

Министерство образования и науки Российской Федерации
Федеральное государственное автономное образовательное учреждение
высшего образования

«СИБИРСКИЙ ФЕДЕРАЛЬНЫЙ УНИВЕРСИТЕТ»



УТВЕРЖДАЮ

Заместитель председателя
приемной комиссии


М.В. Румянцев

28 сентября 2017 г.

ПРОГРАММА

**вступительного испытания в магистратуру
в форме письменного экзамена**

**Направление 19.04.04 «Технология продукции и
организация общественного питания»
(торгово-экономический институт)**

Красноярск 2017

Содержание программы

(по дисциплине «Технология продукции общественного питания»)

Тема 1 Технологические принципы производства продукции общественного питания

Классификация и ассортимент продукции. Нормативная документация. Тенденции расширения ассортимента продукции. Характеристика технологического процесса производства продукции по стадиям.

Способы кулинарной обработки, применяемые при производстве продукции общественного питания.

Качество продукции. Показатели и методы оценки.

Тема 2 Технология кулинарной продукции

2.1. Соусы

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

2.2. Продукция из картофеля, овощей и грибов

Технологическая характеристика сырья. Полуфабрикаты. Ассортимент. Технологические схемы производства полуфабрикатов из различных овощей. Условия и сроки реализации полуфабрикатов. Тепловая кулинарная обработка. Способы и режимы. Технология приготовления блюд и кулинарных изделий. Ассортимент продукции. Соусы, используемые при изготовлении блюд. Требования к качеству блюд и кулинарных изделий из картофеля, овощей и грибов. Условия и сроки хранения и реализации блюд. Овощные и грибные отвары, их состав и кулинарное использование.

2.3. Продукция из круп, бобовых и макаронных изделий

Технологическая характеристика сырья. Механическая обработка круп, бобовых и макаронных изделий. Технологическая целесообразность замачивания бобовых и некоторых круп. Тепловая кулинарная обработка круп, бобовых и макаронных изделий. Варка круп. Кулинарное использование каш различной консистенции. Ассортимент блюд и кулинарных изделий. Технология приготовления. Требования к качеству, условия и сроки хранения и реализации. Варка бобовых. Ассортимент блюд и кулинарных изделий из бобовых. Технология приготовления. Требования к качеству, условия и сроки хранения и реализации. Варка макаронных изделий. Ассортимент блюд и кулинарных изделий. Технология их приготовления. Требования к качеству, условия и сроки хранения и реализации. Соусы, используемые при приготовлении и отпуске блюд из круп, бобовых и макаронных изделий.

2.4. Продукция из мяса и мясопродуктов

Технологическая характеристика сырья. Полуфабрикаты. Классификация. Ассортимент. Технологическая схема производства мясных полуфабрикатов. Характеристика операций. Разделка туш говядины, баранины, свинины и др. Ассортимент крупнокусковых полуфабрикатов. Технологическая ценность и кулинарное использование крупнокусковых полуфабрикатов.

Выход полуфабрикатов из туш различных видов животных. Требования к качеству. Ассортимент порционных и мелкокусковых полуфабрикатов из мяса разных видов животных. Требования к качеству. Условия и сроки хранения и реализация мясных натуральных полуфабрикатов. Рубленые полуфабрикаты. Ассортимент. Технологическая характеристика сырья. Технология приготовления натуральных рубленых и полуфабрикатов из котлетной массы. Условия и сроки хранения и реализация мясных рубленых полуфабрикатов. Механическая кулинарная обработка субпродуктов. Разделка мяса диких животных. Тепловая кулинарная обработка. Способы и режимы. Ассортимент блюд и кулинарных изделий из мяса и мясопродуктов. Технология их приготовления. Гарниры и соусы, используемые при приготовлении и отпуске блюд. Требования к качеству.

2.5. Продукция из сельскохозяйственной птицы, пернатой дичи и кролика

Технологическая характеристика сырья. Полуфабрикаты. Классификация. Ассортимент. Технологическая схема производства полуфабрикатов. Кулинарное использование полуфабрикатов. Требования к качеству. Условия и сроки хранения и реализация мясных полуфабрикатов. Рубленые полуфабрикаты. Технология их приготовления. Требования к качеству. Тепловая кулинарная обработка. Способы и режимы.

Ассортимент блюд и кулинарных изделий из птицы, дичи и кролика. Технология их приготовления. Гарниры и соусы, используемые при приготовлении и отпуске блюд. Требования к качеству.

2.6. Продукции из рыбы и нерыбных продуктов морского промысла

Технологическая характеристика сырья. Особенности переработки сырья в живом, охлажденном и замороженном видах. Полуфабрикаты. Характеристика и использование полуфабрикатов, вырабатываемых промышленностью. Технологические схемы производства полуфабрикатов из хрящевых рыб. Характеристика операций. Ассортимент. Выход полуфабрикатов при разделке различных видов рыб. Кулинарное использование полуфабрикатов в виде целых разделанных тушек, крупных кусков и звеньев, порционных и мелких кусков, изделий из рубленых, котлетной и кнельных масс. Требования к качеству. Условия и сроки хранения различных полуфабрикатов. Рыбные пищевые отходы (икра, молоки, печень, головы, плавники, кости, кожа, чешуя). Кулинарное использование.

Механическая кулинарная обработка ракообразных, двустворчатых моллюсков, головоногих моллюсков, иглокожих, морской капусты. Тепловая кулинарная обработка. Способы и режимы. Нормы потерь массы полуфабрикатов. Ассортимент блюд и кулинарных изделий из рыбы и нерыбных продуктов морского промысла. Технология их приготовления. Гарниры и соусы, используемые при приготовлении и отпуске блюд. Требования к качеству.

2.7. Продукция из яиц, яйцепродуктов и творога

Технологическая характеристика сырья. Механическая кулинарная обработка. Тепловая кулинарная обработка. Способы и режимы. Ассортимент блюд и кулинарных изделий. Технология их приготовления. Требования к качеству.

2.8. Супы

Классификация. Ассортимент. Технологические схемы приготовления супов различных групп (заправочных, пюреобразных и т. д.). Технологические факторы, оказывающие влияние на качество супов. Требования к качеству супов, условия и сроки хранения и реализации.

2.9. Холодные блюда и закуски

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

2.10. Сладкие блюда

Технологическая характеристика сырья. Классификация. Ассортимент. Механическая кулинарная обработка плодов, ягод, кисломолочных продуктов и т.д. Тепловая кулинарная обработка сырья и полуфабрикатов. Способы и режимы. Требования к качеству, условия и сроки хранения сладких блюд.

2.11. Напитки

Технологическая характеристика сырья и полуфабрикатов. Классификация. Ассортимент. Рецепттуры и технология приготовления. Требования к качеству напитков, условия и сроки хранения и реализации.

Тема 3 Технология мучных изделий

Классификация и ассортимент. Требования к качеству сырья и его подготовка к производству.

Технология различных видов полуфабрикатов из муки (тесто дрожжевое и пресное). Требования к нормативной документации к показателям качества и условиям хранения полуфабрикатов из муки.

Полуфабрикаты для мучных блюд и гарниров.

Технологические схемы приготовления. Требования к качеству. Тепловая обработка полуфабрикатов для мучных блюд и гарниров. Требования к качеству.

Полуфабрикаты для мучных кулинарных изделий из дрожжевого теста. Технологические схемы производства. Требования к качеству.

Мучные кондитерские и булочные изделия. Классификация, ассортимент. Торты и пирожные. Технологические схемы приготовления тортов и пирожных из различных видов теста (бисквитное, слоеное, заварное, песочное). Отделочные полуфабрикаты. Требования к качеству. Условия, сроки хранения и реализации.

Кексы и ромовые бабы. Ассортимент. Технологические схемы приготовления. Требования к качеству.

РЕКОМЕНДУЕМАЯ ЛИТЕРАТУРА ДЛЯ ПОДГОТОВКИ

Основная литература

1. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания. – СПб. : Проффикс, 2003. – 688 с.
2. Справочник руководителя предприятий общественного питания // Минторг России. – М.: Легк. пром-сть и бытовое обслуживание, 2000. – 664 с.
3. Справочник технолога общественного питания / А. И. Мглинец, Г. Н. Ловачева, А. М. Алешина. – М.: Колос, 2000. – 416 с.
4. Технология продукции общественного питания: в 2 т. Т. 1. Физико-химические процессы, протекающие в пищевых продуктах при их кулинарной обработке / под ред. А. С. Ратушного. – М.: Колос, 2003. – 350 с.
5. Технология продукции общественного питания: в 2 т. Т. 2. Технология блюд, закусок, напитков, мучных кулинарных, кондитерских и булочных изделий / под ред. А.С. Ратушного. – М.: Мир;Колос, 2003. – 416с.

Дополнительная литература

1. Голубев В. Н. Справочник технолога по обработке рыбы и морепродуктов / В. Н. Голубев, О. И. Кутина. – СПб. : ГИОРД, 2003. – 632 с.
2. Ковалев Н. И. Русская кухня : учеб. пособие / Н. И. Ковалев, М. Н. Куткина, Н. Я. Карцева. – М.: Деловая литература, 2000. – 520 с.
3. Ковалев Н. И. Технология приготовления пищи / Н. И. Ковалев; под ред. М. А. Николаевой. – М.: Деловая литература; «Омега-Л», 2003. – 480 с.
4. Ловачева Г. Н. Стандартизация и контроль качества продукции / Г. Н. Ловачева, А. И. Мглинец, Н. О. Успенская. – М.: Экономика, 1990. – 218с.
5. Носач Н. И. Кулинарная характеристика полуфабрикатов и готовых изделий / Н. И. Носач. – М. : Высш.шк, 1990. – 225 с.
6. Пивоваров В. И. Организация производства полуфабрикатов в общественном питании : практич. пособие/В.И. Пивоваров, В.М. Платонов.М.: Высш. шк., 1990. – 190 с.
7. Простакова Т. М. Технология приготовления пищи / Т. М. Простакова. – Ростов н/Дону : Феникс, 1999. – 352 с.
8. Ростовский В.С. Технология производства продукции общественного питания. Общая часть : учебник / В. С. Ростовский. – Киев, 1991. – 200 с.
9. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий. Нормативная документация для предприятий общественного питания / сост. А. В. Румянцев.М. : Дело и сервис, 1998. – 864 с.
10. Фурс И. Н. Технология производства общественного питания : учеб. пособие / И. Н. Фурс. – Минск. : Новое знание, 2002. – 798 с.

ПЕРЕЧЕНЬ ВОПРОСОВ И ЗАДАНИЙ

1. Нормативная и технологическая документация в общественном питании. Качество кулинарной продукции: определение, показатели качества. Безопасность продукции общественного питания.

2. Производство полуфабрикатов из говядины, баранины, свинины: ассортимент, технологическая схема производства, требования к качеству, условия хранения, сроки реализации.

3. Производство полуфабрикатов из птицы. Ассортимент, технологическая схема производства, требования к качеству, условия хранения, сроки реализации.

4. Централизованное производство полуфабрикатов из картофеля и овощей: ассортимент, технологическая схема производства, требования к качеству, условия хранения, сроки реализации.

5. Производство полуфабрикатов из рыбы: ассортимент, технологическая схема производства, условия хранения, сроки реализации.

6. Горячие соусы: ассортимент, технология приготовления, требования к качеству, условия хранения, сроки реализации. Современные тенденции в производстве соусов.

7. Холодные соусы: ассортимент, технология приготовления, требования к качеству, условия хранения, сроки реализации. Централизованное производство соусов.

8. Заправочные супы: общие правила приготовления, ассортимент, требования к качеству, условия хранения, сроки реализации.

9. Прозрачные и пюреобразные супы: ассортимент, технология приготовления, требования к качеству, условия хранения, сроки реализации.

10. Блюда из мяса: ассортимент, технология приготовления, требования к качеству.

11. Блюда из рыбы: ассортимент, технология приготовления, требования к качеству.

12. Блюда из птицы: ассортимент, технология приготовления, требования к качеству.

13. Общие правила приготовления блюд из отварных, жареных овощей и картофеля. Ассортимент, технология приготовления, требования к качеству. Общие правила варки круп, бобовых и макаронных изделий.

14. Холодные блюда и закуски: ассортимент, санитарные требования при производстве, особенности подачи банкетных блюд, условия хранения, сроки реализации.

15. Сладкие блюда, горячие напитки: ассортимент, технология приготовления, требования к качеству.

16. Блюда из яиц и творога: ассортимент, условия приготовления, требования к качеству.

17. Изделия из муки. Мучные кулинарные изделия, мучные блюда, мучные гарниры: ассортимент, технология приготовления, требования к качеству.

18. Бисквитные полуфабрикаты, пресное слоеное тесто: технология приготовления, требования к качеству, условия хранения, сроки реализации.

19. Песочное, сдобное пресное, заварное тесто: технология приготовления, требования к качеству, условия хранения, сроки реализации.

20. Отделочные полуфабрикаты, используемые при производстве мучных кондитерских изделий: ассортимент, технология приготовления, требования к качеству, условия хранения, сроки реализации.

Руководитель магистерской программы
«Новые пищевые продукты для рационального и
сбалансированного питания»
д-р с.-х. наук, профессор

Г.В. Иванова