

**МИНИСТЕРСТВО СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ
УЧРЕЖДЕНИЕ ВЫСШЕГО ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБРАЗОВАНИЯ
«КАБАРДИНО-БАЛКАРСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ АГРАРНЫЙ
УНИВЕРСИТЕТ ИМЕНИ В.М. КОКОВА»**

Утверждаю
Проректор по УВР, профессор
Кудаев Р.Х.
« 26 » 2014 г.



**ПРОГРАММА ВСТУПИТЕЛЬНОГО ИСПЫТАНИЯ
В МАГИСТРАТУРУ ПО НАПРАВЛЕНИЮ ПОДГОТОВКИ
19.04.04 ТЕХНОЛОГИЯ ПРОДУКЦИИ И ОРГАНИЗАЦИЯ
ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ**

для поступающих в федеральное государственное бюджетное образовательное
учреждение высшего профессионального образования
«Кабардино-Балкарский государственный аграрный университет имени В.М.Кокова»

для обучения по программам высшего образования

Нальчик 2014

Содержание

Введение	С.
1. Технология продуктов общественного питания.....	4
2. Технология производства мучных кулинарных и кондитерских изделий.....	7
3. Контроль качества продукции общественного питания.....	8
4. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания.....	10
5. Рекомендуемая литература по дисциплине «Технология продукции общественного питания».....	11
6. Рекомендуемая литература по дисциплине «Технология производства мучных кулинарных и кондитерских изделий».....	12
7. Рекомендуемая литература по дисциплине «Контроль качества продукции общественного питания».....	14
8. Рекомендуемая литература по дисциплине «Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания».....	15
9. Вопросы к вступительным экзаменам в магистратуру по направлению подготовки 19.04.04 «Технология продукции и организация общественного питания»	19

Целью вступительных испытаний является отбор соискателей в магистратуру, обладающих наиболее высоким уровнем профессиональной подготовки в соответствии с требованиями Федерального Государственного образовательного стандарта высшего образования по направлению 19.04.04 «Технология продукции и организация общественного питания».

Вступительный экзамен носит междисциплинарный характер и включает следующие дисциплины профессионального цикла: «Технология продукции общественного питания», «Технология производства мучных кулинарных и кондитерских изделий», «Контроль качества продукции общественного питания», «Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания» направления подготовки бакалавров 19.04.04 «Технология продукции и организация общественного питания».

Экзаменационные билеты включают три вопроса, относящихся к теоретическим основам и технологии отдельных видов продукции общественного питания; контролю их качества; к организации производства и обслуживания предприятий питания различных типов и классов.

СОДЕРЖАНИЕ ВСТУПИТЕЛЬНОГО ЭКЗАМЕНА

1 Технология продукции общественного питания

1.1 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. Физико-химические процессы, протекающие в пищевых продуктах при их кулинарной обработке. Технологические принципы создания продукции общественного питания.

1.2 Технология кулинарной продукции из картофеля, овощей и грибов. Технологическая характеристика сырья. Технологические схемы производства полуфабрикатов из картофеля и овощей. Ассортимент, условия хранения и сроки реализации полуфабрикатов. Способы и режимы тепловой обработки блюд из картофеля, овощей и грибов. Технология приготовления и ассортимент блюд из картофеля, овощей и грибов. Требования к качеству блюд и кулинарных изделий из картофеля, овощей и грибов. Соусы, используемые при приготовлении блюд из картофеля, овощей и грибов. Условия хранения и сроки реализации готовых блюд из картофеля, овощей и грибов.

1.3 Технология кулинарной продукции из круп, бобовых и макаронных изделий. Значение круп, бобовых и макаронных изделий в питании. Ассортимент блюд и изделий из круп, бобовых и макаронных изделий; технология приготовления. Требования к качеству. Условия хранения и сроки реализации.

Соусы, используемые при приготовлении и отпуске блюд из круп, бобовых и макаронных изделий.

1.4 Технология супов. Значение супов в питании и их классификация. Технология приготовления и состав бульонов. Ассортимент, характеристика бульонов: костного, мясокостного, рыбного, из птицы. Классификация супов. Ассортимент и технология приготовления заправочных, пюреобразных, прозрачных супов. Технологические факторы, оказывающие влияние на качество супов. Полуфабрикаты для заправочных супов, их характеристика. Требования к качеству супов. Условия хранения и сроки реализации супов.

1.5 Технология соусов. Классификация, ассортимент. Технологическая подготовка рецептурных компонентов. Технологические схемы производства соусов различных групп. Требования к качеству. Условия хранения и сроки реализации соусов. Соусы промышленного производства.

1.6 Технология кулинарной продукции из мяса и субпродуктов. Значение мяса в питании. Особенности морфологического строения и химического состава мышечной и соединительной ткани мяса, их влияние на способы технологической обработки различных частей туш убойного скота. Механическая кулинарная обработка мяса. Технологические схемы разделки говяжьих полутуш, бараньей и свиной туш. Ассортимент крупнокусковых, порционных и мелкокусковых полуфабрикатов из говядины, баранины, свинины и их кулинарное назначение. Виды фарша (натуральный, котлетная и кнельная массы), ассортимент изделий и технология их производства. Разделка туш диких животных. Механическая обработка субпродуктов. Централизованное производство полуфабрикатов из мяса. Экономическая эффективность централизованного производства. Нормы выхода. Ассортимент крупнокусковых, порционных, мелкокусковых полуфабрикатов централизованного производства. Ассортимент и производство полуфабрикатов из натурального фарша и котлетной массы централизованного производства. Условия хранения, транспортирования и сроки реализации полуфабрикатов из мяса. Способы и режимы тепловой кулинарной обработки. Ассортимент блюд из мяса и мясопродуктов. Технология приготовления. Гарниры и соусы, используемые при приготовлении и отпуске блюд. Требования к качеству блюд из мяса и мясопродуктов.

1.7 Технология кулинарной продукции из мяса птицы, пернатой дичи и кролика. Технологическая характеристика сырья. Технологические схемы производства полуфабрикатов из птицы и кролика. Ассортимент и кулинарное использование полуфабрикатов. Требования к качеству. Условия хранения и сроки реализации полуфабрикатов. Способы и режимы тепловой обработки блюд из птицы, дичи и кролика. Технология приготовления и ассортимент блюд из птицы, дичи и кролика. Требования к качеству блюд и кулинарных изделий из птицы, дичи и кролика. Гарниры и соусы, используемые при приготовлении блюд из птицы, дичи и кролика. Условия хранения и сроки реализации готовых блюд.

1.8 Технология кулинарной продукции из рыбы и нерыбных продуктов морского промысла. Технологическая характеристика и особенности переработки сырья. Технологические схемы производства полуфабрикатов из рыб. Ассортимент и кулинарное использование полуфабрикатов. Требования к

качеству. Условия и сроки хранения полуфабрикатов. Кулинарное использование рыбных пищевых отходов. Обработка нерыбных продуктов морского промысла. Технология варки, припускания, жарки, тушения и запекания рыбы. Блюда из отварной, припущенной, жареной, тушеной и запеченной рыбы. Ассортимент блюд, краткая характеристика. Блюда из нерыбных продуктов морского промысла. Ассортимент блюд из морепродуктов, краткая характеристика. Условия хранения и сроки реализации блюд из рыбы и нерыбных продуктов морского промысла. Гарниры и соусы, используемые при приготовлении и отпуске блюд из рыбы и нерыбных продуктов морского промысла. Требования к качеству, предъявляемые к блюдам из рыбы и нерыбных продуктов морского промысла.

1.9 Технология кулинарной продукции из яиц, яичных продуктов и творога. Значение блюд из яиц в питании. Технологическая характеристика сырья. Механическая кулинарная обработка. Ассортимент блюд из яиц, технология приготовления. Значение молочных продуктов в питании. Ассортимент блюд из творога, технология приготовления. Требования к качеству блюд из яиц и творога.

1.10 Технология холодных блюд и закусок. Технологическая характеристика сырья, полуфабрикатов, кулинарных, гастрономических изделий. Классификация и ассортимент холодных блюд и закусок. Технология производства холодных блюд и закусок. Технологические и санитарно-гигиенические факторы, оказывающие влияние на качество холодных блюд и закусок. Требования к качеству, условия хранения и реализации.

1.11 Технология сладких блюд, горячих и прохладительных напитков. Технологическая характеристика сырья для сладких блюд. Классификация и ассортимент сладких блюд. Механическая кулинарная обработка плодов и ягод. Тепловая кулинарная обработка сырья и полуфабрикатов. Требования к качеству, условия хранения и сроки реализации сладких блюд. Технологическая характеристика сырья и полуфабрикатов для напитков. Классификация и ассортимент напитков. Рецептуры и технологии приготовления различных напитков. Требования к качеству, условия хранения и сроки реализации напитков.

1.12 Технология кулинарной продукции для детского, диетического и других видов специального питания. Характеристика рационов питания лечебных диет. Ассортимент продукции. Особенности технологии производства блюд и кулинарных изделий в зависимости от контингента питающихся. Витаминизация блюд и напитков. Характеристика и использование пищевых добавок.

2 Технология производства мучных кулинарных и кондитерских изделий

2.1 Классификация и ассортимент мучных кулинарных и кондитерских изделий. Требования к качеству сырья и его подготовка к производству. Показатели качества пшеничной хлебопекарной муки, дрожжей, соли, яйцепродуктов и жиров. Классификация и ассортимент мучных кулинарных изделий. Классификация и ассортимент мучных кондитерских изделий.

2.2 Технология мучных блюд и гарниров. Виды теста: пресное, пресное сдобное, дрожжевое густое и жидкое. Замес теста. Ассортимент, технология приготовления мучных блюд и гарниров. Требования к качеству. Особенности централизованного производства пельменей, вареников, блинчиков. Фарши и начинки для мучных блюд.

2.3 Технология мучных кулинарных изделий. Технология приготовления дрожжевого теста опарным и безопарным способом. Замес опары и теста. Брожение теста. Способы разрыхления теста. Процессы, происходящие при замесе, брожении теста и выпечке тестовых заготовок. Требования нормативной документации к показателям качества и условиям хранения полуфабрикатов из муки. Разделка теста, формование и расстойка тестовых заготовок, выпечка и охлаждение изделий. Ускоренные способы приготовления дрожжевого теста. Централизованное производство мучных кулинарных изделий из дрожжевого теста. Ассортимент, технология приготовления.

Технология приготовления дрожжевого слоеного теста. Ассортимент изделий и технологические схемы производства. Требования к качеству мучных кулинарных изделий.

2.4 Технология мучных кондитерских и булочных изделий. Технология приготовления отделочных полуфабрикатов. Технологические схемы производства. Оформление тортов, пирожных, печенья. Санитарно-эпидемиологические требования, предъявляемые к производству и хранению отделочных полуфабрикатов.

Способы приготовления бисквитного теста. Выпечка полуфабрикатов. Процессы, происходящие при приготовлении теста и выпечке бисквитных полуфабрикатов. Ассортимент изделий из бисквитного теста, технологические схемы приготовления, отделка и оформление. Требования к качеству. Условия, сроки хранения и реализации.

Технология приготовления песочного теста. Выпечка полуфабрикатов. Процессы, происходящие при замесе теста и выпечке песочных полуфабрикатов. Ассортимент изделий, технологические схемы приготовления, отделка и оформление. Требования к качеству. Условия, сроки хранения и реализации.

Технология приготовления слоеного теста. Выпечка полуфабрикатов. Процессы, происходящие при замесе, раскатке слоеного теста и выпечке изделий из него. Ассортимент изделий, технологические схемы приготовления, отделка и оформление. Требования к качеству. Условия, сроки хранения и реализации.

Технология приготовления заварного теста. Выпечка полуфабрикатов. Процессы, происходящие при приготовлении заварного теста и выпечке изделий

из него. Ассортимент изделий, технологические схемы приготовления. Требования к качеству. Условия, сроки хранения и реализации.

Технология приготовления воздушного и миндального теста. Выпечка полуфабрикатов. Механизм процесса пенообразования. Ассортимент изделий, технологические схемы приготовления. Требования к качеству. Условия, сроки хранения и реализации.

Технология приготовления сдобных булочных изделий. Замес теста. Выпечка изделий. Ассортимент, технологические схемы приготовления. Требования к качеству. Условия, сроки хранения и реализации.

Ассортимент, технология производства сдобных булочных и мучных кондитерских изделий пониженной калорийности.

3 Контроль качества продукции общественного питания

3.1 Качество продукции общественного питания. Факторы, определяющие качество продукции. Основные понятия, термины и определения в области качества продукции: продукция, качество продукции, свойство продукции, единичный, комплексный, определяющий и интегральный показатели, параметр продукции, простые и сложные свойства продукции, обобщенный показатель, базовые, относительные значения показателей качества; уровень качества; номинальное, предельное значения показателей качества. Номенклатура показателей качества продукции.

Методы оценки показателей качества продукции: дифференциальный, комплексный, смешанный, статистический. Методы определения показателей качества продукции: измерительные, химические, биологические; регистрационные, расчетные, социологические, экспертный. Планирование и управление качеством продукции общественного питания. Системы управления качеством продукции.

Пищевая ценность и безопасность продукции общественного питания.

Контроль качества продукции, осуществляемый на предприятиях (входной, операционный и приемочный). Контроль качества продукции, осуществляемый технологическими и санитарно-технологическими пищевыми лабораториями.

3.2 Органолептический анализ продукции общественного питания. Общие сведения о науке «органолептика». Номенклатура органолептических показателей качества продукции. Психологические основы органолептики: природа и факторы визуальных ощущений; обонятельные и вкусовые ощущения. Количественная оценка органолептических показателей: понятие о балловых шкалах; традиционные, перспективные и унифицированные балловые шкалы. Органолептический анализ продукции общественного питания: требования, предъявляемые к помещению и освещению для проведения органолептического анализа; порядок проведения органолептической оценки (бракеража).

3.3 Порядок отбора проб и подготовка их для лабораторного анализа. Порядок отбора проб для лабораторного анализа. Оформление актов отбора проб для определения доброкачественности, органолептических и физико-химических показателей. Подготовка проб для лабораторного анализа.

3.4 Контроль качества полуфабрикатов. Характеристика мясных натуральных полуфабрикатов. Отбор проб крупнокусковых, мелкокусковых и порционных полуфабрикатов из мяса. Оценка качества натуральных полуфабрикатов из мяса по органолептическим показателям. Определение массы порционных и фасованных мелкокусковых полуфабрикатов. Определение массовой доли мясной мякоти в полуфабрикатах. Контроль качества панированных полуфабрикатов из мяса.

Контроль качества рубленых полуфабрикатов из мяса. Отбор проб, органолептическая оценка, определение массы и физико-химических показателей. Качественное определение наполнителя в полуфабрикатах из котлетной массы. Контроль качества фарша мясного натурального. Контроль качества овощей, фаршированных мясным фаршем. Исследование замороженных пельменей. Определение вида субпродуктов.

Контроль качества полуфабрикатов из мяса птицы. Ассортимент полуфабрикатов из мяса птицы. Выборка полуфабрикатов из птицы при контроле качества. Органолептическая оценка полуфабрикатов из птицы. Контроль массы и температуры полуфабрикатов из птицы. Контроль качества наборов субпродуктов из кур, цыплят, уток, гусей и наборов супового, для рагу и студня. Контроль качества панированных и рубленых полуфабрикатов из птицы. Определение свежести мяса птицы. Исследование полуфабрикатов из птицы при сомнительной свежести.

Контроль качества рыбных полуфабрикатов (выборка, органолептическая оценка). Контроль качества салатов. Контроль качества блинчиков с фаршем (выборка, органолептическая оценка, проверка качества по физико-химическим показателям). Контроль качества бульонов, соусов, голубцов, биточков крупяных (выборка, отбор проб, оценка качества по органолептическим и физико-химическим показателям).

Контроль качества полуфабрикатов из муки, тортов, пирожных (выборка, определение массы, оценка качества по органолептическим и физико-химическим показателям).

3.5 Контроль качества блюд и кулинарных изделий. Контроль качества первых блюд: определение средней массы, отбор проб для лабораторного анализа, определение температуры, органолептическая оценка, контроль качества по физико-химическим показателям. Контроль качества вторых блюд, гарниров и соусов (отбор проб, органолептическая оценка, контроль качества по физико-химическим показателям). Проверка правильности вложения сырья в первые и вторые блюда.

Контроль качества холодных блюд (оценка качества по органолептическим и физико-химическим показателям). Контроль качества сладких блюд (отбор проб, оценка качества по органолептическим и физико-химическим показателям).

Контроль качества чая по органолептическим и физико-химическим показателям. Органолептическая оценка качества кофе; определение количества кофе, порошка какао в напитках. Определение сахара в чае, кофе черном, кофе и какао с молоком. Контроль качества плодово-ягодных прохладительных напитков, соков по массовой доле сухих веществ и относительной плотности.

Контроль качества кипяченого молока, коктейлей с молочными продуктами по физико-химическим показателям.

Контроль качества изделий из теста. Оценка мучных кулинарных, мучных кондитерских и сдобных булочных изделий по органолептическим и физико-химическим показателям.

Контроль правильности проведения технологического процесса, контроль прожаренности изделий и качества фритюрного жира).

4 Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания

4.1 Классификация предприятий общественного питания. Особенности производственно-торговой деятельности предприятий общественного питания. Классификация и характеристика типов предприятий общественного питания.

4.2 Научно-технический прогресс в общественном питании. Сущность, формы и направления научно-технического прогресса в отрасли. Рациональные формы организации производства.

4.3 Основы снабжения предприятий общественного питания. Функции и задачи снабжения предприятий общественного питания. Виды, источники и формы снабжения. Коммерческие связи. Организация продовольственного и материально-технического снабжения.

4.4 Организация работы помещений для приема и хранения сырья. Виды помещений для приема и хранения сырья, принципы размещения продовольственных товаров для хранения. Способы складирования. Виды складского оборудования и инвентаря.

4.5 Организация заготовочных подразделений (мясо-рыбный и овощной цехи) в структуре предприятий, работающих по полному технологическому циклу. Организация рабочих мест в овощном и мясо-рыбном цехах. Основные виды оборудования и инвентаря. Основные технологические процессы, осуществляемые в цехах. Организация рабочих мест.

4.6 Организация работы доготовочных цехов (горячий, холодный и доготовочный). Назначение цехов. Основные виды инвентаря и оборудования, применяемого в цехах. Основные технологические процессы, осуществляемые в цехах. Организация рабочих мест.

4.7 Формы и методы обслуживания на предприятиях общественного питания. Классификация и характеристика методов и форм обслуживания. Структура процесса обслуживания и самообслуживания. Прогрессивные методы обслуживания.

4.8 Состав торговых помещений предприятий общественного питания различных типов для организации обслуживания потребителей. Виды помещений для потребителей, их характеристика и оснащение. Интерьеры залов.

4.9 Сущность и этапы оперативного планирования производства. Особенности оперативного планирования на предприятиях с различным производственным циклом. Разработка меню и плана-меню предприятия,

принципы формирования меню и карты вин. Понятие о производственной программе предприятия, последовательность её разработки.

4.10 Организация банкетов и приемов. Функции метрдотеля по организации банкета. Виды банкетов (приемов) и особенности их проведения (банкет за столом с полным обслуживанием официантами, банкет за столом с частичным обслуживанием официантами, банкет-фуршет, банкет-чай, прием-коктейль, дипломатический прием).

5 Рекомендуемая литература по дисциплине «Технология продукции общественного питания»

Основная литература

1. Ратушный А.С. Технология продукции общественного питания. Т.1. Физико-химические процессы, протекающие в пищевых продуктах при их кулинарной обработке / А.С. Ратушный, В.И. Хлебников, Б.А. Баранов, Т.В. Жубрева, Л.В. Бабиченко, Е.Я. Троицкая, Л.М. Алешина, Н.С. Алекаев; под ред. д-ра техн. наук, проф. А.С. Ратушного. – М.: Мир, 2004. – 351 с.

2. Ратушный А.С. Технология продукции общественного питания. Т. 2. Технология блюд, закусок, напитков, мучных, кулинарных, кондитерских и булочных изделий / А.С. Ратушный, Б.А. Баранов, Н.И. Ковалев, Г.Н. Ловачева, Т.В. Жубрева, Е.Я. Троицкая, Н.Н. Лучкина, А.Н. Трегубова, Л.М. Алешина; под ред. д-ра техн. наук, проф. А.С. Ратушного. – М.: Мир, 2004. – 416 с.

3. Богушева В.И. Технология приготовления пищи / В.И. Богушева. – Ростов-на-Дону: «Феникс», 2007. – 374 с.

Дополнительная литература

1. Артемова Е.Н. Основы технологии продукции общественного питания: учеб. пособие / Е.Н. Артемова – М.: Кнорус, 2008. – 336 с.

2. Васюкова А.Т. Технология продукции общественного питания: лабораторный практикум / А.Т. Васюкова, А.С. Ратушный. – 2-е изд. – М.: «Дашков и К», 2008. – 108 с.

3. Домарецкий В.А. Технология продуктов общественного питания: учеб. пособие / Домарецкий В.А. – М.: Форум, 2008. – 400 с.

4. Ершов В.Д. Промышленная технология продукции общественного питания: учебник – СПб.: ГИОРД, 2006. – 232 с.

5. Ковалев Н.И. Технология приготовления пищи / Н.И. Ковалев, М.Н. Куткина и др.; под ред. М.А. Николаевой. – М.: Омега-Л, 2003. – 480 с.

6. Могильный М.П. Технология продукции в общественном питании: справочное пособие / М.П. Могильный. – М.: «ДеЛи принт», 2005. – 320 с.

7. Поздняковский В.М. Гигиенические основы питания, качество и безопасность пищевых продуктов: Учебник / В.М. Поздняковский. – Новосибирск: Сиб. унив. изд-во, 2007. – 455 с

8. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания / В.А. Ананина, С.Л. Ахиба, В.Т. Лапшина и др. – М.: Хлебпродинформ, 1996. – 619 с.

9. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания / С.Л. Ахиба, В.И. Бадрягин, В.Т. Лапшина и др. – М.: Хлебпродинформ, 1997. – 560 с.

10. Сборник рецептур национальных блюд и кулинарных изделий / Под ред. В.Т. Лапшиной. – М.: Хлебпродинформ, 2002. – 639 с.

11. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания при общеобразовательных школах / Под ред. В.Т. Лапшиной. – М.: Хлебпродинформ, 2004. – 639 с.

12. Сборник изысканных рецептур XX века для предприятий общественного питания / Под ред. Р.П. Антоновой. – СПб.: ПРОФИ-ИНФОРМ, 2004. – 136 с.

13. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий ближнего зарубежья / Л.Е. Годунова. – СПб.: ПРОФИ-ИНФОРМ, 2004. – 424 с.

14. Харченко Н.Э. Технология приготовления пищи. Практикум: учебное пособие / Н.Э. Харченко, Л.Г. Чеснокова. – 3-е изд., испр. – М.: «Академия», 2007. – 288 с.

Периодические издания

Питание и общество

Отраслевое питание

Ресторанное и гостиничное дело

Вопросы питания

Вы и Ваш ресторан

Ресторанные ведомости

Ресторанный бизнес

Пищевая промышленность

Стандарты и качество

Менеджмент: горизонты ISO

Ресторатор

Хранение и переработка сельхозсырья

Food Technologies

Food engineering

6 Рекомендуемая литература по дисциплине «Технология производства мучных кулинарных и кондитерских изделий»

Основная литература

1. Ратушный А.С. Технология продукции общественного питания. Т. 2. Технология блюд, закусок, напитков, мучных, кулинарных, кондитерских и булочных изделий / А.С. Ратушный, Б.А. Баранов, Н.И. Ковалев, Г.Н. Ловачева, Т.В. Жубрева, Е.Я. Троицкая, Н.Н. Лучкина, А.Н. Трегубова, Л.М. Алешина; под ред. д-ра техн. наук, проф. А.С. Ратушного. – М.: Мир, 2004. – 416 с.

2. Богушева В.И. Технология приготовления пищи / В.И. Богушева. – Ростов-на-Дону: «Феникс», 2007. – 374 с.
3. Кузнецова Л.С. Технология приготовления мучных кондитерских изделий / Л.С. Кузнецова, М.Ю. Сиданова. – М.: Изд-во «Академия», 2008. – 320 с.
4. Поздняковский В.М. Гигиенические основы питания, качество и безопасность пищевых продуктов: Учебник / В.М. Поздняковский. – Новосибирск: Сиб. унив. изд-во, 2007. – 455 с.

Дополнительная литература

1. Харченко Н.Э. Технология приготовления пищи. Практикум: учебное пособие / Н.Э. Харченко, Л.Г. Чеснокова. – 3-е изд., испр. – М.: «Академия», 2007. – 288 с.
2. Васюкова А.Т. Рыбные фарши с растительными наполнителями: Пособие / А.Т. Васюкова, С.М. Алымов, А.И. Ноженко. – Киев: Фирма «ИКОС», 2005. – 160 с.
3. Васюкова А.Т. Технология продукции общественного питания: лабораторный практикум / А.Т. Васюкова, А.С. Ратушный. – 2-е изд. – М.: «Дашков и К», 2008. – 108 с.
4. Журналы: «Питание и общество», «Вы и Ваш ресторан», «Ресторанный бизнес» и др.
5. Забашта А.Г. Производство замороженных полуфабрикатов в тесте: Справочник / А.Г. Забашта. – М.: КолосС, 2006. – 551 с.: ил.
6. Ковалев Н.И. Технология приготовления пищи / Н.И. Ковалев, М.Н. Куткина и др.; под ред. М.А. Николаевой. – М.: Омега-Л, 2003. – 480 с.
7. Корячкина С.Я. Новые виды мучных и кондитерских изделий. Научные основы, технологии, рецептуры / С.Я. Корячкина. – Орел: «Труд», 2006. – 480 с.
8. Кузнецова Л.С. Технология и организация производства кондитерских изделий / Л.С. Кузнецова. – М.: Изд. центр «Академия», 2009. – 480 с.
9. Могильный М.П. Технология продукции в общественном питании: справочное пособие / М.П. Могильный. – М.: «ДеЛи принт», 2005. – 320 с.
10. Общественное питание. Справочник кондитера./М.А.Николаева, Н.И.Номофилова.-М.Издат.Дом «Экономические новости», 2003. - 639
11. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания / В.А. Ананина, С.Л. Ахиба, В.Т. Лапшина и др. – М.: Хлебпродинформ, 1996. – 619 с.
12. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания / С.Л. Ахиба, В.И. Бадрягин, В.Т. Лапшина и др. – М.: Хлебпродинформ, 1997. – 560 с.
13. Сборник рецептур на торты, пирожные, кексы, рулеты, печенье, пряники, коврижки и сдобные булочные изделия / В.Т. Лапшина, Г.С. Фонарева, С.Л. Ахиба; под ред. А.П. Антонова. – М.: Хлебпродинформ, 2000. – 720 с.
14. Сборник рецептур национальных блюд и кулинарных изделий / Под ред. В.Т. Лапшиной. – М.: Хлебпродинформ, 2002. – 639 с.

15. Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания при общеобразовательных школах / Под ред. В.Т. Лапшиной. – М.: Хлебпродинформ, 2004. – 639 с.

16. Сборник изысканных рецептов XX века для предприятий общественного питания / Под ред. Р.П. Антоновой. – СПб.: ПРОФИ-ИНФОРМ, 2004. – 136 с.

17. Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий ближнего зарубежья / Л.Е. Годунова. – СПб.: ПРОФИ-ИНФОРМ, 2004. – 424 с.

Периодические издания

Питание и общество

Отраслевое питание

Ресторанное и гостиничное дело

Вопросы питания

Ресторанные ведомости

Пищевая промышленность

Стандарты и качество

Менеджмент: горизонты ISO

Ресторатор

Хранение и переработка сельхозсырья

Food Technologies

Food engineering

7 Рекомендуемая литература по дисциплине «Контроль качества продукции общественного питания»

Основная литература

1. Измерительные методы контроля показателей качества и безопасности продуктов питания. /В.В. Шевченко, А.А.Вытовтов, Л.П.Нилова, Е.Н. Карасева – СПб.: «Троицкий мост», 2009. Ч.1. Продукты растительного происхождения – 198 с. Ч.2. Продукты животного происхождения – 304 с.

2. Технология продукции общественного питания / под ред. А.С.Ратушного – М.: Мир, 2004. Т.1 – Физико-химические процессы, протекающие в пищевых продуктах при их кулинарной обработке – 351 с. Т.2 – Технология блюд, закусок, напитков, мучных кулинарных, кондитерских и булочных изделий – 416 с.

3. Вытовтов А.А., Грузинов Е.В., Шленская Т.В. Физико-химические свойства и методы контроля качества товаров. – СПб.: ГИОРД, 2007. – 170с.

Дополнительная литература

1. Голубев В.Н., Могильный М.П., Шленская Т.В. Справочник работника общественного питания. – М.: ДеЛи принт, 2002. – 590 с.

2. Фурс И.Н. Технология производства продукции общественного питания: Учебное пособие. – Минск: Новое знание, 2002. – 799 с.
3. Васюкова А.Т., Пивоваров В.И., Пивоваров К.В. Организация производства и управление качеством продукции в общественном питании: Учебное пособие. - М.: «Дашков К^о», 2007. – 328 с.
4. Позняковский В.М. Гигиенические основы питания, безопасность и экспертиза пищевых продуктов: Учебник. – Новосибирск: Сиб. унив. изд., 2002. 556 с.
5. Скурихин И.М., Тутельян В.А. Таблицы химического состава и колорийности российских продуктов питания: справочник.–М.: ДеЛи принт,2008. – 276 с.
6. Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов. (Санитарно-эпидемиологические правила и нормативы. СанПиН 2.3.2. 1078-01).- М.: ФГУП “ИнтерСЭН”, 2002.-168с.
- 7.Федеральный закон от 09.01.96 №2-ФЗ от 17.12.99г. «О защите прав потребителей».
8. Федеральный закон от 27.12.2002 №184-ФЗ «О техническом регулировании».
9. Федеральный закон от 02.01.2000 №29-ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов».
10. Постановление Госстандарта РФ №21 от 28.04.1999г. «О правилах проведения сертификации пищевых продуктов и продовольственного сырья»

Периодические издания (журналы)

Пищевая промышленность;
 Питание и общество
 Отраслевое питание
 Ресторанное и гостиничное дело
 Вопросы питания
 Ресторанные ведомости
 Стандарты и качество
 Товароведение
 Food Service
 Food Technologies

8 Рекомендуемая литература по дисциплине «Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания»

Основная литература

1.Зайко Г.М., Т.А. Джум Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания / Зайко Г.М., Т.А. Джум: Учебное пособие – М.:Магистр, 2008. – 557 с.;

2.Могильный М.П., Башкатова Н.П., Баласанян А.Ю. Стандарт организации (предприятия общественного питания). Обслуживание официантами (разработка правил, инструкций и регламентов).- М.: деЛи принт,2009. – 282 с;

3.Васюкова А.Т. Организация производства и управления качеством продукции в общественном питании / А.Т. Васюкова, В.И. Пивоваров, К.В. Пивоваров: Учебное пособие – М.: Издательско-торговая корпорация «Дашков и К⁰», 2006. – 296 с.

Дополнительная литература

1. Федеральный закон «О защите прав потребителей» от 07.02.92 №2300-1 от 17.12.99 г с изменениями от 03.06.2009 N 121-ФЗ, вступили в силу с 1 января 2010 года;

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

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

4.ГОСТ Р 50762-95. Общественное питание. Классификация предприятий;

5.ГОСТ Р 50647-94. Общественное питание. Термины и определения;

6.ГОСТ Р 50763-95. Общественное питание. Кулинарная продукция, реализуемая населению. Общие требования;

7.ГОСТ Р 50764-95. Услуги общественного питания. Общие требования;

8.ГОСТ Р 50935-96. Общественное питание. Требования к обслуживающему персоналу;

9. Радченко Л.А. Организация производства на предприятиях общественного питания: Учебное пособие / Л.А.Радченко; под ред. С.Н. Белоусовой. – Изд. 3-е доп. и перераб. – Ростов-на-Дону: издательство «Феникс», 2004. – 352 с. – (Серия «Учебники XXI века»);

10. Радченко Л.А. Обслуживание на предприятиях общественного питания: Учебное пособие / Л.А.Радченко; под ред. С.Н.Белоусовой – Изд. 3-е доп. и перераб. – Ростов-на-Дону: издательство «Феникс», 2004. – 384 с. - (Серия «Учебники XXI века»);

11. Кабушкин Н.И. Менеджмент гостиниц и ресторанов: Учебник / Н.И. Кабушкин, Г.А. Бондаренко. – 4-е изд., стер.– Мн.: Новое знание, 2003.– 368 с.;

12.Голубев В.Н. Справочник работника общественного питания / В.Н. Голубев, М.П. Могильный, Т.В. Шленская; под ред. В.Н. Голубева – М.: ДеЛи принт, 2002. – 590 с.;

13.Зайко Г.М. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания: Учебно-практическое пособие. – М.: ИКЦ «МарТ»; Ростов н/Д: Издательский центр «МарТ», 2005. – 192 с. (Серия «Технологии сервиса»);

14. Могильный М.П., Баласанян А.Ю. Организация и технология обслуживания питанием в гостиничных комплексах (рекомендации, перспективы, проектирование). – М.: ДеЛи принт, 2004. – 176 с.;

15. Панова Л.А. Организация производства на предприятиях общественного питания в экзаменационных билетах и ответах: Учебное пособие / Л.А.Панова. – 3-е изд. – М.: Издательско-торговая корпорация «Дашков и К⁰», 2007. - 320 с.;

16. Панова Л.А. Организация обслуживания на предприятиях общественного питания в экзаменационных билетах и ответах: Учебное пособие / Л.А.Панова. – 3-е изд. – М.: Издательско-торговая корпорация «Дашков и К⁰», 2007. - 342 с.;

17. Белошапка М.И. Технология ресторанного обслуживания: Учебное пособие / М.И.Белошапка. - 2-е изд. исправленное. - М.: Издательский центр «Академия», 2006.–224 с.: ил.- (Профессиональное образование);

18. Усов В.В. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания: Учебник / В.В.Усов.- М.: Изд.«Академия»,2006.- 416 с.;

19. Мрыхина Е.Б. Организация производства на предприятиях общественного питания: учебное пособие. – М.: ИД «ФОРУМ»: ИНФРА-М, 2008. – 176 с.;

20. Никуленкова Т.Т., Ястина Г.М. Проектирование предприятий общественного питания / Т.Т.Никуленкова, Г.М.Ястина; под. Ред. Т.Т. Никуленковой. – М.: КолосС, 2006. – 247 с., ил.;

21. Ефимов А.Д., Никуленкова Т.Т., Ботов М.И., Вуколова М.В.: Технический каталог. (Издание третье) , 2004;

22. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания / В.А. Ананина, С.Л. Ахиба, В.Т. Лапшина и др. – М.: Хлебпродинформ, 1996. – 619 с.;

23. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания / С.Л. Ахиба, В.И. Бадрягин, В.Т. Лапшина и др. – М.: Хлебпродинформ, 1997. – 560 с.;

24. Сборник рецептур на торты, пирожные, кексы, рулеты, печенье, пряники, коврижки и сдобные булочные изделия / В.Т. Лапшина, Г.С. Фонарева, С.Л. Ахиба; под ред. А.П. Антонова. – М.: Хлебпродинформ, 2000. – 720 с.;

25. Сборник рецептур национальных блюд и кулинарных изделий / Под ред. В.Т. Лапшиной. – М.: Хлебпродинформ, 2002. – 639 с.;

26. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания при общеобразовательных школах / Под ред. В.Т. Лапшиной. – М.: Хлебпродинформ, 2004. – 639 с.

27. Сборник изысканных рецептур XX века для предприятий общественного питания / Под ред. Р.П. Антоновой. – СПб.: ПРОФИ-ИНФОРМ, 2004. – 136 с.;

28. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий ближнего зарубежья / Л.Е. Годунова. – СПб.: ПРОФИ-ИНФОРМ, 2004. – 424 с.

Периодические издания

Пищевая промышленность

Отраслевое питание

Питание и общество

Вы и Ваш ресторан
Современный ресторан
Гостиница Ресторан
Ресторанные ведомости
Трюфель
Химия и жизнь XXI века
Стандарты и качество
Ресторатор

**9 Вопросы к вступительным экзаменам в магистратуру по направлению
подготовки 19.04.04 «Технология продукции и организация
общественного питания»**

1. Основные стадии технологического процесса производства продукции общественного питания. Принципы производства кулинарной продукции.
2. Классификация и ассортимент продукции общественного питания.
3. Централизованное производство полуфабрикатов: «картофель сырой очищенный сульфитированный», «картофель сырой очищенный целый или нарезанный в пене». Причины потемнения сырого очищенного картофеля и способы предохранения его от потемнения. Условия хранения и сроки реализации.
4. Централизованное производство полуфабрикатов из сельскохозяйственной птицы. Требования к качеству. Условия хранения и сроки реализации.
5. Централизованное производство полуфабрикатов из рыбы. Требования к качеству. Условия хранения и сроки реализации.
6. Ассортимент и особенности централизованного производства соусов. Требования к качеству. Условия хранения и сроки реализации.
7. Особенности централизованного производства холодных блюд. Требования к качеству. Условия хранения и сроки реализации.
8. Кулинарная схема разделки и обвалки говяжьих полутуш.
9. Кулинарная схема разделки и обвалки бараньей и свиной туш.
10. Производство и характеристика крупнокусковых, порционных и мелкокусковых полуфабрикатов из говядины. Требования к качеству. Условия хранения и сроки реализации. Обоснование использования полуфабрикатов по кулинарному назначению.
11. Производство и характеристика крупнокусковых, порционных и мелкокусковых полуфабрикатов из свинины и баранины. Требования к качеству. Условия хранения и сроки реализации.
12. Ассортимент, технология приготовления блюд из отварного и припущенного мяса и мясопродуктов. Физико-химические процессы, происходящие при тепловой кулинарной обработке мяса и мясопродуктов. Нормы потерь массы полуфабрикатов при варке и припускании. Гарниры и соусы, используемые при приготовлении и отпуске блюд. Требования к качеству. Условия хранения и сроки реализации.
13. Ассортимент, технология производства и правила отпуска блюд из жареной рыбы. Физико-химические изменения, происходящие при тепловой кулинарной обработке рыбы. Гарниры и соусы, используемые при приготовлении и отпуске блюд. Требования к качеству. Условия хранения и сроки реализации.
14. Ассортимент, технология приготовления и правила отпуска блюд из отварной и припущенной птицы, дичи и кролика. Физико-химические изменения, происходящие при варке и припускании птицы, дичи и кролика. Гарниры и соусы, используемые при приготовлении блюд из птицы, дичи и кролика. Требования к качеству. Условия хранения и сроки реализации.

15. Ассортимент, технология производства и правила отпуска блюд из котлетной массы. Гарниры и соусы, используемые при приготовлении блюд. Требования к качеству. Условия хранения и сроки реализации.

16. Ассортимент, технология производства и правила оформления салатов с мясом, птицей, рыбой и нерыбными продуктами морского промысла. Требования к качеству. Условия хранения и сроки реализации.

17. Особенности технологии приготовления пищи для детей школьного возраста.

18. Ассортимент, технология производства и правила отпуска блюд из овощей. Требования к качеству. Укажите какие связи расщепляются при переходе протопектина в пектин и опишите механизм разрыва «солевых мостиков».

19. Ассортимент, технология производства, правила отпуска блюд и гарниров из круп. Физико-химические изменения, происходящие при тепловой обработке круп и их роль в формировании качества готовой продукции. Требования к качеству.

20. Общие правила приготовления заправочных супов. Ассортимент, технология производства и правила отпуска борщей. Требования к качеству и хранению. Факторы, влияющие на сохранение окраски свеклы.

21. Ассортимент и технология приготовления блюд из отварного и припущенного мяса и мясопродуктов. Физико-химические изменения, происходящие при варке и припускании мяса. Нормы потерь массы полуфабрикатов при варке и припускании. Гарниры и соусы, используемые при оформлении и отпуске блюд. Требования к качеству. Условия хранения и сроки реализации.

22. Ассортимент, технология производства и использования охлажденных блюд и кулинарных изделий.

23. Ассортимент, технология приготовления и правила отпуска напитков из чая, кофе какао и шоколада. Требования к качеству.

24. Классификация и ассортимент мучных блюд, гарниров, мучных кулинарных и кондитерских изделий.

25. Технология производства отделочных полуфабрикатов (кремы, желе, сахарные мастики, глазури, марципан, карамель). Санитарно-гигиенический режим производства и микробиологический контроль.

26. Технология приготовления дрожжевого теста. Способы разрыхления теста. Процессы, происходящие при замесе, брожении теста и выпечке тестовых заготовок.

27. Способы приготовления слоеного теста. Выпечка полуфабрикатов. Ассортимент изделий. Требования к качеству. Условия хранения и сроки реализации.

28. Способы приготовления бисквитного теста. Выпечка полуфабрикатов. Ассортимент изделий, отделка и оформление. Требования к качеству. Условия хранения и сроки реализации.

29. Технология производства песочного теста. Выпечка полуфабрикатов. Ассортимент изделий, отделка и оформление. Требования к качеству. Условия хранения и сроки реализации.

30. Способы производства воздушного теста. Ассортимент изделий, технология приготовления. Требования к качеству. Условия хранения и сроки реализации.

31. Ассортимент и технология производства сдобных булочных и мучных кондитерских изделий пониженной калорийности.

32. Контроль качества продукции, осуществляемый на предприятиях общественного питания (входной, операционный и приемочный).

33. Органолептический анализ продукции общественного питания: требования, предъявляемые к помещению и освещению для проведения органолептического анализа; порядок проведения органолептической оценки (бракеража).

34. Порядок отбора проб и их подготовка для лабораторного анализа.

35. Контроль качества полуфабрикатов из мяса птицы.

36. Контроль качества рыбных полуфабрикатов.

37. Контроль качества мясных полуфабрикатов.

38. Контроль качества первых блюд: органолептическая оценка, лабораторный контроль.

39. Контроль качества вторых блюд: органолептическая оценка, лабораторный контроль.

40. Контроль качества сладких блюд.

41. Контроль качества напитков.

42. Классификация предприятий общественного питания. Новые организационные структуры и формы собственности.

43. Типы и классы предприятий общественного питания. Характеристика в соответствии с государственным стандартом.

44. Научно-технический прогресс и его направления в общественном питании.

45. Рациональные формы организации производства в общественном питании (концентрация, специализация, кооперирование, комбинирование).

46. Задачи организации снабжения. Источники снабжения, формы и способы доставки продуктов.

47. Организация материально-технического снабжения. Номенклатура материально-технического оснащения.

48. Организация работы помещений для приема и хранения сырья. Виды помещений, принципы размещения продовольственных товаров для хранения. Складское оборудование и инвентарь.

49. Организация работы мясо-рыбного цеха в структуре предприятий, работающих по полному технологическому циклу.

50. Организация работы овощного цеха в структуре предприятий, работающих по полному технологическому циклу.

51. Организация работы цеха по доработке полуфабрикатов. Назначение. Участки и линии. Организация рабочих мест.

52. Организация работы горячего цеха. Отделения и участки. Организация рабочих мест.

53. Организация работы холодного цеха. Санитарно-гигиенические требования. Технологические участки в цехе. Организация рабочих мест.

54. Классификация и характеристика методов и форм обслуживания на предприятиях общественного питания.

55. Прогрессивные методы обслуживания на предприятиях общественного питания.

56. Состав и характеристика помещений для организации обслуживания потребителей в предприятиях общественного питания различного типа.

57. Особенности оперативного планирования на предприятиях с различным производственным циклом.

58. Меню, карта вин: назначение, требования к составлению и оформлению.

59. Виды приемов и банкетов. Роль менеджера (метрдоателя) в организации банкетной службы. Банкет-чай.

60. Характеристика и организация обслуживания банкетов с полным и частичным обслуживанием официантами.

Программа вступительных испытаний утверждена на заседании ученого совета факультета «Технология пищевых производств»

Протокол № 5 от 22 января 2014 г.

Декан факультета ТПП,
доцент
(ученое звание)


(подпись)

Дугужев М.А.
(Ф.И.О.)

Зав.кафедрой ТПОП
профессор
(ученое звание)


(подпись)

Джабоева А.С.
(Ф.И.О.)