

ПРОГРАММА

вступительных испытаний в магистратуру

направления 19.04.04 «Технология продукции и организация общественного питания»

1. Физико-химические основы технологии продуктов общественного питания. Процессы, происходящие при тепловой обработке сырья животного и растительного происхождения.

2. Технологический процесс механической обработки овощей. Инструменты, используемые при нарезке овощей. Производство овощных полуфабрикатов.

3. Технология приготовления соусов. Классификация, типы и получение коллоидных систем, способы исправления разрушенных коллоидных систем.

4. Технология приготовления супов. Классификация, технологические принципы производства. Варка бульонов и осветление; классификация оттяжек, механизм осветления; рекомендуемые гарниры и правила подачи.

5. Технология приготовления блюд из отварного, припущенного и жареного мяса и субпродуктов. Требования к качеству мясных блюд.

6. Технология приготовления блюд из жареной, запеченной и рубленой рыбы. Требования к качеству рыбных блюд.

7. Химическое строение тканей картофеля, овощей, плодов. Физико-химические процессы, происходящие при обработке овощного сырья. Технология приготовления блюд из овощного сырья и бобовых.

8. Технология приготовления блюд из крупяного сырья, яиц и творога.

9. Мучные кондитерские изделия. Виды теста. Рекомендации по использованию муки при приготовлении теста. Процессы, происходящие при замесе теста и выпечке изделий из него. Способы ослабления клейковины. Разрыхление теста.

10. Технология приготовления сладких блюд. Классификация, ассортимент и технология приготовления; правила оформления и подачи; санитарно-гигиенические требования к приготовлению. Желирующие вещества, используемые при приготовлении сладких блюд; их предварительная подготовка, концентрация и способ введения в пищевую массу.

11. Понятие о функциональном питании. Функциональные пищевые ингредиенты. Основные группы функциональных пищевых продуктов. Биологически активные добавки к пище.

12. Основы метрологии, стандартизации и подтверждения соответствия в общественном питании. Основные понятия в области технического регулирования.

13. Классификация и типы предприятий общественного питания. Организация производственного процесса и рабочих мест на ПОП.

14. Виды норм труда. Рабочее время и его структура. Баланс рабочего времени. Оперативное планирование и оперативный учет на ПОП.

15. Организация производства в заготовочных и доготовочных цехах ПОП. Торговые, складские, административно-бытовые помещения ПОП.

16. Организация обслуживания на предприятиях общественного питания. Формы и методы обслуживания. Столовая посуда и приборы. Виды сервировок.

17. Виды банкетов. Организация банкета-коктейль, банкета-фуршет, банкета на высшем уровне. Особенности организации питания и обслуживания в гостиницах. Кейтеринг. Шведский стол.

18. Инжиниринг меню. Виды меню, требования к меню. Автоматизированные системы управления рестораном.

19. Учёт и отчетность на предприятиях общественного питания.

20. Проектирование предприятий общественного питания

21. Контроль качества на предприятиях общественного питания

22. Санитария и гигиена на предприятиях общественного питания.

ОСНОВНАЯ ЛИТЕРАТУРА

1. Технология продукции общественного питания: Учебник / Мглинец А.И., Акимова Н.А., Дзюба Г.Н. и др.; Под ред. А.И. Мглинца – СПб.: Троицкий мост, 2010. – 736 с.

2. Сборник технических нормативов. Сборник рецептур на продукцию общественного питания / Составитель Могильный М.П. – М.: ДеЛи плюс, 2011. – 1008 с.

3. Технология продуктов общественного питания: сборник задач: учеб. пособие / Джабоева А.С., Тамова М.Ю. – М.: Магистр: ИНФА-М, 2012. – 256 с.

4. Сборник технических нормативов. Сборник рецептур на продукцию кондитерского производства / Составитель Могильный М.П. – М.: ДеЛи плюс, 2011. – 560 с.
5. Справочник работника общественного питания / Под редакцией М.П. Могильного. – М.: ДеЛи плюс, 2011. – 656 с.
6. Бутейкис Н.Г. Технология приготовления мучных кондитерских изделий / Н.Г. Бутейкис, А.А. Жукова. – 5 изд. – М.: Академии, 2006. – 30 с.
7. Зайко Г.М., Джум Т.А. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания. - М.: МАГИСТР ИНФРА-М, 2013.- 557 с.
8. Учет и контроль в общественном питании : Учебное пособие / Ю.А. Бабаев, А.М. Петров. — 2-е изд., испр. — М.: КУРС: ИНФРА-М, 2015. — 695 с.: 60x90 1/16. (Высшее финансовое образование). ISBN 978-5-905554-98-8, 500 экз.
9. Общественное питание: учет и калькулирование себестоимости: Учебное пособие / А.М.Петров, 3-е изд. - М.: КУРС, НИЦ ИНФРА-М, 2015. - 270 с.
10. Фридман А. М. Экономика предприятия общественного питания [Электронный ресурс]: учебник для бакалавров / А. М. Фридман. - М.: Издательско-торговая корпорация «Дашков и К°», 2013. - 464 с.

ДОПОЛНИТЕЛЬНАЯ ЛИТЕРАТУРА

- 8 Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания / Составители: Ахиба С.Л., Бодрягин В.И., Лапшина В.Т. и др.; Под ред. Н.Я. Лупея – М.: Хлебпродинформ, 1997. – 560 с.
- 9 Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания. М.: Экономика, 2003. - 720 с.
- 10 Технология приготовления мучных кондитерских изделий / Н.Г. Бутейкис, А.А. Жукова. – М.: ИРПО, 2001. – 304 с.
- 11 Сборник технологических нормативов. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания. – М.: «Хлебинформ», 1996. – 613 с.
- 12 Могильный М.П. Стандарт организации (предприятия общественного питания). Обслуживание официантами (разработка правил, инструкций и регламентов) Могильный М.П., Башкатова Н.П., Баласанян А.Ю.: Учебное пособие – М.: Дели принт, 2009. - 282 с.
- 13 Обслуживание на предприятиях общественного питания: учебное пособие/ Л.А.Радченко. – Ростов н/Д: «Феникс», 2004. – 384 с.