МИНИСТЕРСТВО СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ

ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ

ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ

«КАБАРДИНО-БАЛКАРСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ АГРАРНЫЙ

УНИВЕРСИТЕТ ИМ. В.М. КОКОВА»

Проректор по УР, профессор

_____ Кудаев Р. Х.

«20» _____09_____ 2019 г.

ПРОГРАММА ВСТУПИТЕЛЬНОГО ИСПЫТАНИЯ

В МАГИСТРАТУРУ ПО НАПРАВЛЕНИЮ

19.04.04 - Технология продукции и организация общественного питания

для обучения по программам высшего образования

Нальчик 2019

Содержание

Введение

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 19.03.04 «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. Психофизиологические 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. Домарецкий, В.А. Технология продуктов общественного питания: учебное пособие / В.А. Домарецкий. – М.: ФОРУМ, 2012. – 400 с.

2. Ершов, В.Д. Промышленная технология продукции общественного питания: учебник / В.Д. Ершов. – СПб.: ГИОРД, 2010. – 232 с.

5. Технология продуктов общественного питания: учебник для студ., обуч. по спец. «Технология продуктов общественного питания» / Под ред. А.И. Мглинца. – СПб: Троицкий мост, 2010. – 736 с.

Дополнительная литература

1. Артемова, Е.Н. Основы технологии продукции общественного питания: учебное пособие / Е.Н. Артемова. – 2-е изд., перераб. и доп. – М.: КНОРУС, 2008. – 336 с.

2. Богушева, В.И. Технология приготовления пищи / В.И. Богушева. – Ростов-на-Дону: Феникс, 2007. – 374 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. Ершов, В.Д. Комплексная механизация производственных процессов в общественном питании. Ч.1. Комплексная механизация технологических процессов / В.Д. Ершов. – СПб.: ГИОРД, 2012. – 224 с.

5. Ершов, В.Д. Комплексная механизация производственных процессов в общественном питании. Ч.2. Комплексная механизация погрузочно-разгрузочных и транспортных работ / В.Д. Ершов. – СПб.: ГИОРД, 2012. – 200 с.

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

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

8. 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.11 Алешина; под ред. д-ра техн. наук, проф. А.С. Ратушного. – М.: Мир, 2004. –416 с.

9. 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.

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

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

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

15. 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

1. Известия вузов: Пищевая технология: научно-технический журнал. – Краснодар: Изд-во ФГБОУ КГТУ.
2. Питание и общество: научно-производственный журнал. – М.: Типография «Гарант».
3. Пищевая промышленность: научно-производственный журнал. – М.: Изд-во «Пищевая промышленность».
4. Хранение и переработка сельхозсырья: научно-теоретический журнал. – М.: Изд-во «Пищевая промышленность».

Информационно-справочные и поисковые системы

1. http://biblioclub.ru – Университетская библиотека ONLINE. Контракт № 0304100003214000011 от 18.09.2014 до 18.09.2015.
2. http://e.lanbook.com – Электронно-библиотечная система издательства «Лань». Договор № 14 от 06.05.2014 до 06.05.2015.
3. http://diss.rsl.ru – Электронная библиотека диссертаций Российской государственной библиотеки. Договор № 11/095/014/0191 от 06.05.2014 до 06.05.2015.
4. http://elibrary.ru – Научная электронная библиотека e-LIBRARY.RU SCIENCE INDEX. Договор № 2114/2013 от 19.12. 2013 до 19.12. 2014.

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

Основная литература

1. Корячкина, С.Я Технология мучных кондитерских изделий / С.Я. Корячкина, Т.В. Матвеева, СПБ: Троицкий мост, 2011. – 400 с.

2. Магомедов, Г.О. Технология мучных кондитерских изделий – М.: ДеЛи принт, 2009. – 296 с.

3.Матвеева, Т.В. Мучные кондитерские изделия функционального назначения. Научные основы, технологии, рецептуры / Т.В. Матвеева, С.Я. Корячкина.– Орел: ФГОУ ВПО «Госуниверситет – УНПК», 2011. – 358 с.

4. Технология продуктов общественного питания: учебник / Под ред. А.И. Мглинца. – СПб: Троицкий мост, 2010. – 736 с.

Дополнительная литература

1. Богушева, В.И. Технология приготовления пищи / В.И. Богушева. – Ростов-н/Д: Феникс, 2007. – 374 с.

2. Васюкова, А.Т. Рыбные фарши с растительными наполнителями: учебное пособие /А.Т. Васюкова, С.М. Алымов, А.И. Ноженко. – Киев: 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. Забашта, А.Г. Производство замороженных полуфабрикатов в тесте: справочник / А.Г. Забашта. – М.: КолосС, 2006. – 551 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. Корячкина, С.Я. Новые виды мучных и кондитерских изделий. Научные основы, технологии, рецептуры / С.Я. Корячкина. – Орел: Труд, 2006. – 480 с.

7. Кузнецова, Л.С. Технология и организация производства кондитерских изделий / Л.С. Кузнецова. – М.: Академия, 2009. – 480 с.

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

9. Общественное питание. Справочник кондитера./М.А.Николаева, Н.И.Номофилова.– М.: Экономические новости, 2003. – 639 с.

10. Технология продукции общественного питания. Т. 2. Технология блюд, закусок, напитков, мучных, кулинарных, кондитерских и13 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.

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

12. 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.

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

14. 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.

15. 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.

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

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

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

19. Кузнецова, Л.С. Технология приготовления мучных кондитерских изделий / Л.С. Кузнецова, М.Ю. Сиданова. – М.: Академия, 2008. – 320 с.

Периодические издания

1. Известия вузов: Пищевая технология: научно-технический журнал. – Краснодар: Изд-во ФГБОУ КГТУ.
2. Питание и общество: научно-производственный журнал. – М.: Типография «Гарант».
3. Пищевая промышленность: научно-производственный журнал. – М.: Изд-во «Пищевая промышленность».
4. Хранение и переработка сельхозсырья: научно-теоретический журнал. – М.: Изд-во «Пищевая промышленность».

Информационно-справочные и поисковые системы

1. http://biblioclub.ru – Университетская библиотека ONLINE. Контракт № 0304100003214000011 от 18.09.2014 до 18.09.2015.
2. http://e.lanbook.com – Электронно-библиотечная система издательства «Лань». Договор № 14 от 06.05.2014 до 06.05.2015.
3. http://diss.rsl.ru – Электронная библиотека диссертаций Российской государственной библиотеки. Договор № 11/095/014/0191 от 06.05.2014 до 06.05.2015.
4. http://elibrary.ru – Научная электронная библиотека e-LIBRARY.RU SCIENCE INDEX. Договор № 2114/2013 от 19.12. 2013 до 19.12. 2014.

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

Основная литература

1. Контроль качества сырья и готовой продукции на предприятиях общественного питания / О.В. Бредихина, Л.П. Липатова, Т.А. Шалимова, Л.Г. Черкасова. – СПб.: Троицкий мост, 2009. – 192 с.

2. Измерительные методы контроля показателей качества и безопасности /В.В. Шевченко, А.А.Вытовтов, Л.П.Нилова, Е.Н. Карасева – СПб.: Троицкий мост, 2009. – 304 с.

3. Измерительные методы контроля показателей качества и безопасности продуктов питания. В 2-х ч. Ч.2. Продукты животного происхождения /В.В. Шевченко, А.А.Вытовтов, Л.П.Нилова, Е.Н. Карасева – СПб.: Троицкий мост, 2009. – 200 с.

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. Организация производства и управление качеством продукции в общественном питании: учебное пособие. /А.Т. Васюкова, В.И. Пивоваров, К.В. Пивоваров. – М.: Дашков и К, 2007. – 328 с.

4. Позняковский, В.М. Гигиенические основы питания, безопасность и экспертиза пищевых продуктов: учебник / В.М.Позняковский. – Новосибирск: Сиб. унив. изд., 2002. – 556 с.

5. Скурихин, И.М. Таблицы химического состава и калорийности российских продуктов питания: справочник / И.М. Скурихин, В.А. Тутельян. – 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»

11. 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.

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

Периодические издания

1.Известия вузов: Пищевая технология: научно-технический журнал. – Краснодар: Изд-во ФГБОУ КГТУ.

2.Питание и общество: научно-производственный журнал. – М.: Типография «Гарант».
3. Пищевая промышленность: научно-производственный журнал. – М.: Изд-во «Пищевая промышленность».
4. Хранение и переработка сельхозсырья: научно-теоретический журнал. – М.: Изд-во «Пищевая промышленность».

Информационно-справочные и поисковые системы

1. http://biblioclub.ru – Университетская библиотека ONLINE. Контракт № 0304100003214000011 от 18.09.2014 до 18.09.2015.
2. http://e.lanbook.com – Электронно-библиотечная система издательства «Лань». Договор № 14 от 06.05.2014 до 06.05.2015.
3. http://diss.rsl.ru – Электронная библиотека диссертаций Российской государственной библиотеки. Договор № 11/095/014/0191 от 06.05.2014 до 06.05.2015.
4. http://elibrary.ru – Научная электронная библиотека e-LIBRARY.RU SCIENCE INDEX. Договор № 2114/2013 от 19.12. 2013 до 19.12. 2014.

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

Основная литература

1. Зайко, Г.М. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания / Зайко Г.М., Т.А. Джум: Учебное пособие - М.:Магистр: ИНФРА-М, 2011. – 560 с.

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

3.Смирнова, И.Р. Организация производства на предприятиях общественного питания /И.Р. Смирнова, А.Д. Ефимов, Л.А. Толстова, Л.В. Козловская.– СПб.: Троицкий Мост, 2011.– 232 с.

Дополнительная литература

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

2.ГОСТ Р 50762-95. Общественное питание. Классификация предприятий

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

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

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

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

7. 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-н/Д: Феникс, 2004. – 352 с.;

8. 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-н/Д: Феникс, 2004. – 384 с.;

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

10.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.

11.Зайко, Г.М. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания: учебно-практическое пособие / Г.М. Зайко. – Ростов н/Д: МарТ, 2005. – 192 с.

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

13.Панова, Л.А. Организация производства на предприятиях общественного питания в экзаменационных билетах и ответах: учебное пособие/ Л.А.Панова. –3-е изд. – М.: Дашков и К, 2007. – 320 с.

14.Панова, Л.А. Организация обслуживания на предприятиях общественного питания в экзаменационных билетах и ответах: учебное пособие / Л.А.Панова. – 3-е изд. – М.: Дашков и К, 2007. – 342 с.

15. Белошапка, М.И. Технология ресторанного обслуживания: учебное пособие / М.И.Белошапка. – М.: Академия, 2006.– 224 с.

16.Усов, В.В.Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания: учебник / В.В.Усов.– М.: Академия, 2006.– 416 с.

17.Мрыхина, Е.Б. Организация производства на предприятиях общественного питания: учебное пособие / Е.Б. Мрыхина. – М.: ИНФРА-М, 2008. – 176 с.

18.Никуленкова, Т.Т. Проектирование предприятий общественного питания / Т.Т.Никуленкова, Г.М.Ястина; под. ред. Т.Т. Никуленковой. – М.: Колос, 2006. – 247 с.

19. 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.

20. 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.

21. 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.

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

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

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

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

26. Васюкова, А.Т. Организация производства и управления качеством продукции в общественном питании / А.Т. Васюкова, В.И. Пивоваров, К.В. Пивоваров: учебное пособие – М.: Дашков и К, 2006. – 296 с.

27. 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.

28. Федеральный закон «О техническом регулировании» от 27.12.2002 №184–Ф34.

Периодические издания

1. Известия вузов: Пищевая технология: научно-технический журнал. – Краснодар: Изд-во ФГБОУ КГТУ.
2. Питание и общество: научно-производственный журнал. – М.: Типография «Гарант».
3. Пищевая промышленность: научно-производственный журнал. – М.: Изд-во «Пищевая промышленность».
4. Хранение и переработка сельхозсырья: научно-теоретический журнал. – М.: Изд-во «Пищевая промышленность».

Информационно-справочные и поисковые системы

1. http://biblioclub.ru – Университетская библиотека ONLINE. Контракт № 0304100003214000011 от 18.09.2014 до 18.09.2015.
2. http://e.lanbook.com – Электронно-библиотечная система издательства «Лань». Договор № 14 от 06.05.2014 до 06.05.2015.
3. http://diss.rsl.ru – Электронная библиотека диссертаций Российской государственной библиотеки. Договор № 11/095/014/0191 от 06.05.2014 до 06.05.2015.
4. http://elibrary.ru – Научная электронная библиотека e-LIBRARY.RU SCIENCE INDEX. Договор № 2114/2013 от 19.12. 2013 до 19.12. 2014.

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.

29. Технология производства песочного тесто. 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 (метрдотеля) в организации банкетной службы. Банкет-чай.

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

Декан факультета ТТ
___доцент_____ _____ _____ Т.Х. Тлупов
(ученое звание) (подпись)

Завкафедрой ТПОП
_____профессор_____ А.С. Джабоева
(ученое звание) (подпись) (Ф.И.О.)