценка качества полуфабрикатов из рыбы.
12. Факторы, оказывающие влияние на качество продукции. Методы управления качеством.
13. Методы определения показателей качества продукции.
14. Органолептическая оценка качества продукции.
15. Классификация органолептических показателей качества.
16. Методы органолептического анализа.
17. Показатели комплексной оценки качества кулинарной продукции.
18. Оценка качества кулинарной продукции по органолептическим показателям.
19. Порядок проведения бракеража кулинарной продукции.
20. Определение физико-химических и микробиологических показателей качества кулинарной продукции.
21. Требования к приему и хранению сырья, пищевых продуктов.
22. Требования к производству, раздаче блюд, отпуску полуфабрикатов и кулинарных изделий.
23. Требования к производству кулинарной продукции.
24. Требования к раздаче блюд и отпуску полуфабрикатов и кулинарных изделий.
25. Организация контроля качества на предприятиях общественного питания.

Раздел 4. Проектирование предприятий общественного питания

1. Реконструкция и техническое перевооружение предприятий общественного питания. Цели и задачи.
2. Технико-экономическое обоснование проекта предприятий общественного питания при промышленных производствах, административных учреждениях, учебных заведениях. Последовательность разработки.
3. Технико-экономическое обоснование проекта общедоступных предприятий общественного питания. Последовательность разработки.
4. Технико-экономическое обоснование проекта предприятий общественного питания при санаториях, домах отдыха, пансионатах. Последовательность разработки.
5. Нормативная документация, используемая при проектировании предприятий общественного питания.
6. Производственная программа предприятий общественного питания различного типа. Последовательность разработки. Значение.
7. Производственная программа доготовочного и холодного цехов. Режим работы. Расчет численности производственных работников.
8. Методы расчета расхода сырья и полуфабрикатов при проектировании предприятий общественного питания различного типа. Последовательность выполнения.
9. Группа помещений для приема и хранения продуктов. Состав. Требования к проектированию.
10. Группа производственных помещений доготовочного предприятия общественного питания и предприятия общественного питания, работающего на сырье. Состав. Требования к проектированию.
11. Группа помещений для потребителей. Состав. Требования к проектированию.
12. Моечная столовой и кухонной посуды. Последовательность выполнения расчетов. Требования к проектированию.
13. Административные, бытовые, технические помещения. Состав. Требования к проектированию.
14. Расчет кладовой сухих продуктов. Последовательность выполнения.
15. Расчет и подбор холодильных камер для хранения полуфабрикатов и продуктов в складских помещениях. Последовательность выполнения.
16. Технологические расчеты доготовочного и холодного цеха. Последовательность выполнения.
17. Расчет и подбор механического оборудования для доготовочного, холодного и кондитерского цехов. Последовательность выполнения. Требования к установке.

18. Расчет и подбор теплового оборудования для варки, тушения, припускания. Последовательность выполнения. Требования к установке.
19. Расчет и подбор теплового оборудования для жарки и пассерования. Последовательность выполнения. Требования к установке.
20. Расчет и подбор жарочных шкафов, конвектоматов и специализированного теплового оборудования. Последовательность выполнения. Требования к установке.
21. Расчет и подбор оборудования для выпечки кондитерских изделий. Последовательность выполнения. Требования к установке.
22. Расчет и подбор холодильного оборудования для доготовочного и холодного цехов. Последовательность выполнения. Требования к установке.
23. Расчет и подбор нейтрального оборудования для горячего, холодного, доготовочного цехов. Требования к установке.
24. Расчет и подбор посудомоечной машины. Последовательность выполнения. Требования к установке.
25. Расчет площадей производственных цехов, складских помещений и помещений для потребителей.

РЕКОМЕНДУЕМАЯ ЛИТЕРАТУРА

1. Сологубова, Г. С. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания: учебник / Г. С. Сологубова. — 3-е изд., испр. и доп. — Москва: Юрайт, 2019. — 332 с. — ISBN 978-5-534-09303-2 // ЭБС Юрайт: [сайт]. — URL: <https://biblio-online.ru/bcode/427592>).
2. Ершов, В.Д. Промышленная технология продукции общественного питания: учебник / В.Д. Ершов. — Санкт-Петербург: ГИОРД, 2011. — 232 с. — ISBN 5-98879-014-3 // ЭБС Лань: [сайт]. — URL: <https://e.lanbook.com/book/4882>.
3. Главчева, С. И. Организация производства и обслуживания в ресторанах и барах: учебное пособие; рек. УМО по образ. / С. И. Главчева, Л. Е. Чередниченко. - Санкт- Петербург: Троицкий мост, 2012. - 205, [3] с.: ил.
4. Организация производства на предприятиях общественного питания: учебник / И. Р. Смирнова [и др.]. - Санкт- Петербург: Троицкий мост, 2011. - 232 с.
5. Организация обслуживания на предприятиях общественного питания. Учебное пособие. Ч. 1 / Ю. Ю. Денисович, Е. Ю. Осипенко. - Благовещенск : Изд-во ДальГАУ, 2015. - 178 с. // ЭБ ДальГАУ: [сайт]. - URL : http://irbis.dalgau.ru/DigitalLibrary/UMM_vo/49.pdf.
6. Денисович Ю. Ю. Организация обслуживания на предприятиях общественного питания. Учебное пособие. Ч. 2 / Ю. Ю. Денисович. - Благовещенск : Изд-во ДальГАУ. - 2010. - 139, [1] с.
7. Кучер, Л. С. Организация обслуживания на предприятиях общественного питания: учебник / Л. С. Кучер, Л. М. Шкуратова. - Москва: Деловая литература, 2002. - 544 с. - ISBN 5-93211-015-5
8. Ершов, В.Д. Технология и организация производства продуктов питания: Словарь основных терминов и понятий: словарь / В.Д. Ершов, Е.И. Корчагина. — Санкт-Петербург: ГИОРД, 2016. — 80 с. — ISBN 978-5-98879-197-3 // ЭБС Лань: [сайт]. — URL: <https://e.lanbook.com/book/91633>.
9. Пасько, О. В. Проектирование предприятий общественного питания. Доготовочные цеха и торговые помещения: учебное пособие / О. В. Пасько, О. В. Автюхова. — 2-е изд., испр. и доп. — Москва: Юрайт, 2019. — 231 с. — ISBN 978-5-534-07510-6 // ЭБС Юрайт: [сайт]. — URL: <https://biblio-online.ru/bcode/437674>.
10. Никуленкова, Т. Т. Проектирование предприятий общественного питания: учебник / Т. Т. Никуленкова, Ю. И. Лавриненко, Г. М. Ястина. - Москва: Колос, 2000. - 216 с. - ISBN 5-10-003462-9.
11. Проектирование предприятий общественного питания : учеб. пособие; рек. УМО по образ. / сост. Т. В. Шленская [и др.]. - Санкт- Петербург:

- Троицкий мост, 2011. - 285, [3] с.: ил.
12. Проектирование, конструирование и расчет техники пищевых технологий: учебное пособие / под ред. В.А. Панфилова. — Санкт-Петербург: Лань, 2013. — 912 с. — ISBN 978-5-8114-1345-4 // ЭБС Лань: [сайт]. — URL: <https://e.lanbook.com/book/6599>.
 13. Ястина, Г. М. Проектирование предприятий общественного питания с основами AutoCAD : учебник / Г. М. Ястина, С.В. Несмелова. - Санкт-Петербург : Троицкий мост, 2012. - 288 с.
 14. Компьютерные технологии при проектировании и эксплуатации технологического оборудования: учебное пособие / Г.В. Алексеев, И.И. Бриденко, В.А. Головацкий, Е.И. Верболоз. — 3-е изд., испр. и доп. — Санкт-Петербург : ГИОРД, 2012. — 256 с. — ISBN 978-5-98879-147-8 // ЭБС Лань : [сайт]. — URL: <https://e.lanbook.com/book/4878>.
 15. Торопова, Н.Д. Организация производства на предприятии общественного питания: учебное пособие / Н.Д. Торопова. — 2-е изд., перераб. и доп. — Санкт-Петербург : Лань, 2019. — 348 с. — ISBN 978-5-8114-3691 // Лань: электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/119617>.
 16. Технология продукции общественного питания: учебник / А. И. Мглинец, Н. А. Акимова, Г. Н. Дзюба, Г. Г. Дубцов ; под ред. А. И. Мглинца. - Санкт-Петербург: Троицкий мост, 2010. - 736 с. - ISBN 978-5-904406-15-8.
 17. Пасько, О. В. Технология продукции общественного питания за рубежом: учебное пособие / О. В. Пасько, Н. В. Бураковская. — Москва : Юрайт, 2019. — 179 с. — ISBN 978-5-534-07286-0 // ЭБС Юрайт: [сайт]. — URL: <https://biblio-online.ru/bcode/437672>.
 18. Пасько, О. В. Технология продукции общественного питания. Лабораторный практикум : учебное пособие / О. В. Пасько, О. В. Автюхова. — 2-е изд., испр. и доп. — Москва : Юрайт, 2019. — 268 с. — ISBN 978-5-534-07125-2 // ЭБС Юрайт: [сайт]. — URL: <https://biblio-online.ru/bcode/437707>.
 19. Осипенко, Е. Ю. Технологическое обеспечение качества продукции общественного питания: учебное пособие / Е.Ю.Осипенко, Р.М.Салимов ; ДальГАУ. ТИ. - Благовещенск: Изд-во ДальГАУ, 2007. - 315, [1] с.
 20. Дубцов, Г. Г. Технология приготовления пищи: учебное пособие / Г. Г. Дубцов. - Москва : Мастерство, 2001. - 272 с. - ISBN 5-294-00008-3.
 21. Справочник технолога общественного питания / А.И. Мглинец, Г.Н. Ловачева, Л.М. Алешина и др. - Москва: Колос, 2000. - 416 с.- ISBN 5-10-003463-7.
 22. Новейший сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания. - Москва: Дом Славянской книги, 2012. - 574, [2] с. - ISBN 978-5-91503-209-4.

23. Бобренева, И.В. Безопасность продовольственного сырья и пищевых продуктов: учебное пособие / И.В. Бобренева. — Санкт-Петербург : Лань, 2019. — 56 с. — ISBN 978-5-8114-3439-8 // ЭБС Лань : [сайт]. — URL: <https://e.lanbook.com/book/113372>
24. Экспертиза специализированных пищевых продуктов. Качество и безопасность: учебное пособие / Л.А. Маюрникова, В.М. Позняковский, Б.П. Суханов, Г.А. Гореликова. — 2-е изд. — Санкт-Петербург : ГИОРД, 2016. — 448 с. — ISBN 978-5-98879-189-9 // ЭБС Лань : [сайт]. — URL: <https://e.lanbook.com/book/69878>.
25. Контроль качества сырья и готовой продукции на предприятиях общественного питания: учебное пособие: рек. УМО по образ. / О. В. Бредихина [и др.]. - Санкт-Петербург: Троицкий мост, 2014. - 191, [1] с. : ил.
26. Вытовтов, А.А. Теоретические и практические основы органолептического анализа продуктов питания: учебное пособие / А.А. Вытовтов. — Санкт-Петербург: ГИОРД, 2010. — 232 с. — ISBN 978-5-98879-113-3 // ЭБС Лань: [сайт]. — URL: <https://e.lanbook.com/book/4906>.
27. Рудаков, О.Б. Технохимический контроль жиров и жирозаменителей: учебное пособие / О.Б. Рудаков. — Санкт-Петербург: Лань, 2011. — 576 с. — ISBN 978-5-8114-1147-4 // ЭБС Лань: [сайт]. — URL: <https://e.lanbook.com/book/4130>.
28. Безопасность продовольственного сырья и пищевых продуктов: учебное пособие / И. А. Рогов [и др.]. - Новосибирск: Сиб. унив. изд-во, 2007. - 224, [4] с.
29. Донченко, Л. В. Безопасность пищевой продукции: учебник / Л. В. Донченко, В. Д. Надыкта. - 2-е изд., перераб. и доп. - Москва: Де Ли принт, 2007. - 538, [2] с.
30. Коршунов, А. Д. Безопасность продовольственного сырья и пищевых продуктов: учебное пособие / А. Д. Коршунов; ДальГАУ. ТИ. - Благовещенск : Изд-во ДальГАУ, 2007. - 202, [2] с.
31. Витол, И. С. Безопасность продовольственного сырья и продуктов питания: учебник / И. С. Витол, А. В. Коваленок, А. П. Нечаев. - Москва : Де Ли принт, 2013. - 350, [2] с.

**Демонстрационный вариант тестового задания вступительного испытания при приеме в магистратуру по направлению подготовки
19.04.04 Технология продукции и организация общественного питания**

1. Какие признаки определяют класс предприятия?

- 1) качество предоставляемых услуг;
- 2) ассортимент продукции;
- 3) качество выпускаемой продукции;
- 4) уровень и условия обслуживания;
- 5) все ответы верны.

2. Какой это тип предприятия? Предназначен для изготовления и реализации продукции в ограниченном ассортименте, в основном несложного изготовления, а также разнообразных горячих и холодных напитков:

- 1) бар;
- 2) закусочная;
- 3) кафе;
- 4) столовая;
- 5) все ответы верны.

3. Как различают кафе по ассортименту выпускаемой продукции?

- 1) кафе-мороженое;
- 2) кафе детское;
- 3) кафе – кондитерская;
- 4) кафе-молочная;
- 5) все ответы неверны.

4. Какой график выхода на работу предусматривает работу через день по 11ч 30 мин?

- 1) ленточный;
- 2) двухбригадный;
- 3) линейный
- 4) комбинированный.

5. Расставьте оборудование по ходу технологического процесса приготовления слоеного теста:

- 1) холодильный шкаф;
- 2) тестомесильная машина;
- 3) рабочий стол;
- 4) тестораскаточная машина.

6. Относительная влажность воздуха в цехах должна составлять:

- 1) 60 – 70%;
- 2) 30 – 40%;
- 3) 40 – 50%;
- 4) 75 – 80%;
- 5) все ответы неверны.

7. Рецептурный компонент творожной запеканки:

- 1) мука
- 2) манная крупа
- 3) крахмал
- 4) сухари.

8. Использование картофеля с рассыпчатой мякотью:

- 1) заправочные супы
- 2) супы-пюре
- 3) отварной картофель
- 4) жареный картофель.

9. Ингредиент основного красного соуса:

- 1) белая жировая пассировка
- 2) красное вино
- 3) мучная красная пассировка.

10. К вспомогательным способам тепловой обработки относятся:

- 1) тушение;
- 2) бланширование;
- 3) припускание;
- 4) ИК- нагрев.

11. Мелкокусковые полуфабрикаты:

- 1) азу
- 2) гуляш
- 3) эскалоп
- 4) шницель.

12. Блюда из тушеной птицы:

- 1) чахохбили
- 2) шницель по-столичному
- 3) птица под соусом паровым.

13. Рыба с костным скелетом:

- 1) сазан
- 2) угорь
- 3) стерлядь.

14. Назовите факторы, оказывающие влияние на качество продукции:

- 1) технические
- 2) организационные
- 3) экономические
- 4) социальные
- 5) все ответы верны.

15. Свойство продукта, обусловленное его вязкостью и определяемое степенью деформации во время нажима

- 1) плотность
- 2) эластичность
- 3) консистенция.

16. Назовите принципы составления меню:

- 1) совместимость
- 2) экономичность
- 3) безотказность
- 4) взаимозаменяемость
- 5) все ответы верны.

17. Пашотница – это:

- 1) маленькая кастрюлька с одной ручкой
- 2) небольшая металлическая раковина
- 3) подставка для яйца.

18. Функциональная структура предприятия общественного питания – это:

- 1) формирование групп помещений в общей производственно-торговой структуре предприятия в соответствии с выполняемыми функциями
- 2) выделение помещений, непосредственно занятых производством кулинарной продукции
- 3) объединение групп помещений по назначению и рабочим операциям
- 4) объемно-планировочное решение предприятия
- 5) архитектурно-строительная схема предприятия
- 6) размещение помещений по сторонам света.

19. Качество кулинарной продукции зависит от следующих факторов:

- 1) качества основного и вспомогательного сырья
- 2) правильного составления рецептуры
- 3) применение наиболее рациональных методов технологической обработки
- 4) все ответы верны.

20. Горячий цех на крупных и средних предприятиях состоит из следующих отделений:

- 1) супового и бульонного;
- 2) бульонного и соусного;
- 3) супового и соусного;
- 4) соусного и бульонного.