ПРОЕКТ НА 2027 ГОД ПРИЕМА

Программа вступительного испытания «Технология производства пищевой продукции»

Форма проведения – собеседование. Экзаменационный билет включает 2 вопроса (по одному вопросу из разных разделов программы). Время, которое отводится поступающему на подготовку ответа, – не более 30 минут, время собеседования – не более 15 минут.

1. Критерии оценивания

При оценивании вступительного испытания используется 100-балльная шкала. Результаты вступительного испытания оцениваются экзаменационной комиссией баллами от 0 до 100.

Ответ поступающего на каждый вопрос по вступительному испытанию оценивается по 100-балльной шкале, а общий балл за вступительное испытание вычисляется путем нахождения среднего арифметического значения баллов, полученных за каждый вопрос и (или) экзаменационное задание, с округлением до целого значения по математическим правилам. За каждую допущенную ошибку при ответе снимается 2 балла.

Баллы	Критерии оценивания собеседования
100-90	Выставляется поступающему, если он глубоко и прочно усвоил программный материал, исчерпывающе, последовательно, четко и логически стройно его излагает, умеет тесно увязывать теорию с практикой, свободно справляется с задачами, вопросами и другими видами применения знаний, причем не затрудняется с ответом при видоизменении заданий, использует в ответе материал разнообразных литературных источников, владеет разносторонними навыками и приемами выполнения практических задач
89-70	Выставляется поступающему, если он твердо знает материал, грамотно и по существу излагает его, не допускает существенных неточностей в ответ на вопрос, правильно применяет теоретические положения при решении практических вопросов и задач, владеет необходимыми навыками и приемами их выполнения
69-39	Выставляется поступающему, если он имеет знания только основного материала, но не усвоил его деталей, допускает неточности, недостаточно правильные формулировки, нарушения логической последовательности в изложении программного материала, испытывает затруднения при выполнении практических работ
38-0	Выставляется поступающему, который не знает значительной части программного материала, допускает существенные ошибки, неуверенно, с большими затруднениями выполняет практические работы Оценка в 0 баллов ставится если полностью отсутствует ответ на вопрос; ответ представлен не на тот вопрос; поступающий нарушил установленные процедуры вступительного испытания, повлекшее удаление такого претендента со вступительного испытания

2. Основные требования

Поступающий должен **знать**:

- нормативную базу, основные понятия, термины и определения в области технологии продукции общественного питания, технологии хлеба, хлебобулочных и кондитерских изделий;
- этапы технологического цикла и принципы производства кулинарной продукции, хлеба, хлебобулочных и кондитерских изделий;
- способы кулинарной обработки;
- этапы технологического цикла и принципы производства хлеба, хлебобулочных и кондитерских изделий;
- классификацию и ассортимент кулинарной продукции, хлеба, хлебобулочных и кондитерских изделий;
- свойства сырья, параметры технологических процессов, технологию производства полуфабрикатов, ассортимент и технологию приготовления различных видов кулинарной продукции, технологию приготовления хлеба, хлебобулочных и кондитерских изделий;
- технологические процессы кулинарной обработки сырья, приготовления полуфабрикатов и готовой продукции, технологические процессы производства хлеба, хлебобулочных и кондитерских изделий;
- требования к качеству, правила оформления и отпуска, условия и сроки хранения и реализации кулинарной продукции, хлеба, хлебобулочных и кондитерских изделий;
- принципы построения рецептур кулинарной продукции, хлеба, хлебобулочных и кондитерских изделий;
- организационно-правовые формы предприятий общественного питания, предприятий пищевой промышленности, особенности их производственной и торговой деятельности;
- классификацию, основные типы и классы предприятий, требования к ним; отличительные признаки различных типов и классов;
- источники снабжения и поставщиков предприятий общественного питания, предприятий пищевой промышленности; формы и способы доставки продуктов;
- виды складских помещений, требования к ним;
- правила организации рабочих мест;
- организацию процессов производства и реализации продукции, работы основных производственных цехов и вспомогательных помещений; основные категории производственного персонала, требования к нему;
- этапы процесса обслуживания, особенности подготовки и обслуживания в организациях общественного питания разных типов и классов;
- методы и формы обслуживания, особенности организации обслуживания в предприятиях различных типов и классов, классификацию торговых помещений;

должен **уметь**:

- оценивать качество сырья, готовой кулинарной продукции, хлеба,

хлебобулочных и кондитерских изделий на всех стадиях технологического процесса;

- готовить широкий ассортимент кулинарной продукции, хлеба, хлебобулочных и кондитерских изделий заданного качества с соблюдением условий технологического процесса с учетом норм закладки, совместимости и взаимозаменяемости сырья, требованийнормативной документации;
- разрабатывать нормативную документацию;
- применять безотходные и малоотходные технологии, сокращать товарные потери и нормируемые технологические отходы;
- применять рациональные методы контроля и оценки качества продовольственного сырья;
- осуществлять контроль качества основных видов кулинарной продукции, хлеба, хлебобулочных и кондитерских изделий;
- определять признаки предприятий различных типов и классов;
- составлять и заключать договора на поставку продуктов и объектов материально-технического снабжения; принимать товары; документально оформлять их приемку;
- организовывать хранение продуктов, документально оформлять отпуск продуктов, составлять план мероприятий по сокращению расходов по таре;
- разрабатывать структуру производства предприятий и составлять схемы взаимосвязи производственных цехов и помещений;
- рационально и эффективно организовывать технологический процесс производства и реализации готовой продукции;
- организовывать процесс обслуживания посетителей с соблюдением элементов обслуживания и правил подачи блюд и напитков;

должен **владеть**:

- практическими навыками по приготовлению полуфабрикатов, кулинарных изделий, блюд, хлеба, хлебобулочных и кондитерских изделий;
- знаниями в области особенностей производственно-торговой деятельности предприятий общественного питания, предприятий пищевой промышленности;
- основополагающим принципами организации работы складских помещений;
- методами организации производства на предприятиях общественного питания;
- правилами подачи блюд и напитков; правилами этикета и нормами поведения за столом.

3. Содержание программы вступительного испытания

Раздел «Технология кулинарной продукции»

Тема 1. Технологические принципы производства кулинарной продукции

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 мясаразных видов животных. Требования к качеству. Условия и сроки хранения и реализация мясных натуральных полуфабрикатов. Рубленые полуфабрикаты. Ассортимент. Технологическая характеристика сырья. Технология приготовления натуральных рубленных и полуфабрикатов из котлетной массы.

Условия и сроки хранения и реализация мясных рубленных 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 рубленных, 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. Рецептуры 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. Рецептуры 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.

Рекомендуемая литература

Основная литература

1. Технология продукции общественного питания: Учебник / А. С. Ратушный, Б. А. Баранов, Т. В. Шленская и др.; под ред. А. С. Ратушного. – Москва: Форум, НИЦ ИНФРА-М, 2016. – 240 с. Режим доступа: http://znanium.com/bookread2.php?book=520513;

2. Васюкова, А. Т. Технология продукции общественного питания: учебник / Московский государственный университет технологий и управления им. К.Г. Разумовского. – 2. – Москва: Издательско-торговая корпорация "Дашков и К", 2020. – 496 с.;

3. Богушева, В. И. Технология приготовления пищи / В. И. Богушева. – Изд. 5-е. – Ростов-на-Дону: Феникс, 2015. – 375 с.;

4. Куткина, М. Н. Технология продукции общественного питания / М. Н. Куткина, С. А. Елисеева, И. В. Симакова. – СПб.: Троицкий мост, 2022. – 672 с.

Дополнительная литература

1. Ковалев Н. И. Технология приготовления пищи / Н. И. Ковалев; подред. М. А. Тяколаевой.–М.: Деловая литература; «Омега-Л», 2003. – 480 с.;

2. Мглинец, А. И. Технология приготовления ресторанной продукции: Учебное пособие / А. И. Мглинец. – Санкт-Петербург: Троицкий мост, 2014. – 206 с.;

3. Ратушный, А. С. Технология продукции общественного питания: учебник / А.С. Ратушный; Мичуринский государственный аграрный университет. – 2, перераб. и доп. – Москва: ООО «Научно-издательский центр ИНФРА-М», 2020. – 241 с.;

4. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания: нормативно-технический материал / сост.: Л. Е. Голунова, М. Т. Лабзина. – Изд. 15-е, испр. и доп. – Санкт-Петербург: Профи, 2011. – 771 с.;

5. Сборник рецептур блюд зарубежной кухни: [нормативный документ / А. И. Тютюнник и др.]; под ред. А. Т. Васюковой; Ассоц. кулинаров России, Моск. гос. ун-т пищевых пр-в, Рос.ун-т кооп. – Москва: Дашков и К°, 2013. – 814, [1] с. Режим доступа: http://znanium.com/bookread2.php?book=430422;

6. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий кухонь народов России для предприятий общественного питания [Электронный ресурс] / Под ред. проф. А. Т. Васюковой. – М.: Издательско-торговая корпорация «Дашков и К°», 2013. – 212 с. Режим доступа: http://znanium.com/bookread2.php?book=415315;

7. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий: для предприятий общественного питания / авт.-сост.: А. И. Здобнов, В. А. Цыганенко. – Киев: Арий, 2014. – 679 с.;

8. Технология продукции общественного питания: в 2т.Т.2.Технология блюд, закусок, напитков, мучных кулинарных, кондитерских и булочных изделий / под ред. А.С. Ратушного.–М.:Мир;Колос,2003.416с.;

9. Справочник руководителя предприятий общественного питания/МинторгРоссии.–М.:Легк. пром-сть и бытовое обслуживание, 2000.–664с.;

10. Справочник технолога общественного питания /А.И. Мглинец, Г.Н. Ловачева, А.М. Алешина. – М.: Колос, 2000. 416с.

Нормативные документы

1. Технический регламент Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции» [Электронный ресурс]: утв. решением Комиссии Таможенного союза Евразийского экономического сообщества от 09.12.2011 N 880 // Справочная правовая система «КонсультантПлюс». – Режим доступа: http://www.consultant.ru;

2. ГОСТ 30390-2013 Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению = Public catering services. Production of the public catering, realized to the population. Generalspecifications: межгосударственный стандарт: издание официальное: утвержден и введен в действие приказом Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии от 22 ноября 2013 г. № 1675-ст: введен впервые: дата введения 2016-01-01 / разработан Открытым акционерным обществом «Всероссийский научно-исследовательский институт сертификации» (ОАО «ВНИИС») // Справочная правовая система «КонсультантПлюс». – Режим доступа: https://docs.cntd.ru/document/1200107326;

3. ГОСТ 31985-2013 Услуги общественного питания. Термины и определения = Termsanddefinitions: межгосударственный стандарт: издание официальное: утвержден и введен в действие Приказом Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии от 27 июня 2013 г. № 191-ст: введен впервые: дата введения 2015-01-01 / разработан Открытым акционерным обществом «Всероссийский научно-исследовательский институт сертификации» (ОАО «ВНИИС») // Справочная правовая система «КонсультантПлюс». – Режим доступа: https://docs.cntd.ru/document/1200103471;

4. СанПиН 1.2.3685-21 Гигиенические нормативы и требования к обеспечению безопасности и (или) безвредности для человека факторов среды обитания: утверждено постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 28.01.2021 № 2. –URL: https://docs.cntd.ru/document/573500115;

5. СанПиН 2.3.2.1280-03. Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов. Дополнения и изменения №2 к СаНПиН 2.3.2.1078-01: санитар. – эпидемиол. правила и нормативы. – Москва: Минздрав России, 2003. – 24 с.;

6. СанПиН 2.3.2.1324 – 03 Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов: санитар. – эпидемиол. правила и нормативы. – Москва: Минздрав России, 2002. – 24 с.;

7. СанПиН 2.3/2.4.3590-20 Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения: утверждено постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 27.10.2020 № 32. – URL: http://docs.cntd.ru/document/566276706;

8. МР 2.3.1.0253-21.2.3.1. Гигиена питания. Рациональное питание. Нормы физиологических потребностей в энергии и пищевых веществах для различных групп населения Российской Федерации. Методические рекомендации: утвержден руководителем Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека от 22.07.2021 г. // КонсультантПлюс: справочная правовая система. – URL: http://www.consultant.ru/document/cons_doc_LAW_395381;

9. МР 2.3.6.0233-21.2.3.6. Предприятия общественного питания. Методические рекомендации к организации общественного питания населения. Методические рекомендации: утверждено руководителем Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека от 02.03.2021 г. // КонсультантПлюс: справочная правовая система. – URL: http://www.consultant.ru/document/cons_doc_LAW_378317/.

Раздел 2 «Технология хлеба, хлебобулочных и кондитерских изделий»

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

Качество продукции. Показатели и методы оценки.

2.1. Сырье

Физические и хлебопекарные свойства муки. Виды муки и процент ее выхода. Общий состав муки. Хлебопекарные свойства муки. Приемка муки на складе. Хранение муки.

2.2. Вспомогательное хлебопекарное сырье

Вода. Дрожжи. Сахар. Молоко. Яйца. Жиры. Соль. Пряности. Другие добавки.

2.3.Технология хлебопечения

Подготовка муки. Замес теста. Подготовка соли и дрожжей. Подготовка воды и ее температура. Брожение теста. Разрыхление теста разными способами (при помощи углекислого газа, под действием заквашенной заварки, химических средств). Способы приготовления теста. Приготовление теста на густой опаре. Приготовление теста на закваске из кислого теста. Приготовление теста на густой закваске. Приготовление теста на жидкой закваске. Использование сухой закваски. Способы консервации закваски. Приготовление теста для булочных изделий. Разделка, расстойка и выпечка хлеба. Процессы, происходящие в хлебе при выпечке.

2.4. Расчет выхода теста и хлеба

Выход теста. Выход хлеба. Упек. Припек. Влияние разных факторов на выход теста. Способы формовки и их влияние на выход хлеба. Потери теста.

2.5. Классификация и ассортимент хлебобулочных изделий

Классификация и ассортимент хлеба. Штучные булочные и сдобные изделия.

2.6. Пищевая ценность хлеба и факторы ее определяющие

Усвояемость хлеба. Хлеб как источник белка и незаменимых аминокислот.

Хлеб как источник витаминов. Хлеб как источник минеральных веществ.

2.7. Анализ качества хлеба и хлебобулочных изделий

Влажность хлеба. Минеральные вещества хлеба. Белки. Жиры. Витамины. Спирт и углекислый газ. Кислотность. Каллорийность хлеба. Внешний вид хлеба. Объем хлеба и факторы, влияющие на объем хлеба. Корка, пористость и мякишь хлеба, факторы на них влияющие. Эластичность. Вкус и запах.

2.8. Способы улучшения качества и пищевой ценности хлеба

Повышение выхода муки. Специальная обработка отрубей для повышения их усвояемости. Обогащение хлеба. Охлаждение и хранение хлеба. Черствение хлеба.

2.9. Болезни хлеба и дефекты хлеба и булочных изделий

Виды болезней хлеба и причины их вызывающие. Факторы, влияющие на качество хлеба. Отбор образца. Оценка хлеба.

2.10. Замораживание теста для производства хлеба и хлебобулочных изделий

Влияние ингредиентов на качество замороженного теста. Минеральное питание дрожжей, окисление и восстанавливающие вещества. Замес. Брожение. Разделка теста. Замораживание. Упаковывание. Транспортировка. Размораживание, расстойка и выпечка. Использование замороженного теста в домашних условиях.

2.11. Национальные виды хлеба

Ассортимент национальных видов хлеба, особенности производства.

2.12. 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:

1. Гаврилова, Н. Б. Биотехнологические основы производства хлебобулочных изделий: учебное пособие / Гаврилова Н. Б., Рыбченко Т. В. – Омск: Омский ГАУ, 2017. – 123 с. – ISBN 978-5-89764-593-0;

2. Макушин, А. Н. Технология хлеба, мучных кондитерских и макаронных изделий: методические указания / Макушин А. Н. – Самара: СамГАУ, 2018. – 30 с.;

3. Хамицаева, А. С. Теоретические основы разработки технологий мучных и мясных изделий с использованием модифицированного растительного сырья: монография / Хамицаева А. С., Будаев А. Р. – Владикавказ: Горский ГАУ, 2019. – 256 с. – ISBN 978-5-906647-59-7;

4. Юсупова, Г. Г. Технология мукомольного производства: учебное пособие / Г.Г. Юсупова; Российский государственный аграрный университет – МСХА им. К.А. Тимирязева. – 1. – Москва: ООО «Научно-издательский центр ИНФРА-М», 2020. – 180 с. – ISBN 978-5-16-014730-7. – ISBN 978-5-16-107312-4;

5. Гришина, Е. С. Технология хлебопекарного производства: учебное пособие / Гришина Е. С. – Омск: Омский ГАУ, 2020. – 175 с. – ISBN 978-5-89764-865-8;

6. Балыхин, М. Г. Зерно, мука и хлеб России. Производство – хранение – переработка – рынок: учебное пособие / Балыхин М. Г., Бутковский В. А., Ильина О. А., Щетинин М. П.,

Иунихина В. С., Лабутина Н. В., Фейденгольд В. Б., Богатырёва Т. Г., Цыганова Т. Б., Шатнюк Л. Н. – Москва: МГУПП, 2020. – 564 с. – ISBN 978-5-98597-452-2;

7. Чельдиева, Л. Ш. Исследование и разработка методологии и алгоритмов автоматизированного управления процессом приготовления диетического хлеба: монография / Л. Ш. Чельдиева, В. А. Гасиева. – Владикавказ: Горский ГАУ, 2020. – 160 с. – ISBN 978-5-906647-72-6. Книга из коллекции Горский ГАУ – Технологии пищевых производств;

8. Юсупова, Г. Г. Технология мукомольного производства: учебное пособие / Г.Г. Юсупова; Российский государственный аграрный университет – МСХА им. К.А. Тимирязева. – 1. – Москва: ООО «Научно-издательский центр ИНФРА-М», 2021. – 180 с. – ISBN 978-5-16-014730-7. – ISBN 978-5-16-107312-4;.

9. Кох, Д. А. Технология хлебобулочных изделий: учебное пособие / Д. А. Кох, Н. А. Гречишникова, Н. Н. Типсина; Красноярский государственный аграрный университет. – Красноярск, 2020. – 176 с.;

10. Романов, А.С. Хлеб и хлебобулочные изделия. Сырье, технологии, ассортимент: учебное пособие / Романов А.С., Ильина О.А., Иунихина В.С., Краус С.В. М.: ДеЛи плюс, 2016. – 635 с.;

11. Физико-химические методы исследования сельскохозяйственного сырья и продовольственных товаров: учебное пособие для студентов направления подготовки 38.03.07 Товароведение / сост.: П.В. Скрипин, А.И. Тариченко, Р.Б. Жуков; Донской ГАУ. – Персиановский: Донской ГАУ, 2018. – 115 с.;

12. Лебухов, В. И. Физико-химические методы исследования: учебник / В. И. Лебухов, А. И. Окара, Л. П. Павлюченкова. – Санкт-Петербург: Лань, 2021. – 480 с. – ISBN 978-5-8114-1320-1. Книга из коллекции Лань – Химия. Рекомендовано УМО вузов России по образованию в области товароведения и экспертизы товаров в качестве учебника для подготовки бакалавров и магистров по направлению 100800 – «Товароведение»;

13. Губаненко, Г. А. Безопасность продовольственного сырья и продуктов питания: учебное пособие / Г. А. Губаненко, Т. Л. Камоза. – Красноярск: СФУ, 2019. – 196 с. – ISBN 978-5-7638-4098-8;

14. Безопасность сельскохозяйственного сырья и продуктов питания: учебное пособие. – Персиановский: Донской ГАУ, 2020. – 163 с.;

15. Современные методы исследования свойств продовольственного сырья, пищевых макро- и микроингредиентов, технологических добавок и пищевой продукции: [учеб-метод. материалы к изучению дисциплины для ...19.04.04.01 Новые пищевые продукты для рационального и сбалансированного питания] / Л.В Наймушина. – Красноярск: СФУ, 2021;

16. Пищевые и биологически активные добавки: методические указания. – Ижевск: Ижевская ГСХА, 2020. – 31 с.;

17. Химический состав пищевых продуктов. Книга 1. Справочные таблицы содержания основных пищевых веществ и энергетической ценности пищевых продуктов. / Под ред. Скурихина И.М., Волгарева М.Н. – М.: Агропромиздат, 1987. – 224 с.;

18. Химический состав пищевых продуктов. Книга 2. Справочные таблицы содержания аминокислот, жирных кислот, витаминов, макро- и микроэлементов, органических кислот и углеводов. / Под ред. Скурихина И.М., Волгарева М.Н. – М.: Агропромиздат, 1987. – 360 с.;

19. Васюкова, Анна Тимофеевна. Сборник рецептур блюд зарубежной кухни: практическое пособие / Московский государственный университет технологий и управления им. К.Г. Разумовского. – 6. – Москва: Издательско-торговая корпорация «Дашков и К», 2019. – 816 с. – ISBN 978-5-394-03339-1;

20. Сборник рецептур блюд зарубежной кухни: инструкции / ред. А. Т. Васюкова. – М., 2008. – 815 с. – ISBN 5-911316-00-5: 850.00 р. – Текст: непосредственный. В надзаг.: Ассоц. кулинаров России ГО ВПО «Моск. гос. ун-т пищевых пр-в», АНО ВПО ЦС РФ «Рос. ун-т кооп.»;

21. Сборник рецептур мучных кондитерских и булочных изделий для предприятий общественного питания: Справочник. – СПб.: Троицкий мост, 2017. – 194 с.;

22. Сборник рецептур на хлеб и хлебобулочные изделия / [Сост. П.С. Ершов]. – СПб.: Профи-Информ, 2004. – 190,[1] с.; 21 см.; ISBN 5-98471-005-6;

23. Изделия хлебобулочные из пшеничной хлебопекарной муки. Общие технические условия: ГОСТ 31805-2018. – изд. офиц. – М.: Стандартинформ, 2018. – 16 с.;

24. Корячкина, С.Я. К70 Методы исследования качества хлебобулочных изделий: учебно-методическое пособие для вузов / С.Я. Корячкина, Н.А. Березина, Е.В. Хмелева. – Орел: ОрелГТУ, 2010. – 166 с.

Раздел «Организация производства пищевой продукции»

Тема 1. Организация продовольственного и материально-технического снабжения

Современные требования к организации снабжения продовольственного и материально-технического. Рациональная организация снабжения предприятий общественного питания сырьем, полуфабрикатами, продуктами и материально-техническими средствами: задачи, значение, обеспечение. Источники снабжения и поставщики. Организация договорных отношений с поставщиками. Нормативные и технические документы, регламентирующие договорные отношения. Технологический процесс товародвижения, повышение его эффективности.

Организационные формы поставок: транзитная и складская, смешанная. Требования, предъявляемые к транспортировке товаров. Обязательные товарно-сопроводительные документы, оформляемые при перевозке продуктов (накладные, сертификаты, качественные удостоверения, вкладыши и др.). Организация приемки продовольственных товаров по количеству и качеству. Организация материально-технического снабжения: требования к нему, особенности приемки товаров.

Тема 2. Организация складского и тарного хозяйства

Складское хозяйство: понятие, назначение, компоновка складских помещений. Виды складских помещений, требования к ним. Комплекс складских операций. Оборудование складских помещений, в т. ч. инвентарь, инструменты. Условия хранения продуктов, их отпуск на производство. Организация тарного хозяйства. Классификация и характеристика тары. Тара. Организация тарооборота.

Тема 3. Структура производства

Условия создания, классификация, взаимосвязь. Состав и площадь производственных помещений. Производственный процесс: понятие, сущность, содержание, основные элементы, принципы организации. Технологический процесс: понятие, виды, основные элементы, условия рациональной организации. Понятие о технологических линия и участках, рабочих местах, зона обслуживания, организации рабочих мест.

Тема 4. Оперативное планирование работы производства

Оперативное планирование: понятие, сущность, назначение. Производственная программа: определение, назначение. Оперативное планирование работы производства заготовочных предприятий. Оперативное планирование в предприятия доготовочных и с полным циклом производства,

его последовательность. План-меню: понятие, назначение, порядок составления и оформления. Расчет сырья и продуктов для приготовления блюд в соответствии с производственной программой. Нормативная и технологическая документация. Стандарты разных категорий: государственные, отраслевые, стандарты предприятий; технические условия, технологические инструкции. Технологические и технико-технологические карты.

Тема 5. Организация работы производственных цехов

Назначение, размещение производственных цехов. Заготовочные цехи: овощной, мясной, рыбный, птице-гольевый, мясо-рыбный: ассортимент выпускаемой продукции, производственная программа; технологические линии и участки, организация рабочих мест; режим работы; оборудование, его типы и размещение в цехах. Особенности организации производства полуфабрикатов в предприятия общественного питания с полным производственным циклом. Организация работы цехов доработки полуфабрикатов в доготовочных предприятиях. Доготовочные цехи: горячий, холодный: назначение, расположение, режим работы, взаимосвязь с другими цехами и помещениями. Организация работы горячего и холодного цехов: структура, особенности, ассортимент продукции, производственная программа, оборудование цехов, микроклимат, технологические линии. Специализированные цехи: кулинарный, кондитерский, пирожковый, цех мучных изделий, цех производства хлеба и хлебобулочных изделий: назначение, размещение, режим работы, организация труда, ассортимент продукции.

Тема 6. Организация работы вспомогательных производственных помещений

Производственные вспомогательные помещения: экспедиция, моечная кухонной посуды, хлеборезка, кладовая суточного запаса сырья: назначение, размещение, специализация, состав помещений, оснащение, связь с цехами.

Рекомендуемая литература

1. Богушева В.И. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания. – Ростов н/Д: Феникс, 2008. – 348 с.;

2. Быстров, С. А. Технология и организация ресторанного бизнеса и питания туристов: учебник / С.А. Быстров. – Москва: ИНФРА-М, 2021. – 536 с. – (Среднее профессиональное образование);

3. Панова Л.А. Организация производства на предприятиях общественного питания (в экзаменационных вопросах и ответах): учеб. пособие для сред. проф. образования / Л. А. Панова. – М.: Дашков и К, 2009. – 319 с.;

4. Радченко Л.А. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания: учеб./ Л.А. Радченко. – М.: КНОРУС, 2016. – 328с.

4. Примерные вопросы для собеседования

Раздел «Технология кулинарной продукции»

1. Нормативная и технологическая документация в общественном питании.

2. Соусы: классификация, значение в питании, правила подачи, сырьё и полуфабрикаты для приготовления соусов.

3. Соусы красные и белые на мясном бульоне: основные и производные от них, особенности их приготовления, правила подачи, условия и сроки хранения, требования к качеству

4. Соусы на рыбном бульоне, соусы грибные: основные и производные от них, особенности их приготовления, правила подачи, условия и сроки хранения, требования к качеству

5. Соусы молочные и сметанные: основные и производные от них, особенности их приготовления, правила подачи, условия и сроки хранения, требования к качеству

6. Соусы яично-масляные и соусы холодные: ассортимент, классификация, особенности их приготовления, правила подачи, условия и сроки хранения, требования к качеству

7. Соусы сладкие и сиропы: ассортимент, особенности их приготовления, правила подачи, условия и сроки хранения, требования к качеству

8. Щи, борщи, рассольники и солянки: общие стадии варки, ассортимент, особенности их приготовления, правила подачи, условия и сроки хранения, требования к качеству

9. Супы картофельные с овощами, крупой, бобовыми и макаронными изделиями; супы с макаронными изделиями, домашней лапшой, крупой и бобовыми: общая характеристика, ассортимент, особенности их приготовления, правила подачи, условия и сроки хранения, требования к качеству

10. Пюреобразные супы: классификация, ассортимент, особенности их приготовления, правила подачи, условия и сроки хранения, требования к качеству

11. Прозрачные супы: характеристика, ассортимент, особенности их приготовления, правила подачи, условия и сроки хранения, требования к качеству. Гарниры для прозрачных супов (ассортимент, правила производства и подачи)

12. Холодные и сладкие супы: виды жидкой основы, ассортимент, особенности их приготовления, правила подачи, условия и сроки хранения, требования к качеству.

13. Клубнеплоды, корнеплоды, капустные и луковые овощи: классификация, характеристика; технологический процесс механической кулинарной обработки овощей, производство полуфабрикатов, показатели качества, условия и сроки хранения полуфабрикатов.

14. Салатные и шпинатные овощи, пряная зелень, плодовые овощи: классификация, характеристика; технологический процесс механической кулинарной обработки овощей, производство полуфабрикатов, показатели качества, условия и сроки хранения полуфабрикатов.

15. Бобовые, зерновые, десертные и переработанные овощи: классификация, характеристика; технологический процесс механической кулинарной обработки производство полуфабрикатов, показатели качества, условия и сроки хранения полуфабрикатов.

16. Химический состав и пищевая ценность грибов. Основные виды и характеристика грибов, поступающих на предприятия питания, технологический процесс механической кулинарной обработки грибов, производство полуфабрикатов, показатели качества, условия и сроки хранения.

17. Блюда и гарниры из отварных, припущенных и тушеных овощей: правила тепловой обработки, ассортимент, особенности их приготовления, условия и сроки хранения, требования к качеству.

18. Блюда и гарниры из жареных и запеченных овощей: правила тепловой обработки, ассортимент, особенности их приготовления, условия и сроки хранения, требования к качеству.

19. Крупы: характеристика, пищевая ценность; стадии механической кулинарной обработки. Блюда из круп: каши и блюда на основе каш, ассортимент, особенности приготовления, правила подачи, условия и сроки хранения, требования к качеству.

20. Макаронные изделия: характеристика и пищевая ценность. Блюда из макаронных изделий: ассортимент, особенности приготовления, правила подачи, условия и сроки хранения, требования к качеству.

21. Мясо: характеристика сырья, химический состав и пищевая ценность. Стадии механической кулинарной обработки замороженного мяса.

22. Разделка говяжьих полутуш и четвертин, разделка туш баранины и свинины.

23. Производство полуфабрикатов из говядины, свинины, баранины (крупнокусковые, порционные, мелкокусковые): ассортимент, характеристика, показатели качества, условия и сроки хранения полуфабрикатов.

24. Полуфабрикаты из рубленого мяса: ассортимент, характеристика, показатели качества, условия и сроки хранения полуфабрикатов.

25. Блюда из отварного и тушеного мяса и субпродуктов: правила тепловой обработки, ассортимент, особенности их приготовления, правила подачи, условия и сроки хранения, требования к качеству.

26. Блюда из жареного и запеченного мяса и субпродуктов: правила тепловой обработки, ассортимент, особенности их приготовления, правила подачи, условия и сроки хранения, требования к качеству.

27. Блюда из рубленого мяса: правила тепловой обработки, ассортимент, особенности их приготовления, правила подачи, условия и сроки хранения, требования к качеству.

28. Яйца: значение блюд из яиц в питании, стадии механической кулинарной обработки. Блюда из яиц: ассортимент, особенности их приготовления, правила подачи, условия и сроки хранения, требования к качеству.

29. Творог: стадии механической кулинарной обработки. Блюда из творога: ассортимент, особенности их приготовления, правила подачи, условия и сроки хранения, требования к качеству.

30. Технологический процесс механической кулинарной обработки сельскохозяйственной птицы, пернатой дичи и кролика, стадии процесса.

31. Производство полуфабрикатов из сельскохозяйственной птицы, пернатой дичи и кролика. Условия и сроки хранения, требования к качеству.

32. Блюда из отварной, припущенной и тушеной с/х птицы, дичи и кролика: правила тепловой обработки, ассортимент, особенности их приготовления, правила подачи, условия и сроки хранения, требования к качеству.

33. Блюда из жареной и запеченной с/х птицы, дичи и кролика: правила тепловой обработки, ассортимент, особенности их приготовления, правила подачи, условия и сроки хранения, требования к качеству.

34. Блюда из рубленой с/х птицы, дичи и кролика: правила тепловой обработки, ассортимент, особенности их приготовления, правила подачи, условия и сроки хранения, требования к качеству.

35. Рыба: химический состав и пищевая ценность, характеристика сырья.

36. Технологическая схема механической кулинарной обработки рыбы с костным скелетом, стадии процесса. Разделка рыбы с костным скелетом в зависимости от размера и кулинарного использования.

37. Технологическая схема механической кулинарной обработки рыбы с костно-хрящевым скелетом, стадии процесса.

38. Производство полуфабрикатов из рыбы с костным и костно-хрящевым скелетом для различных видов тепловой обработки (для варки, припускания, жарки, тушения и запекания): ассортимент, характеристика, показатели качества, условия и сроки хранения полуфабрикатов.

39. Рубленые полуфабрикаты из рыбы: ассортимент, характеристика, показатели качества, условия и сроки хранения полуфабрикатов.

40. Морепродукты: классификация; характеристика сырья, химический состав и пищевая ценность; особенности механической кулинарной обработки морепродуктов (ракообразных, двустворчатых моллюсков, головоногих моллюсков, иглокожих и морской капусты).

41. Блюда из отварной, припущенной и тушеной рыбы: правила тепловой обработки, ассортимент, особенности их приготовления, правила подачи, условия и сроки хранения, требования к качеству.

42. Блюда из жареной и запеченной рыбы: правила тепловой обработки, ассортимент, особенности их приготовления, правила подачи, условия и сроки хранения, требования к качеству.

43. Блюда из морепродуктов: правила тепловой обработки, ассортимент, особенности их приготовления, правила подачи, условия и сроки хранения, требования к качеству.

44. Холодные блюда и закуски: общая характеристика и классификация, значение в питании. Подготовка основных продуктов для приготовления холодных блюд и закусок.

45. Бутерброды: классификация, правила подготовки основных продуктов. Открытые, закрытые и горячие бутерброды: характеристика, ассортимент, особенности их приготовления, правила подачи, условия и сроки хранения, требования к качеству.

46. Банкетные закуски: характеристика, ассортимент, особенности их приготовления, правила подачи, условия и сроки хранения, требования к качеству.

47. Салаты из сырых и вареных овощей, винегреты: характеристика, ассортимент, особенности их приготовления, правила подачи, условия и сроки хранения, требования к качеству.

48. Салаты мясные, рыбные, с нерыбными морепродуктами, с сельскохозяйственной птицей и пернатой дичью: ассортимент, особенности приготовления, правила подачи, условия и сроки хранения, требования к качеству.

49. Холодные блюда и закуски из овощей и грибов, закуски из яиц: ассортимент, правила приготовления и подачи, условия и сроки хранения, требования к качеству.

50. Холодные блюда и закуски из рыбы и морепродуктов: общие правила приготовления, ассортимент, правила подачи, условия и сроки хранения, требования к качеству.

51. Холодные блюда и закуски из мяса, птицы, дичи и субпродуктов: общие правила приготовления, ассортимент, правила подачи, условия и сроки хранения, требования к качеству.

52. Сладкие блюда: значение в питании, классификация, основное сырье и правила его подготовки для сладких блюд.

53. Холодные сладкие блюда: ассортимент, особенности приготовления, правила подачи, условия и сроки хранения, требования к качеству.

54. Горячие сладкие блюда: ассортимент, особенности приготовления, правила подачи, условия и сроки хранения, требования к качеству.

55. Напитки: значение напитков в питании, горячие напитки, холодные безалкогольные напитки, национальные русские напитки – ассортимент, особенности приготовления, правила подачи, условия и сроки хранения, требования к качеству.

56. Технология мучных изделий: значение их в питании, классификация, характеристика основного вида сырья и его подготовка для изделий из теста.

57. Мучные блюда и гарниры: ассортимент, особенности приготовления теста для мучных блюд и гарниров, стадии производства мучных блюд и гарниров, условия и сроки хранения, требования к качеству.

58. Дрожжевое тесто, способы приготовления теста. Мучные кулинарные изделия из дрожжевого теста, приготовленного опарным и безопарным способом: ассортимент, особенности и стадии приготовления, условия и сроки хранения, требования к качеству (дефекты изделий из дрожжевого теста, их причины и способы предупреждения).

59. Фарши для мучных блюд и мучных кулинарных изделий: ассортимент, особенности приготовления, условия и сроки хранения, требования к качеству.

Раздел «Технология хлеба, хлебобулочных и кондитерских изделий»

1. Виды сырья для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.
2. Подготовка муки, крахмала для производства хлеба, хлебобулочных и кондитерских изделий.
3. Подготовка сахара и сахаросодержащих продуктов для производства хлеба, хлебобулочных и кондитерских изделий.
4. Подготовка твердых жиров для производства хлеба, хлебобулочных и кондитерских изделий.
5. Подготовка яиц и яичных продуктов для производства хлеба, хлебобулочных и кондитерских изделий.
6. Классификация хлеба и хлебобулочных изделий: по назначению, по способу приготовления Ассортимент хлебобулочных изделий и хлеба.
7. Сущность процессов, происходящих при замесе теста. Способы разрыхления теста.
8. Процессы, происходящие при замесе и выпечке теста.
9. Дрожжевое безопарное тесто и изделия из него. Характеристика, рецептура, технология приготовления, режим выпечки, требования к качеству.
10. Дрожжевое опарное тесто и изделия из него. Характеристика, рецептура, технология приготовления, режим выпечки, требования к качеству.
11. Дрожжевое слоеное тесто и изделия из него. Характеристика, рецептура, технология приготовления, режим выпечки, требования к качеству.
12. Сдобное пресное тесто и изделия из него. Характеристика, рецептура, технология приготовления, режим выпечки, требования к качеству.
13. Песочное тесто и изделия из него. Характеристика, рецептура, технология приготовления, режим выпечки, требования к качеству
14. Бисквит основной (с подогревом) и изделия из него. Характеристика, рецептура, технология приготовления, режим выпечки, требования к качеству.
15. Бисквит круглый (буше) и изделия из него. Характеристика, рецептура, технология приготовления, режим выпечки, требования к качеству.
16. Заварное тесто и изделия из него. Характеристика, рецептура, технология приготовления, режим выпечки, требования к качеству
17. Слоеное тесто и изделия из него. Характеристика, рецептура, технология приготовления, режим выпечки, требования к качеству
18. Воздушное тесто и изделия из него. Характеристика, рецептура, технология приготовления, режим выпечки, требования к качеству.
19. Миндальное тесто и изделия из него. Характеристика, рецептура, технология приготовления, режим выпечки, требования к качеству
20. Пряничное тесто и изделия из него. Характеристика, рецептура, технология приготовления, режим выпечки, требования к качеству
21. Мука, используемая для приготовления кондитерских изделий. Требования к качеству, условия хранения, применение в зависимости от содержания клейковины.
22. Требования к качеству сахаристых веществ, их роль в производстве мучных, кондитерских изделий.

23. Ассортимент отделочных полуфабрикатов. Их использование, требование к качеству.

24. Мастика. Виды мастики, технология приготовления, применение, требования к качеству.

25. Марципан. Виды марципана, технология приготовления, применение, требования к качеству.

26. Пирожные: определение, ассортимент, технология приготовления, требования к качеству.

27. Торты: виды тортов, технология приготовления, требования к качеству.

28. Сахарный сироп, технология приготовление, использование, способы измерения его консистенции

29. Маслянный крем, ассортимент, технология приготовления, использование

30. Белковый крем, ассортимент, технология приготовления, использование

31. Заварной крем, ассортимент, технология приготовления, использование

32. Помада, особенности приготовления, использование

33. Мучные кондитерские изделия пониженной калорийности. Технология приготовления, требования к качеству.

34. Санитарные правила организации технологических процессов приготовления хлебобулочных изделий и гигиенические требования к производственному оборудованию.

35. Правила проведения бракеража хлебобулочных изделий.

Раздел «Организация производства пищевой продукции»

1. Организационно-правовые формы предприятий индустрии питания.

2. Основные понятия и определения: предприятие общественного питания, тип, класс предприятия, качество, безопасность, экологичность услуг общественного питания.

3. Хозяйственные субъекты в сфере индустрии питания, их основные организационно-правовые формы.

4. Особенности производственной и торговой деятельности предприятий общественного питания.

5. Особенности производственно-торговой деятельности и классификация предприятий общественного питания

6. Организация снабжения предприятий общественного питания. Организация договорных отношений с поставщиками, формы снабжения, способы и маршруты доставки.

7. Организация работа складского хозяйства.

8. Организация тарного хозяйства.

9. Графики выхода на работу

10. Характеристика заготовочных предприятий общественного питания. Оперативное планирование заготовочных предприятий общественного питания.

11. Оперативное планирование предприятий средней мощности и доготовочных.

12. Виды меню, применяемые в различных типах предприятий общественного питания. Порядок оформления меню.

13. Нормативно-технологическая документация предприятий общественного питания.

14. Структура производства и условия рациональной её организации. Общие требования к организации рабочих мест. Значение и порядок проведения аттестации рабочих мест.

15. Организация работы овощного цеха

16. Организация работы мясо-рыбного цеха.

17. Организация работы горячего цеха.

18. Организация работы холодного цеха.

19. Состав помещений кондитерского цеха, порядок составления производственной программы и организация труда в цехе.

20. Организация технологического процесса и рабочих мест по приготовлению изделии из дрожжевого и слоеного теста в кондитерском цехе.

21. Организация технологического процесса и рабочих мест по приготовлению бисквитного, песочного теста. Организация рабочих мест для отделки полуфабрикатов из теста.

22. Организация работы цеха мучных изделий.