



**ЧОУ ВПО «ИНСТИТУТ ЭКОНОМИКИ, УПРАВЛЕНИЯ
И ПРАВА (г. КАЗАНЬ)»**

**Факультет сервиса, туризма и технологии продуктов
общественного питания**

«УТВЕРЖДАЮ»

**Председатель приемной
комиссии**

Тимирязова А.В. Тимирязова

« 15 » сентября 2014 г.

**ПРОГРАММА
ВСТУПИТЕЛЬНОГО МЕЖДИСЦИПЛИНАРНОГО ЭКЗАМЕНА
В МАГИСТРАТУРУ**

**для поступающих на направление подготовки
19.04.04 «Технология продукции и организация общественного
питания»**

Казань – 2014 г.

I. ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА

Настоящая программа составлена на основе требований к обязательному минимуму содержания и уровню подготовки магистра технологии продукции и организации общественного питания, определяемых действующим образовательным стандартом высшего профессионального образования по направлению «Технология продукции и организация общественного питания».

Поступающий в магистратуру по направлению 19.04.04 «Технология продукции и организация общественного питания» сдает междисциплинарное комплексное вступительное испытание в форме вступительного экзамена.

Программа сформирована на основе федеральных государственных образовательных стандартов высшего образования по программам бакалавриата.

II. Требования к междисциплинарному комплексному вступительному испытанию по направлению подготовки

Междисциплинарное комплексное вступительное испытание в форме письменного вступительного экзамена по направлению магистратуры 19.04.04 «Технология продукции и организация общественного питания» включает в себя три вопроса: по дисциплинам «Технология продукции общественного питания», «Организация производства», «Организация обслуживания», «Оборудование», «Физиология питания. Специальные виды питания», «Санитария и гигиена питания», «Особенности европейской кухни», «Особенности татарской национальной кухни», «Диетическое питание».

Все вопросы вступительного собеседования оцениваются экзаменационной комиссией отдельно, по 100-балльной шкале. Итоговая оценка за вступительный экзамен определяется на основании среднего арифметического баллов, набранных абитуриентом по каждому из трех вопросов. Неудовлетворительная оценка по одному из вопросов (ниже 40 баллов) автоматически ведет к неудовлетворительной оценке за экзамен в целом.

На собеседовании поступающий в магистратуру должен продемонстрировать следующие компетенции:

а) общекультурные (ОК):

владеет навыками самостоятельной работы, в том числе, в сфере проведения научных исследований, способен получать и обрабатывать информацию из различных источников, используя самые современные информационные технологии (ОК-5);

способен критически осмыслить полученную информацию, выделить в ней главное, создать на ее основе новое знание, способен самостоятельно или в составе группы вести научный поиск реализуя специальные средства и методы получения нового знания (ОК-6);

способен самостоятельно применять методы и средства познания, обучения и самоконтроля для приобретения новых знаний и умений; развитие социальных и профессиональных компетенций, нравственного и физического самосовершенствования, способен содействовать обучению и развитию других (ОК-8);

владеет культурой мышления, способен к обобщению, анализу, критическому осмыслению, систематизации и прогнозированию; способен к постановке целей и выбору путей их достижения, умеет анализировать логику рассуждений и высказываний, способен совершенствовать и развивать свой интеллектуальный и общекультурный уровень (ОК- 9);

б) профессиональные (ПК):

готов установливать и определять приоритеты в области управления производственным процессом, управлять информацией в области производства продукции предприятий питания, планировать эффективную систему контроля производственного процесса и прогнозировать его эффективность (ПК-4);

анализировать и оценивать информацию, процессы, деятельность, идентифицировать проблемы при управлении производственными и логистическими процессами, оценивать риски в области снабжения, хранения и движения запасов (ПК-5);

оценивать эффективность затрат на реализацию производственного процесса по установленным критериям, устанавливать и определять приоритеты в области разработки и внедрения системы качества и безопасности продукции производства, уметь анализировать и оценивать информацию, процессы и деятельность предприятия (ПК-6);

оказывать влияние на разработку и внедрение системы качества и безопасности продукции производства, оценивать риски в области обеспечения качества и безопасности продукции производства, снабжения, хранения и движения продукции (ПК-7);

оценивать эффективность затрат на функционирование системы качества и безопасности продукции производства; принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях с множественными факторами (ПК-8); уметь разрабатывать новый ассортимент продукции питания различного назначения, организовать ее выработку в производственных условиях (ПК-10).

Критерии оценки:

ECTS	Баллы %	Критерии выставления оценки
A	90-100	Прекрасное знание рассматриваемого вопроса, с совершенно незначительными неточностями
B	82-89	Хорошее знание рассматриваемого вопроса, но с некоторыми неточностями
C	75-81	В целом неплохое знание рассматриваемого вопроса, но с заметными ошибками
D	67-74	Слабое знание рассматриваемого вопроса, с весьма заметными ошибками
E	60-66	Самое общее представление о рассматриваемом вопросе, отвечающее лишь минимальным требованиям. Серьезные ошибки
F	0-59	Полное незнание рассматриваемого вопроса. Грубейшие ошибки.

III. Содержание программы

По базовым дисциплинам 260800.68 – Технология продукции и организация общественного питания

Дисциплина «Технология продукции общественного питания»

1. Понятие об общественном питании. Кулинарная продукция, классификация кулинарной продукции. Требования, предъявляемые к кулинарной продукции. Технологический процесс производства кулинарной продукции.

2. Способы кулинарной обработки пищевых продуктов. Понятие о сырье, отходах при кулинарной обработке; потерях при кулинарной обработке. Рациональное использование отходов.

3. Понятие качества и безопасности кулинарной продукции. Показатели безопасности и качества кулинарной продукции. Понятие о рецептуре кулинарной продукции. Нормативная и технологическая документация для предприятий общественного питания.

4. Понятие о механической кулинарной обработке пищевых продуктов. Характеристика основных приемов, используемых при механической кулинарной обработке.

5. Значение тепловой кулинарной обработки продуктов. Характеристика основных, комбинированных и вспомогательных приемов тепловой обработки продуктов.

6. Технологический процесс механической обработки картофеля. Приготовление полуфабрикатов целыми клубнями и различной формы нарезки. Причины потемнения очищенного картофеля и способы предохранения его от потемнения. Рациональное использование отходов. Требования к качеству полуфабрикатов, условия и сроки хранения.

7. Технологический процесс обработки корнеплодов; приготовление полуфабрикатов, использование отходов. Требования к качеству полуфабрикатов, условия и сроки хранения.

8. Технологический процесс обработки капустных, луковых, плодовых овощей, десертных овощей и зелени. Требования к качеству полуфабрикатов. Условия и сроки хранения.

9. Технологический процесс обработки и использования консервированных, соленых и маринованных овощей. Использование овощных полуфабрикатов, выпускаемых промышленностью (сухое картофельное пюре, сушеные овощи, консервы-полуфабрикаты). Обработка свежих и консервированных грибов.

10. Характеристика, требования безопасности и качество поступающего рыбного сырья. Способы размораживания рыбы. Вымачивание соленой рыбы и сельди. Особенности обработки некоторых видов рыб (налима, угря, сома, камбалы, ставриды, скумбрии, миноги и др.). Рациональное использование рыбных пищевых отходов.

11. Технологический процесс обработки рыбы с костным скелетом; способы разделки и приготовления полуфабрикатов в зависимости от размера и кулинарного использования.

12. Полуфабрикаты из рыбы для варки, припускания, жарки основным способом, во фритюре и на открытом огне. Требования к качеству, сроки хранения и реализации.

13. Полуфабрикаты из фаршированной рыбы целиком, батонами и порционными кусками. Требования к качеству, сроки реализации.

14. Технологический процесс приготовления котлетной массы из рыб. Приготовление полуфабрикатов из котлетной массы: котлеты, биточки, тефтели, рулет, тельное. Требования безопасности и качества. Сроки реализации.

15. Обработка и кулинарное использование нерыбных продуктов моря.

16. Характеристика, требования безопасности и качество мясного сырья, процесс механической кулинарной обработки мяса. Зависимость качества мяса от способов его размораживания.

17. Технологический процесс разделки туш. Кулинарное использование крупнокусковых полуфабрикатов. Требования к их качеству, условия и сроки хранения.

18. Технологический процесс разделки туш мелкого скота. Кулинарное использование крупнокусковых полуфабрикатов. Требования к их качеству, условия и сроки хранения.

19. Крупнокусковые полуфабрикаты из говядины, баранины, свинины для варки, жарки, тушения. Требования к качеству, условия и сроки реализации.

20. Технологический процесс приготовления порционных полуфабрикатов для жарки и тушения из говядины, баранины, свинины. Требования к качеству, сроки хранения и реализации.

21. Технологический процесс приготовления мелкокусковых полуфабрикатов для жарки и тушения из говядины, баранины, свинины. Требования к качеству, сроки хранения и реализации.

22. Технологический процесс приготовления натурально-рубленной массы и полуфабрикатов из неё (котлеты, биточки, шницель, зразы, рулет, тефтели, фрикадельки). Требования к качеству, сроки хранения и реализации.

23. Технологический процесс приготовления котлетной массы из мяса и полуфабрикатов из неё (котлеты, биточки, шницель, зразы, рулет, тефтели, фрикадельки). Требования к качеству, сроки хранения и реализации.

24. Технологический процесс обработки субпродуктов. Их кулинарное использование.

25. Технологический процесс механической кулинарной обработки сельскохозяйственной птицы, пернатой дичи, кролика. Требования к используемому сырью. Полуфабрикаты из птицы и дичи целыми тушками. Требованиями к качеству, условия и сроки хранения.

26. Технологический процесс приготовления порционных полуфабрикатов из филе птицы и дичи (натуральных, панированных, фаршированных), условия и сроки хранения, требования к качеству.

27. Технологический процесс приготовления котлетной и кнельной масс из птицы, дичи, кролика. Ассортимент полуфабрикатов, их характеристика. Требования к качеству, условия и сроки хранения.

28. Понятие о гидролизе, егидротации, еструкции белков. Изменение денатурации белков. Изменение белков мышечной ткани мяса и рыбы при тепловой обработке. Правила варки мяса для бульонов и горячих блюд.

29. Изменение соединительных белков мяса и рыбы при тепловой обработке. Влияние внешних факторов на переход коллагена в глютин. Кулинарное использование глютиновых студней. Размягчители мяса.

30. Изменение углеводов клеточных стенок в процессе тепловой обработки, влияние внешних факторов на скорость развариваемости продуктов растительного происхождения.

31. Изменение крахмала (клейстеризация, ретроградация, ферментативный и кислотный гидролиз крахмала). Декстринизация крахмала. Кулинарное использование этих процессов, их влияние на качество готовых блюд и кулинарных изделий.

32. Изменение жиров при жарке с небольшим количеством жира, при жарке во фритюре, факторы, влияющие на скорость изменения фритюрного жира. Правила жарки изделий во фритюре.

33. Изменение жира - и водорастворимых витаминов при механической и тепловой кулинарной обработке продуктов. Витаминизация пищи в предприятиях общественного питания.

34. Изменение естественных пигментов в процессе кулинарной обработки: флавоноидов (катехинов, флавонов, антоцианов); каротиноидов (каротина, ксантофиллов, ликопина); хлорофилла. Влияние этих изменений на качество готовых блюд.

35. Значение супов в питании, классификация супов. Общие правила варки заправочных супов.

36. Технологический процесс варки бульонов, их разновидности, способы варки, формирование вкуса и аромата в процессе варки бульонов. Изменения жиров при варке бульонов и их влияние на качество готовой продукции.

37. Технологический процесс приготовления щей и борщей. Ассортимент, особенности приготовления. Изменения пигментов свеклы при тепловой обработке и их влияние на качество борщей. Требования к качеству, условия и сроки хранения щей и борщей.

38. Технологический процесс приготовления рассольников и солянок. Ассортимент, особенности приготовления. Особенности приготовления солянки по-казански. Требования к качеству, условия и сроки хранения.

39. Технологический процесс приготовления и отпуска супов, картофельных с овощами, крупами, бобовыми и макаронными изделиями. Особенности приготовления супов в татарской национальной кухне - суп-куллама, суп-салма.

40. Характеристика супов-пюре. Общие приемы приготовления супов-пюре и супов-кремов из овощей, круп, мясных продуктов. Ассортимент, отличительные особенности приготовления. Требования к качеству, сроки реализации.

41. Технологический процесс приготовления и отпуска прозрачных супов. Способы осветления бульонов. Процессы, происходящие при настаивании, оттяжке и осветлении бульонов. Требования к качеству, условия и сроки реализации.

42. Технологический процесс приготовления молочных супов. Почему при варке молочных супов крупы или овощи предварительно разваривают в воде? Технологический процесс приготовления сладких супов. Требования к качеству, сроки хранения и реализации молочных и сладких супов.

43. Технологический процесс приготовления, отпуска холодных супов. Ассортимент, особенности приготовления. Требования к качеству, сроки реализации.

44. Значение соусов в питании. Принципы подбора соусов к блюдам. Классификация соусов. Приготовление полуфабрикатов для соусов. Какова цель пассерования муки для соусов?

45. Технологический процесс приготовления и использования основного красного соуса. Особенности приготовления и использования, производных красного соуса. Требования к качеству, сроки хранения и реализации. Какова цель пассерования муки для соусов?

46. Технологический процесс приготовления и использования белого соуса на мясном и рыбном бульонах и их производные. Требования к качеству, сроки хранения и реализации.

47. Технологический процесс приготовления грибных, сметанных соусов, молочных соусов различной консистенции. Ассортимент, отличительные особенности приготовления производных грибных, сметанных и молочных соусов. Требования к качеству, сроки хранения и реализации.

48. Технологический процесс приготовления яично-маслянных соусов, их использование. Процессы, происходящие при приготовлении голландского соуса. Масляные смеси, их использование.

49. Технологический процесс приготовления соуса майонез и его производных; соусов на уксусе, заправок. Физико-химическая структура соуса майонез и заправок. Процессы, происходящие при приготовлении и хранении соуса майонез.

50. Технологический процесс приготовления и отпуска блюд и гарниров из отварных и припущенных овощей. Обоснование правил варки с физико-химической точки зрения. Ассортимент блюд и гарниров. Требования к качеству, условия и сроки хранения и реализации.

51. Технологический процесс приготовления и отпуска блюд и гарниров из жареных овощей. Обосновать процесс образования румяной

корочки на поверхности жареного картофеля. Требования к качеству, условия и сроки хранения и реализации.

52. Технологический процесс приготовления и отпуска блюд из тушеных и запеченных овощей. Требования к качеству, сроки хранения и реализации.

53. Технологический процесс приготовления и отпуска рассыпчатых, вязких, жидких каш. Изменения белков круп, происходящие при варке каш. Изделия из каш. Требования к качеству каш, изделий из каш.

54. Технологический процесс приготовления и отпуска блюд и гарниров из бобовых; обеспечение сохранности витаминов. Технологический процесс приготовления и отпуска блюд из макаронных изделий. Требования к качеству, сроки реализации блюд из макаронных изделий. Требования к качеству, сроки реализации блюд и гарниров из бобовых и макаронных изделий, правила реализации.

55. Технологический процесс приготовления и отпуска блюд из отварной и припущенной рыбы. Правила варки рыбы в целом виде, звеньями, порционными кусками. Гарниры и соусы к отварной и припущенной рыбе. Требования к качеству, условия хранения и сроки реализации.

56. Технологический процесс приготовления и отпуска блюд из жареной рыбы: основным способом, во фритюре, «грилье», на вертеле. Гарниры и соусы к рыбе жаренной различными способами. Требования к качеству и безопасности.

57. Технологический процесс приготовления и отпуска блюд из запеченной рыбы. Гарниры и соусы для запекания рыбы, оформление блюд. Требования к качеству. Блюда из тушеной рыбы. Блюда татарской национальной кухни: «Судак, запеченный в сметане», «Тебе из рыбы».

58. Технологический процесс приготовления и отпуска блюд из отварного, припущенного мяса, субпродуктов, массовой гастрономии. Ассортимент блюд из отварного, припущенного мяса, субпродуктов, мясной гастрономии. Гарниры и соусы. Требования к качеству.

59. Технологический процесс приготовления и отпуска блюд из мяса, жаренного крупным куском. Режим жарки мяса крупным куском. Определение готовности. Гарниры и соусы, требования к качеству, сроки реализации.

60. Блюда из мяса, жаренного порционными натуральными кусками. Гарниры и соусы, варианты отпуска. Требования к качеству.

61. Блюда из мяса, жаренного порционными панированными кусками: гарниры и соусы, требования к качеству.

62. Блюда из мяса, жаренного мелкими кусками. Гарниры и соусы. Требования к качеству.

63. Технологический процесс приготовления и отпуска блюд из субпродуктов. Гарниры и соусы, требования к качеству, сроки реализации.

64. Технологический процесс приготовления и отпуска блюд из мяса, тушеного крупными и порционными кусками. Гарниры. Требования к качеству, сроки реализации.

65. Технологический процесс приготовления и отпуска блюд из мяса, тушеного мелкими кусками. Гарниры. Требования к качеству, сроки реализации.

66. Технологический процесс приготовления и отпуска блюд из запеченного мяса. Правила запекания; гарниры и соусы, оформление блюд. Требования к качеству.

67. Технологический процесс приготовления и отпуска блюд из рубленого мяса: котлетной массы и натурального рубленого мяса. Гарниры и соусы. Требования к качеству и безопасности, сроки реализации.

68. Технологический процесс приготовления и отпуска блюд из отварной и припущенной птицы. Правила варки и припускания птицы. Правила порционирования отварной птицы. Ассортимент блюд из отварной и припущенной птицы. Правила порционирования отварной птицы. Гарниры и соусы. Требования к качеству, сроки реализации. Блюда татарской национальной кухни: тутырган тавык; курица по-татарски.

69. Технологический процесс приготовления и отпуска блюд из жареной сельскохозяйственной птицы, дичи, кролика. Правила жарки птицы целыми тушками, порционирование. Ассортимент блюд. Гарниры и соусы, особенности отпуска. Требования к качеству, условия и сроки реализации.

70. Технологический процесс приготовления и отпуска блюд из филе птицы и дичи. Ассортимент блюд. Гарниры и соусы, особенности отпуска. Требования к качеству, условия и сроки реализации.

71. Технологический процесс приготовления и отпуска блюд из рубленой птицы и кролика. Ассортимент блюд. Гарниры и соусы, особенности оформления и отпуска. Требования безопасности и качества, сроки реализации.

72. Обработка яиц и яичных продуктов, их взаимозаменяемость. Изменения белков яиц при тепловой обработке. Технологический процесс приготовления и отпуска блюд из яиц. Ассортимент блюд. Требования безопасности и качества, условия и сроки реализации.

73. Технологический процесс приготовления и отпуска блюд из творога. Ассортимент блюд. Требования безопасности и качества, условия и сроки реализации. Приготовление и использование корта в татарской национальной кухне.

74. Закуски, их назначение в питании. Современные требования к оформлению закусок. Гарниры и соусы к ним. Технологический процесс приготовления и отпуска бутербродов. Требования безопасности и качества, условия и сроки реализации.

75. Салаты из сырых и вареных овощей. Винегреты. Обеспечение профилактики пищевых отравлений при изготовлении салатов и винегретов. Ассортимент салатов и винегретов. Особенности оформления и отпуска. Требования безопасности и качества: условия и сроки реализации.

76. Технологический процесс приготовления закусок из рыбы. Ассортимент, особенности оформления и отпуска. Особенности подготовки и отпуска рыбных гастрономических товаров. Требования безопасности и качества, условия и сроки реализации. Ассортимент закусок из нерыбных продуктов моря.

77. Технологический процесс приготовления и отпуска закусок из мяса. Ассортимент, особенности оформления и отпуска. Требования безопасности и качества. Условия и сроки реализации.

78. Технологический процесс приготовления и отпуска закусок из овощей; яиц; сыра. Горячие закуски: ассортимент, особенности приготовления, оформления и отпуска. Требования безопасности и качества, условия и сроки хранения и реализации.

79. Особенности отпуска плодов свежих, быстрозамороженных. Технологический процесс приготовления и отпуска компотов из свежих, замороженных, сушеных и консервированных плодов и ягод. Требования безопасности и качества. Пищевые красители, их применение.

80. Технологический процесс приготовления и отпуска желированных сладких блюд (киселей, желе, муссов, самбуков, кремов). Характеристика желирующих веществ: крахмалов, модифицированных крахмалов, желатина, агара-агара, фуриларана, альгината натрия, пектиновых веществ, их подготовка и использование.

81. Горячие сладкие блюда. Ассортимент, особенности приготовления и отпуска. Требования безопасности и качества.

82. Технологический процесс приготовления чая, кофе, какао, шоколада. Особенности подачи. Требования безопасности и качества.

83. Прохладительные напитки. Ассортимент. Особенности приготовления. Безалкогольные коктейли. Особенности приготовления и отпуска, ассортимент.

84. Понятие о технологическом процессе приготовления мучных кондитерских изделий. Нормативная документация на мучные кондитерские изделия. Способы разрыхления теста. Полуфабрикаты для мучных кондитерских изделий: фарши, сиропы, помада, кремы, желе.

85. Характеристика дрожжевого теста: сырье, процессы, происходящие при замесе теста, значение обминки теста. Опарный и безопарный способы приготовления дрожжевого теста. Разделка теста; расстойка теста.

86. Изделия из дрожжевого теста: пироги, кулебяки, пирожки, ватрушки, булочки (школьные, ванильные); расстегаи. Выпечка изделий из теста. Краткая характеристика процессов, происходящих в тесте при выпечке.

87. Блины, оладьи. Особенности приготовления и подачи. Особенности приготовления изделий из дрожжевого теста в татарской национальной кухне: эч-почмак, вак-бэлиш, перемячи, губадия.

88. Технологический процесс производства теста для лапши домашней, вареников, пельменей, блинчиков. Требования к качеству. Особенности приготовления пресного теста в татарской национальной кухне. Кастыбый. Технологический процесс приготовления сдобного пресного теста. Татарские национальные изделия к чаю: чак-чак, коштеле, баурсак и др.

89. Изделия из сдобного пресного теста (пирожки, сочни, ватрушки, тарталетки). Особенности приготовления изделий из пресного сдобного теста в татарской национальной кухне: элеш с птицей, чай-белиш. Песочное тесто и изделия из него (песочные кольца, корзиночки, печенье). Требования к качеству, условия и сроки реализации.

90. Бисквитное тесто. Способы приготовления бисквитного теста (холодные и с подогревом). Режим выпечки изделий из бисквитного теста. Заварное тесто и изделия из него. Требования к качеству готовых изделий.

91. Слоеное тесто. Влияние кислоты на качество теста. Изделия из слоеного теста, особенности их приготовления и требования к качеству. Дрожжевое слоеное тесто и изделия из него.

ПЕРЕЧЕНЬ ПРАКТИЧЕСКИХ ЗАДАНИЙ

1. Расчет сырья, количества порций, изготавливаемого из заданного количества сырья, в зависимости от сезона, кондиции, вида овощей, плодов грибов. Расчет массы брутто, нетто, отходов при механической обработке овощей, плодов, грибов.

2. Расчет сырья, количества порций, изготавливаемого из заданного количества и вида сырья, с учетом размеров, способов обработки, кондиции. Определение массы брутто, нетто.

3. Расчет сырья, количества порций, изготавливаемого из заданного количества, вида и кондиции мяса. Расчет выхода полуфабрикатов, массы брутто, нетто, отходов при механической кулинарной обработке мяса.

4. Расчет количества порций изделий, полуфабрикатов из заданного сырья разного вида (сельскохозяйственной птицы, дичи, кролика) и кондиции. Расчет массы пищевых обработанных отходов.

5. Расчет сырья, определение количества порций супа с учетом сезонности, вида, кондиции, совместимости, взаимозаменяемости сырья и продуктов, руководствуясь данными Сборников рецептур блюд и кулинарных изделий и нормативных документов.

6. Расчет количества соуса, изготавливаемого из заданного количества сырья, с учетом типа предприятия, выхода, вида сырья, кондиции, совместимости и взаимозаменяемости продуктов, руководствуясь данными Сборников рецептур блюд и нормативных документов.

7. Расчет сырья, определение количества порций блюд и гарнира из овощей и грибов с учетом вида овощей, кондиции, сезона, совместимости и взаимозаменяемости сырья и продуктов, руководствуясь данными Сборника рецептур и нормативных документов.

8. Расчет сырья (круп, бобовых и макаронных изделий), воды, соли для приготовления блюд и гарниров с учетом вида, взаимозаменяемости сырья.

9. Расчет сырья, гарнира, определение количества порций кулинарной продукции из рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, мясных продуктов, птицы, дичи, кролика, яиц и творога для разного типа предприятий с учетом сезона, вида, кондиции, совместимости, взаимозаменяемости сырья, руководствуясь данными Сборников рецептур блюд и нормативных документов.

10. Расчет сырья, гарниров, определение количества порций при приготовлении закусок (холодных и горячих), сладких блюд, напитков с учетом сезона, вида, кондиции, совместимости и взаимозаменяемости сырья, руководствуясь данными нормативно-технологической документации.

11. Расчет необходимого количества муки (с учетом её влажности) и другого сырья, определение планируемого количества мучных изделий с учетом сезона, определение планируемого количества мучных изделий с учетом сезона, вида, кондиции, совместимости и взаимозаменяемости сырья.

ПЕРЕЧЕНЬ РАЗДЕЛОВ И ТЕМ ПО ДИСЦИПЛИНЕ «ОРГАНИЗАЦИЯ ПРОИЗВОДСТВА»

Раздел I. Классификация предприятий общественного питания. Особенности деятельности.

Раздел II. Организация продовольственного и материально-технического снабжения.

Раздел III. Организация складского и тарного хозяйства.

Раздел IV. Организация производства предприятий.

4.1. Структура производства.

4.2. Оперативное планирование работы производства.

4.3. Организация труда на производстве.

4.4. Организация работы основных производственных цехов.

4.5. Организация работы вспомогательных производственных помещений.

4.6. Организация работы раздачи.

ПЕРЕЧЕНЬ ТЕОРЕТИЧЕСКИХ ВОПРОСОВ

1. Работа предприятий общественного питания в условиях рынка.
2. Классификация предприятий общественного питания в зависимости от ассортимента выпускаемой продукции, объема и характеристики услуг.
3. Характеристика ресторанов по их назначению, мощности, классу, ассортименту выпускаемой продукции.
4. Характеристика столовых по их назначению, мощности и ассортименту выпускаемой продукции. Диетические столовые и диетоотделения столовых.
5. Специализированные предприятия по продаже напитков: чайная, пивной, винные бары, коктейль - бары. Характеристика буфетов, купе-буфетов, кафетериев.
6. Характеристика кафе и закусочных, как типов предприятий общественного питания (ассортимент продукции, особенности производственной деятельности, формы обслуживания, специализация).
7. Сущность и основные направления научно-технического прогресса в общественном питании. Механизация и автоматизация производства на современном этапе.
8. Организация продовольственного снабжения предприятий общественного питания в условиях рыночной экономики. Источники поступления продуктов на предприятия общественного питания. Значение договоров в улучшении снабжения.
9. Способы доставки и маршруты сырья, полуфабрикатов и продуктов на предприятия общественного питания. Целесообразность и экономические преимущества применения контейнерного способа поставки и в функциональных ёмкостях.

10. Организация складского хозяйства. Характеристика помещений и оборудования кладовых. Основные условия размещения и сроки хранения сырья и полуфабрикатов в кладовых.

11. Организация выпуска продукции из кладовой на производство. Характеристика инструментов, применяемых для отпуска продуктов из кладовой.

12. Организация тарного хозяйства. Назначение и классификация тары. Организация товарооборота: приемка, вскрытие, возврат тары. Инструменты для вскрытия тары. Мероприятия, способствующие снижению расходов по таре.

13. Содержание и значение оперативного планирования работы производства. Определение количества питающихся, количество блюд и напитков, составление плана-меню, расчет сырья, распределение продуктов по ценам, контроль качества поступающего сырья, выпускаемой продукции.

14. Структура производства и требования, предъявляемые к организации рабочих мест. НОТ на рабочем месте повара. Аттестация рабочих мест.

15. Организация работы цехов по производству овощных полуфабрикатов в заготовочных предприятиях.

16. Организация производства мясных полуфабрикатов в заготовочных предприятиях.

17. Организация работы рыбного цеха заготовочного предприятия. Характеристика используемого оборудования и инвентаря, кухонной посуды.

18. Специализированные цехи, ассортимент выпускаемой продукции, организация труда.

19. Организация работы цеха доработки полуфабрикатов на доготовочных предприятиях. Оборудование, инвентарь, посуда. Организация труда в цехе.

20. Организация работы кулинарного цеха. Работа экспедиции. Значение создания кулинарного цеха.

21. Организация работы в кондитерском цехе (определение количества изготавливаемой продукции, график выпуска изделий, состав и характеристика помещений, оборудование инвентарь).

22. Санитарно-гигиенические требования, предъявляемые к холодному цеху. Организация работ и рабочих мест в холодном цехе. Характеристика инвентаря, посуды, используемых в холодном цехе.

23. Сущность, задачи и основные направления НОТ в общественном питании.

24. Коммерческая деятельность в предприятиях общественного питания. Требования к коммерсанту.

25. Коммерческая деятельность предприятий. Задачи коммерческой службы.

26. Дать характеристику предприятиям нового типа: товарищество, арендные предприятия, акционерные общества, ассоциации, концерны, консорциум.

27. Организация бракеража готовой продукции на производстве. Значение и виды бракеража. Факторы, влияющие на качество продукции в предприятиях общественного питания.

ПЕРЕЧЕНЬ ПРАКТИЧЕСКИХ ЗАДАНИЙ

1. Организация материально-технического снабжения предприятий общественного питания. Порядок определения потребного количества оборудования, инвентаря, посуды для столовой открытого типа на 150 мест.

2. Особенности составления меню комплексных обедов, завтраков, ужинов. Составить план-меню комплексного обеда в двух вариантах в столовой при промышленном предприятии при условии: число посадочных мест - 280, оборачиваемость - 8, коэффициент потребления - 3, норма потребления горячих и холодных напитков - 0,2.

3. Характеристика горячего цеха, порядок подбора и расстановки теплового специализированного оборудования, преимущества использования модулированного оборудования при организации технологического процесса. Определить какой емкостью следует взять котел варки 180 порций гарнира «Гречневой каши рассыпчатой», для столовой открытого типа.

4. Составить меню со свободным выбором блюд для столовой открытого типа. Определить, какую заготовку надо сделать вечером и порядок работы с утра в горячем цехе.

5. Организация работы мясорыбного цеха предприятия общественного питания средней мощности. Порядок подбора и расстановки оборудования в цехе. Рассчитать численность поваров в мясном цехе для столовой II категории, вырабатывающей в смену (7 часов) 180 порций антрекота при НВ — 1200 шт.; 280 порций бефстроганов при НВ - 84 кг; 220 порций гуляша при НВ - 175 кг. Вес порций бефстроганов и гуляша 119г.

6. Организация работы овощного цеха на предприятиях общественного питания средней мощности, работающего на сырье. Определите количество овощей в марте месяце, для приготовления 70 порций «Антрекота с картофелем».

7. Принцип размещения сети предприятий общественного питания и нормативы количества мест. Рассчитать количество мест в заводской столовой, если общая численность рабочих 2800 человек, завод работает в 2 смены, в 1 - работает 60% от общей численности всех рабочих.

8. Графики выхода на работу, их характеристика, особенности использования, порядок составления, преимущества и недостатки. Составьте бригадный график выхода на работу поваров горячего цеха кафе «Молодежное» в составе 13 человек, если известно: режим работы кафе с 10.00-22.00 ч. и соотношение поваров по квалификации: IV - 35 %, V - 20 %, VI - 20 %, III - 25 %.

9. Организация рабочих мест поваров по приготовлению 2-х блюд, гарниров и соусов. Определите объем котла для приготовления отварного картофеля в рабочей столовой, картофеля - 0,65 кг/дм.

ПЕРЕЧЕНЬ РАЗДЕЛОВ И ТЕМ ПО ДИСЦИПЛИНЕ «ОРГАНИЗАЦИЯ ОБСЛУЖИВАНИЯ»

1. Общая характеристика процесса обслуживания.
2. Подготовка к обслуживанию потребителей.
3. Организация обслуживания потребителей в ресторанах.
4. Обслуживание банкетов и приемов.
5. Специальные формы услуг.
6. Услуги по организации обслуживания иностранных туристов.
7. Организация социального питания.
8. Организация труда обслуживающего персонала.

ПЕРЕЧЕНЬ ТЕОРЕТИЧЕСКИХ ВОПРОСОВ

1. Сервировка столов: понятие, назначение, правила, основные требования.
2. Характеристика различных вариантов предварительной сервировки стола: для завтрака, бизнес-ланча, комплексного обеда и обеда по меню заказных блюд, ужина.
3. Основные элементы обслуживания: встреча гостей, размещение их в зале, предложение меню и карты вин, прием и оформление заказа, рекомендации в выборе закусок, блюд и напитков, уточнение заказа, досервировка стола в соответствии с заказом, передача заказа на производство, подача напитков, закусок и блюд, расчет с гостями.
4. Приемы и банкеты: определение, назначение, классификация по различным признакам. Виды официальных приемов: дневные, вечерние, с рассадкой за столом и без нее. Прием заказа на обслуживание торжеств. Роль менеджера в организации банкетной службы.
5. Банкет за столом с полным обслуживанием официантами: определение, назначение, отличительные особенности, характеристика. Организация банкета и обслуживание участников банкета.
6. Прием-фуршет: определение, назначение, отличительные особенности, характеристика. Организация приема-фуршет. Виды сервировки фуршетных столов стеклянной посудой, тарелками, приборами, полотняными и бумажными салфетками. Обслуживание участников приема-фуршет.
7. Прием-коктейль: определение, назначение, характеристика, особенности составления меню. Приемы работы бармена при обслуживании гостей за барной стойкой. Подготовка и подача аперитива, холодных закусок, горячих закусок, шампанского, десерта, горячих напитков.
8. Банкет-чай: определение, назначение, характеристика. Организация банкета и особенности обслуживания участников банкета.

9. Смешанные (комбинированные) приемы: определение, назначение, общая характеристика. Организация обслуживания смешанных (комбинированных) приемов.

10. Банкет за столом с частичным обслуживанием официантами: определение, назначение, характеристика, подготовка к банкету, организация обслуживания.

11. Банкеты «Свадьба», «День рождения», «Юбилей»: характеристика, особенности подготовки и организации обслуживания.

12. Услуги по организации и обслуживанию торжеств, тематических мероприятий: характеристика, особенности меню, подготовки и обслуживания.

13. Виды туризма, классы обслуживания. Перечень услуг, предоставляемых иностранным туристам, Режим питания, формы обслуживания. Виды расчетов. Услуги в пути следования.

ПЕРЕЧЕНЬ ПРАКТИЧЕСКИХ ЗАДАНИЙ

1. Хрустальная и стеклянная посуда, её назначение и емкость. Показать на натуральных образцах.
2. Характеристика фарфорово-фаянсовой посуды, используемой в предприятиях общественного питания. Показать на натуральных образцах.
3. Столовая металлическая посуда, её виды, назначение. Показать на натуральных образцах.
4. Столовые приборы, их виды и назначение. Определить потребность в столовых приборах в ресторане на 180 мест.
5. Характеристика помещений торговой группы. Подготовка торговых залов к приему посетителей. Пользуясь СНиПОМ определить площадь торговых помещений ресторанов на 200 мест.
6. Произвести предварительную сервировку стола в ресторане по меню завтрака.
7. Произвести предварительную сервировку стола в ресторане по меню обеда на 1 персону.
8. Последовательность и правила подачи холодных закусок. Английский, французский, русский способы. Подать ассорти мясное.
9. Последовательность и правила подачи горячих закусок. Подбор посуды для отпуска. Подать горячие закуски.
10. Правила и техника подачи горячих блюд. Подбор посуды для отпуска.
11. Правила и техника подачи горячих блюд, приведите примеры их подачи. Сервировка стола при подаче блюд: рыбы под паровым соусом, рыба орли, рыба отварная, соус польский.
12. Правила подачи горячих и холодных напитков. Подбор посуды и приборов для подачи.
13. Порядок составления и согласования отдельных видов меню. Расположение блюд в меню. Внешнее оформление его в основных типах предприятий общественного питания. Анализ предложенного меню.
14. Правила и техника подачи сладких блюд. Подбор посуды и приборов для подачи блюд. Особенности подачи фруктов и ягод. Сервировка стола для подачи блюд.
15. Оборудование банкетных залов. Требования к расстановке мебели.
Подобрать для ресторанов на 280 мест необходимую мебель и определить её количество.
16. Установить очерёдность подачи, подобрать посуду, порекомендовать напитки и провести предварительную сервировку стола по предложенному меню: котлеты отбивные, блины с семгой, мусс вишневый, осетрина под майонезом, борщ московский, кофе-гляссе, овощи натуральные.

17. Составить меню тематического вечера, подобрать посуду для подачи блюд. Рекомендовать напитки и показать сервировку стола на 1 человека.

18. Организация обслуживания свадеб. Дать фрагмент сервировки свадебного стола

19. Организация банкета-чая. Особенности меню и сервировки стола. Показать фрагмент сервировки чайного стола.

20. Организация банкета за столом с полным обслуживанием официантами. Показать фрагмент сервировки стола.

21. Обслуживание иностранных туристов. Виды иностранного туризма. Классы туристических документов. Организация питания туристов. Произвести сервировку стола по меню завтрака.

ПЕРЕЧЕНЬ РАЗДЕЛОВ И ТЕМ ПО ДИСЦИПЛИНЕ «ОБОРУДОВАНИЕ ПРЕДПРИЯТИЙ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ»

1. Овощерезки: классификация, назначение, устройство, принцип действия, правила эксплуатации.

2. Картофелечистка: классификация, назначение, устройство, принцип действия, правила эксплуатации.

3. Универсальная кухонная машина: классификация, назначение, устройство, принцип действия, правила эксплуатации.

4. Мясорубка: назначение, устройство, принцип действия, правила эксплуатации.

5. Машина для нарезки хлеба: назначение, устройство, принцип действия, правила эксплуатации.

6. Машина для нарезки гастрономических продуктов: назначение, устройство, принцип действия, правила эксплуатации.

7. Просеиватели: классификация, назначение, устройство, принцип действия, правила эксплуатации.

8. Тестомесительная машина: классификация, назначение, устройство, принцип действия, правила эксплуатации.

9. Тестораскаточная машина: классификация, назначение, устройство, принцип действия, правила эксплуатации.

10. Взбивальная машина: назначение, устройство, принцип действия, правила эксплуатации.

11. Весы: назначение, устройство, принцип действия, правила эксплуатации.

12. Посудомоечные машины: классификация, назначение, устройство, принцип действия, правила эксплуатации.

13. Кофеварка: назначение, устройство, принцип действия, правила эксплуатации.

14. Аппараты пароварочные: назначение, устройство, принцип действия, правила эксплуатации.
15. Электросковорода: назначение, устройство, принцип действия, правила эксплуатации.
16. Фритюрница: назначение, устройство, принцип действия, правила эксплуатации.
17. Пароконвектаutomat: назначение, режим работы, устройство, принцип действия, правила эксплуатации.
18. Шкафы жарочные: назначение, режим работы, устройство, принцип действия, правила эксплуатации.
19. Электрогриль: назначение, режим работы, устройство, принцип действия, правила эксплуатации.
20. Шашлычные печи: назначение, режим работы, устройство, принцип действия, правила эксплуатации.
21. Аппарат для жарки пончиков.
22. Аппарат для жарки пирожков.
23. Жаровня для выпечки блинчиковой ленты.
24. Микроволновые печи: классификация, назначение, устройство, принцип действия, правила эксплуатации.
25. Плиты электрические: классификация, назначение, устройство, принцип действия, правила эксплуатации.
26. Мармит для первых блюд: назначение, устройство, принцип действия, правила эксплуатации и техники безопасности.
27. Мармит для вторых блюд: назначение, устройство, принцип действия, правила эксплуатации и техники безопасности.
28. Тепловые шкафы, стойки: назначение, устройство, принцип действия, правила эксплуатации и техники безопасности.
29. Холодильная машина: классификация, устройство.
30. Холодильный агрегат: характеристика, отличительные особенности, область применения.
31. Холодильная камера: классификация, назначение, устройство, правила эксплуатации и техники безопасности.
32. Шкафы холодильные: назначение, устройство, принцип действия, правила эксплуатации и техники безопасности.
33. Прилавки-витрины: назначение, устройство, принцип действия, правила эксплуатации и техники безопасности.
34. Сокоохладители, граниторы: назначение, устройство, правила эксплуатации и техники безопасности.
35. Фризеры: назначение, устройство, правила эксплуатации и техники безопасности.
36. Льдогенераторы: назначение, устройство, правила эксплуатации и техники безопасности.

ПЕРЕЧЕНЬ РАЗДЕЛОВ И ТЕМ ПО ДИСЦИПЛИНЕ «ФИЗИОЛОГИЯ ПИТАНИЯ. СПЕЦИАЛЬНЫЕ ВИДЫ ПИТАНИЯ»

1. Пищевые вещества и их физиологическая роль. Макро- и микронутриенты. Энергетическая ценность продуктов питания. Белки, жиры, углеводы, витамины, минеральные вещества, вода: их роль, функции, пищевая и биологическая ценность.
2. Лечебно-профилактическое питание. Характеристика основных рационов; принципы составления меню.
3. Лечебное питание при заболеваниях органов пищеварения: желудка, кишечника, печени и желчевыводящих путей. Методы щажения, особенности технологии блюд и кулинарных изделий.
4. Лечебное питание при заболеваниях сердечно-сосудистой системы, почек и мочевыводящих путей. Методы щажения, особенности технологии блюд и кулинарных изделий.
5. Лечебное питание при сахарном диабете, ожирении. Методы щажения, особенности технологии блюд и кулинарных изделий.

ПЕРЕЧЕНЬ РАЗДЕЛОВ И ТЕМ ПО ДИСЦИПЛИНЕ «САНИТАРИЯ И ГИГИЕНА ПИТАНИЯ»

1. Санитарное законодательство и санитарный надзор. Закон РФ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения», «О качестве и безопасности пищевых продуктов», СанПиН 2.3.6.1079-01 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья», СанПиН 2.3.2.1078-01 «Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов», СанПиН 2.3.2.1324-03 «Условия хранения, сроки годности особо скоропортящихся и скоропортящихся продуктов при температуре $(4\pm 2)^{\circ}\text{C}$ ».
2. Гигиенические основы требования, строительства и благоустройства предприятий общественного питания: гигиенические требования к выбору участка строительства, генплану, основные принципы планировки, производственных, складских и административно-бытовых помещений.
3. Санитарно-гигиенические требования к механическому, тепловому и холодильному оборудованию, инвентарю, посуде, таре, упаковочным материалам.
4. Санитарные требования к содержанию предприятий общественного питания. Понятие о дезинфекции и значение её в

профилактике инфекций и пищевых отравлений микробной природы. Личная гигиена работников.

5. Гигиенические требования к качеству и безопасности продовольственного сырья и пищевых продуктов СанПиН 2.3.2.1078-01 «Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов».

6. Санитарные требования к транспортировке, приёмке, хранению, кулинарной обработке пищевых продуктов и качеству готовой продукции. Санитарные правила «Гигиенические требования и условия хранения пищевых продуктов». Производственный контроль.

7. Санитарно-гигиенические требования к безопасности молока и молочных продуктов, яиц и яичных продуктов.

8. Санитарно-гигиенические требования к безопасности морепродуктов. Температура и сроки хранения, требования к качеству варено-мороженных полуфабрикатов.

9. Санитарно-гигиенические требования к безопасности овощей, фруктов, ягод и первичной обработке этих продуктов. Температура и сроки хранения полуфабрикатов.

ПЕРЕЧЕНЬ РАЗДЕЛОВ И ТЕМ ПО ДИСЦИПЛИНЕ «ОСОБЕННОСТИ ЕВРОПЕЙСКОЙ КУХНИ»

1. Предмет и задачи дисциплины «Особенности европейской кухни». Пищевые модели народов Европы. Современные тенденции в оформлении блюд европейской кухни.

2. Классификация соусов в европейской кухне. Полуфабрикаты для приготовления соусов: бульоны, загустители.

3. Технологический процесс приготовления соусов в европейской кухне: велуты, коричневые соусы, бешамель, голландский соус, а также приготовление производных.

4. Неэмульгированные масляные соусы. Прочие соусы. Холодные соусы и дрессинги (заправки). Твердые масляные соусы. Маринады.

5. Классификация супов в европейской кухне. Ассортимент, технологический процесс приготовления супов в европейской кухне: консоме и гарниры к ним, заправочные супы.

6. Ассортимент протертых супов: биски, велуты, кремы, супы-пюре. Отличительные особенности. Технологический процесс приготовления протертых супов, подача. Ассортимент, технологический процесс приготовления и отпуска холодных супов.

7. Блюда из риса. Пасты. Равиоли. Блюда из бобовых. Блюда из сыра.
8. Блюда и гарниры из овощей.
9. Блюда из рыбы и морепродуктов.
10. Ассортимент, технологический процесс приготовления и отпуска горячих блюд из отварного мяса и птицы. Рекомендуемые гарниры и соусы.
11. Ассортимент, технологический процесс приготовления и отпуска блюд из мяса жаренного крупным куском.
12. Ассортимент, технологический процесс приготовления и отпуска блюд из мяса, жаренного порционными кусками. Рекомендуемые гарниры и соусы к ним.
13. Грилированные, тушеные мясо и птица.
14. Блюда из яиц.
15. Холодные блюда и закуски.
16. Десерты. Соусы, кремы, глазури. Наполнители и ароматические добавки, кремы-десерты. Мороженое. Ассортимент, технологический процесс приготовления.
17. Мучные и кондитерские изделия в европейской кухне. Выпечка Саварен и баба. Фланы, торты, гато, пудинги, пtiфуры, блинчики. Ассортимент, технологический процесс приготовления.

ПЕРЕЧЕНЬ РАЗДЕЛОВ И ТЕМ ПО ДИСЦИПЛИНЕ «ОСОБЕННОСТИ ТАТАРСКОЙ НАЦИОНАЛЬНОЙ КУХНИ»

1. Приготовление и отпуск супов: суп токмач, суп куллама по-деревенски, суп гороховый с салмой и мясом. Требования к качеству. Условия и сроки реализации.
2. Приготовление и отпуск супов: ученическая салма (шакерт салмасы), умач (затируха), чумар (клецки по-татарски). Требования к качеству. Условия и сроки реализации.
3. Супы ойрэ (крупяные супы). Характеристика. Технологический процесс приготовления и отпуска. Требования к качеству. Сроки реализации.
4. Технологический процесс приготовления и отпуска супов: суп-шулла в горшочке; суп - овощной с мясом; суп-лапша с капустой. Требования к качеству. Сроки реализации.
5. Прозрачные супы. Ассортимент. Характеристика. Технологический процесс приготовления и отпуска. Требования к качеству. Сроки реализации.
6. Молочные супы. Ассортимент. Технологический процесс приготовления и отпуска. Требования к качеству. Сроки реализации.

7. Кисломолочные супы. Технологический процесс приготовления и отпуска супов: суп кисломолочный холодный, окрошка по-татарски. Требования к качеству. Сроки реализации.

8. Кысыр ашлар (вегетарианские супы). Ассортимент. Технологический процесс приготовления и отпуска. Требования к качеству. Сроки реализации. Холодные соусы. Ассортимент. Технологический процесс приготовления и отпуска. Требования к качеству. Сроки реализации.

9. Горячие соусы. Ассортимент. Технологический процесс приготовления и отпуска. Требования к качеству. Сроки реализации.

10. Солянка по-казански, пельмени «Булгар». Приготовление и отпуск. Требования к качеству. Сроки реализации.

11. Блюда из картофеля. Ассортимент. Технологический процесс приготовления. Требования к качеству. Сроки реализации.

12. Технологический процесс приготовления и отпуска блюд: тыква, тушенная в молоке, запеканка из тыквы, запеканка из крапивы, тыква печеная, тыква тушенная. Требования к качеству. Сроки реализации.

13. Ассортимент блюд из круп и бобовых в татарской национальной кухне. Технологический процесс приготовления и отпуска. Требования к качеству. Сроки реализации.

14. Технологический процесс приготовления и отпуска блюд: рыба, фаршированная, припущенная; рыба тушенная; рыба по-домашнему. Требования к качеству. Режимы хранения и реализации.

15. Технологический процесс приготовления и отпуска блюд: тэбе из рыбы; рыбное тэбе по-деревенски; судак, запеченный в сметане.

16. Технологический процесс приготовления и отпуска блюд: стерлядь по-волжски; карась по-домашнему; рыба в тесте. Требования к качеству. Сроки реализации.

17. Технологический процесс приготовления и отпуска блюд: мясо по-татарски, куллама. Требования к качеству. Сроки реализации.

18. Манты по-казански; фаршированная баранина (тутырган тэкэ). Требования к качеству. Сроки реализации.

19. Тутырма. Ассортимент. Характеристика. Технологический процесс приготовления и отпуска. Требования к качеству. Сроки реализации.

20. Технологический процесс приготовления и отпуска блюд: кыздырма по-татарски, кыздырма из субпродуктов; баранина жареная «Якма». Требования к качеству. Сроки реализации.

21. Технологический процесс приготовления и отпуска блюд: жаркое «Казань»; жаркое из конины; плов по-казански. Требования к качеству. Сроки реализации.

22. Технологический процесс приготовления и отпуска блюд: рулетики «Тан»; тулма (голубцы), мясо по-домашнему. Требования к качеству. Сроки реализации.

23. Технологический процесс приготовления и отпуска блюд: печень по-деревенски; мясо под шубой. Требования к качеству. Сроки реализации.

24. Технологический процесс приготовления и отпуска блюд: котлета «Казань»; вырезка по-булгарски. Требования к качеству. Сроки реализации.

25. Технологический процесс приготовления и отпуска блюд: тутырган тавык (курица, фаршированная по-татарски); фаршированная курица (другие способы); куры по-татарски. Требования к качеству. Сроки реализации.

26. Технологический процесс приготовления и отпуска блюд: курица жареная; курица жареная по-казански. Требования к качеству. Сроки реализации.

27. Технологический процесс приготовления и отпуска блюд: цыпленок гриль по-волжски; гусь, фаршированный с картофелем. Требования к качеству. Сроки реализации.

28. Технологический процесс приготовления и отпуска блюд: гусь по-домашнему; курица, тушенная в сметане с овощами; гусь или утка по-деревенски. Требования к качеству. Сроки реализации.

29. Технологический процесс приготовления и отпуска блюда: лакомка из кур, котлеты «Казань». Требования к качеству. Сроки реализации.

30. Ассортимент блюд из яиц в татарской национальной кухне. Технологический процесс приготовления и отпуска. Требования к качеству. Сроки реализации.

31. Ассортимент блюд из молока и творога в татарской национальной кухне. Технологический процесс приготовления и отпуска. Требования к качеству. Сроки реализации.

32. Технологический процесс приготовления и отпуска салатов: салат табышмак, салат изюминка, салат татлы. Требование к качеству. Сроки реализации.

33. Технологический процесс приготовления и отпуска салатов: салат по-домашнему (с черносливом); салат-коктейль «Татарстан», коктейль-закуска «Казань». Требования к качеству. Сроки реализации.

34. Закуски из рыбы. Ассортимент. Технологический процесс приготовления и отпуска. Требования к качеству. Сроки реализации.

35. Технологический процесс приготовления, правила подачи, требования к качеству гуся вяленного по-татарски, рулета из птицы по-казански.

36. Технологический процесс приготовления, правила подачи, требования к качеству блюд: калжа (мясной рулет); казылык (домашняя вяленая колбаса); мясо в тесте.

37. Жульен. Ассортимент. Технологический процесс приготовления и подачи. Требования к качеству. Режимы реализации.
38. Компоты, шербеты (сладкие напитки) в татарской национальной кухне. Ассортимент. Технологический процесс приготовления и отпуска. Требования к качеству. Режимы хранения и реализации.
39. Десерты в татарской национальной кухне. Ассортимент. Технологический процесс приготовления и отпуска. Требования к качеству. Сроки реализации.
40. Горячие напитки в татарской национальной кухне. Ассортимент. Технологический процесс приготовления и отпуска. Требования к качеству. Сроки реализации.
41. Технологический процесс приготовления и отпуска напитков в татарской национальной кухне «Айран», катык со смородиной, напиток «Алсу», Буза. Требования к качеству. Сроки реализации.
42. Кыстыбый. Ассортимент. Характеристика. Технологический процесс приготовления и отпуска. Требования к качеству. Сроки реализации.
43. Губадия. Ассортимент. Характеристика. Технологический процесс приготовления и отпуска. Требования к качеству. Сроки реализации.
44. Технологический процесс приготовления и отпуска: рулета по-татарски (катлама с мясом). Требования к качеству. Сроки реализации.
45. Высокие бэлиши. Характеристика. Ассортимент. Приготовление. Требования к качеству. Сроки реализации.
46. Тонкие бэлиши. Характеристика. Ассортимент. Приготовление. Требования к качеству. Сроки реализации.
47. Вак бэлиш. Характеристика. Ассортимент. Приготовление. Требования к качеству. Сроки реализации.
48. Элеш с птицей, эпочмак. Технологический процесс приготовления. Требования к качеству. Сроки реализации.
49. Перемячи. Характеристика. Ассортимент. Приготовление. Требования к качеству. Сроки реализации.
50. Сумса, дучмак, бэккэны. Характеристика. Ассортимент. Приготовление. Требования к качеству. Сроки реализации.
51. Блины (белен), оладьи (каймак). Характеристика. Ассортимент. Приготовление. Требования к качеству. Сроки реализации.
52. Паштеты (сдобные открытые и закрытые пироги). Ассортимент. Приготовление и отпуск. Требования к качеству. Сроки реализации.
53. Баурсак. Ассортимент. Характеристика. Технологический процесс приготовления и отпуска. Требования к качеству. Сроки реализации.
54. Мучные изделия с творогом. Ассортимент. Приготовление и отпуск. Требования к качеству. Сроки реализации.

55. Мучные изделия к чаю в татарской национальной кухне: кабартма (чибрики), катлы с маком. Требование к качеству. Сроки реализации

56. Чак-чак, бухарское калеве. Ассортимент. Характеристика. Требования к качеству. Сроки реализации. Технологический процесс приготовления и отпуск. Требования к качеству. Сроки реализации.

57. Пехлеве, талкыш-калеве. Приготовление и отпуск. Требования к качеству. Сроки реализации.

58. Кош-теле, урама, розы, чаплек, гульбанок. Приготовление и отпуск. Требования к качеству. Сроки реализации.

59. Рулет с курагой, шакмак с изюмом. Приготовление, подача. Требования к качеству. Сроки реализации.

ПЕРЕЧЕНЬ РАЗДЕЛОВ И ТЕМ ПО ДИСЦИПЛИНЕ «ДИЕТИЧЕСКОЕ ПИТАНИЕ»

1. Понятие о диетическом, лечебном, лечебно-профилактическом питании.
2. Организация сети диетического (лечебного) питания. Санитарно-техническое устройство и оборудование диетических столовых.
3. Значение и принципы лечебного питания.
4. Методы, обеспечивающие механическое щажение желудочно-кишечного тракта.
5. Методы обеспечивающие химическое щажение.
6. Обогащение рациона пищевыми факторами.
7. Характеристика и лечебное назначение диет №1,2,3,4,5,6,7,8,9,10,11,13,15 и нулевых хирургических диет. Особенности подбора продуктов и приготовления блюд.
8. Технологический процесс приготовления бульонов: мясокостного, рыбного, из домашней птицы, слабого, вторичного.
9. Технологический процесс приготовления отваров: овощного, свекольного, слизистого в соответствии с требованиями диет. Лечебное назначение бульонов и отваров. Приготовление льезона.
- Ю.Технология приготовления и правила отпуска супов на овощных отварах в соответствии с требованиями диет №1,2,5,7,10,9. Требования к качеству. Условия и сроки реализации.
- 11 .Технология приготовления и правила отпуска заправочных супов в соответствии с требованиями диет №1,2,5,7,10,9. Требования к качеству. Условия и сроки реализации.
12. Технология приготовления и правила отпуска пюреобразных супов в соответствии с требованиями диет №1,2,5,7,10,9. Требования к качеству. Условия и сроки реализации.
13. Технология приготовления и правила отпуска молочных супов в соответствии с требованиями диет №1,2,5,7,10,9. Требования к качеству. Условия и сроки реализации.
14. Технология приготовления и правила отпуска прозрачных супов в соответствии с требованиями диет № 1,2,5,7,10,9. Требования к качеству. Условия и сроки реализации.
15. Технология приготовления и правила отпуска холодных и сладких супов в соответствии с требованиями диет №1,2,5,7,10,9. Требования к качеству. Условия и сроки реализации.
16. Значение соусов в лечебном питании. Особенности приготовления их в соответствии с требованиями диет.

17. Соусы молочные и сметанные на овощных, крупяных отварах и на бульонах; соусы яично-масленные; сладкие соусы; соусы для холодных блюд. Требования к качеству. Условия и сроки реализации.

18. Особенности приготовления блюд из овощей в лечебном питании. Технологический процесс приготовления блюд из отварных, припущенных, жаренных, тушеных и запеченных овощей в соответствии с требованиями диет №1,2,5,7,10,9. Требования к качеству. Условия и сроки реализации.

19. Особенности приготовления блюд из круп, бобовых и макаронных изделий.

20. Блюда из круп. Ассортимент, приготовление и подача. Требования к качеству. Условия и сроки реализации.

21. Изделия из круп. Ассортимент, приготовление и подача. Требования к качеству. Условия и сроки реализации.

22. Блюда из макаронных изделий. Ассортимент, приготовление и подача. Требования к качеству. Условия и сроки реализации.

23. Особенности приготовления блюд из рыбы в соответствии с требованиями диет. Технология приготовления блюд из отварной, жареной, запеченной, тушеной рыбы и морепродуктов. Требования к качеству. Условия и сроки реализации.

24. Особенности приготовления блюд из мяса в соответствии с требованиями лечебных диет. Технология приготовления, правила отпуска. Требования к качеству блюд из мяса отварного, припущенного, жареного, тушеного, запеченного.

25. Особенности приготовления блюд из птицы в соответствии с требованиями лечебных диет. Ассортимент, приготовление и подача блюд из птицы.

26. Особенности приготовления блюд из яиц в соответствии с требованиями лечебных диет. Блюда из яиц. Ассортимент, приготовление и подача. Требования к качеству. Условия и сроки реализации.

27. Особенности приготовления блюд из творога в соответствии с требованиями лечебных диет. Блюда из творога. Ассортимент, приготовление и подача. Требования к качеству. Условия и сроки реализации.

28. Холодные блюда и закуски. Приготовление закусок из овощей, рыбы, мяса, салатов и винегретов в соответствии с требованиями диет. Требования к качеству. Условия и сроки реализации.

29. Особенности приготовления сладких блюд и напитков в соответствии с требованиями диет. Технология приготовления компотов,

желированных сладких блюд, прочих сладких блюд и напитков. Требования к качеству. Условия и сроки реализации.

30. Изделия из теста. Особенности приготовления изделий из теста в соответствии с требованиями диет. Технология приготовления диетических клиров, мучных изделий из отрубей, прочих мучных изделий. Правила отпуска. Требования к качеству.

31. Блюда специального назначения. Технология приготовления блюд из отрубей, дрожжей, маскированных блюд, из молочных белков, с белковыми продуктами.

32. Составление меню лечебного питания для диет №1,2,5,7,10,9.

IV. Примерный перечень типовых вопросов вступительного экзамена

1. Общественное питание – социально-экономическая система, действующая в условиях рыночных отношений. Организационно—правовые формы предприятий. Формы и виды корпоративного предпринимательства.

2. Классификация предприятий, их характеристика в соответствии с ГОСТ Р 50762-2007 «Услуги общественного питания. Классификация предприятий общественного питания». Понятие о розничной торговле в общественном питании. Общие требования к предприятиям общественного питания.

3. Основные понятия: услуга, процесс обслуживания, качество услуги, метод и форма обслуживания, обслуживающий персонал. Классификация услуг общественного питания, общие требования к ним в соответствии с ГОСТ Р 50764-2009 «Услуги общественного питания. Общие требования». Услуги ресторана.

4. Рациональные формы организации производства: концентрация, специализация, кооперирование в общественном питании.

5. Задачи и основные принципы организации снабжения предприятий общественного питания. Технологический процесс товародвижения на предприятии общественного питания и его характеристика. Роль оптовой торговли в рациональной организации продовольственного и материально-технического обеспечения. Виды, источники и формы снабжения. Договор и договорные связи с поставщиками.

6. Организация приёмки продовольственных товаров по количеству и качеству. Нормативные и технические документы, регламентирующие приёмку товаров по количеству и качеству. Особенности приёмки импортных товаров. Запасы продуктов, их назначение для ритмичной работы предприятия.

7. Организация материально-технического снабжения: требования к нему, особенности приёмки товаров. Поставщики товаров материально-технического снабжения. Порядок определения потребности предприятий в оборудовании и материальных средств.

8. Назначение и функции складского хозяйства. Состав и характеристика помещений для приёма, хранения и отпуска товаров; требования оснащение. Средства механизации погрузочно-разгрузочных работ. Организация складских операций. Документальное оформление и учёт отпуска продуктов и товаров. Товарные потери, порядок их оформления, списания и учёта.

9. Организация тарного хозяйства. Назначение и классификация тары, характеристика тарооборота (приёмка вскрытие, хранение, возврат). Стандартизация и унификация тары. Мероприятия по сокращению расходов по таре (организационно-технические и экономические).

10. Сущность организации производства на предприятиях отрасли. Структура производства: цеховая, бесцеховая. Основные понятия: производство, цех, отделение, участок, рабочее место, технологическая линия, производственный процесс. Организация работы цехов доработки полуфабрикатов и обработки зелени на предприятиях с бесцеховой структурой.

11. Оперативное планирование на предприятиях заготовочных, доготовочных и с полным циклом производства, его последовательность.

12. Организация работы мясо- рыбного цеха предприятия общественного питания средней мощности с полным производственным циклом и организация рабочих мест по оттаиванию, разрубку, обвалке и жиловке мяса, по изготовлению порционных полуфабрикатов и изделий из рубленого мяса.

13. Организация работы горячего цеха. Назначение, расположение, режим работы, взаимосвязь с другими цехами и помещениями, ассортимент выпускаемой продукции, порядок подбора и размещения оборудования, организация технологического процесса и рабочих мест. Организация труда в цехе.

14. Организация работы холодного цеха. Общие требования, особенности организации. Ассортимент выпускаемой продукции, организация технологического процесса и рабочих мест. Организация труда в цехе.

15. Организация выпуска кондитерских изделий на предприятиях общественного питания. Классификация по мощности, ассортименту. Состав помещений, подготовка сырья. Технологический процесс изготовления мучных кондитерских изделий, оснащение цеха оборудованием и инвентарем.

16. Сущность и задачи, основные направления научной организации труда в общественном питании: разработка и внедрение рациональных форм разделения и кооперации труда; совершенствование организации и обслуживания рабочих мест; внедрение передовых приемов и методов труда; улучшение условий труда; подготовка и повышение квалификации кадров; рационализация режимов труда и отдыха; укрепление дисциплины труда; совершенствование нормирования труда, их характеристика.

17. Сущность и задачи нормирования труда. Методы нормирования труда: опытно - статистический, аналитический. Классификация затрат рабочего времени. Методы изучения затрат рабочего времени: фотография рабочего времени, фотография рабочего дня; хронометраж рабочего времени.

18. Средства информации. Назначение и принципы составления меню. Виды меню: со свободным выбором блюд, скомплектованных рационов питания (завтрак, обед, ужин) дневного рациона, диетического, детского питания, банкетного, специальных видов обслуживания; их характеристика. Инжиниринг меню. Карты вин, коктейлей, напитков: понятия, назначение, правила составления и оформления. Роль сомелье в разработке карты вин.

19. Характеристика современных видов услуг и форм обслуживания: шведский стол, тематические буфеты, зал- экспресс, стол-экспресс, русский стол, бизнес- ланч, воскресный бранч, кофе- брейк, презентация. Продвижение ресторанных услуг: купоны, призы, лотереи, специальные мероприятия, подарочные сертификаты, презентация блюд и напитков.

20. Особенности обслуживания гостей на высшем уровне (VIP). Подача закусок, блюд и напитков в зале VIP. Транширование в присутствии посетителей, фламбирование блюд и десертов. Особенности приготовления и подачи блюд фондю.

21. Основные элементы обслуживания: встреча гостей, размещение их в зале, предложение меню и карты вин, аперитива, приём и оформление заказа, рекомендации в выборе закусок, блюд и напитков, уточнение заказа, досервировка стола в соответствии с заказом, передача заказа на производство, подача напитков, закусок и блюд, расчёт с гостями.

22. Прогрессивные технологии обслуживания: создание концептуальных предприятий общественного питания; расширение сети виртуальных

ресторанов; приготовление блюд в присутствии посетителей; организация обслуживания по системе кейтеринг; внедрение мерчандайзинга (сбыта продукции и услуг).

23. Социальное питание: понятие, значения. Особенности организации питания и обслуживания на производственных предприятиях с сосредоточенными контингентами работающих и рассредоточенных коллективов (режим питания, оснащение и оформление залов, мебель, столовые посуда, приборы, особенности меню). Формы обслуживания, расчёт.

24. Организация питания и обслуживания студентов высших и средних специальных учебных заведений, учащихся в общеобразовательных школах: режим питания, оснащение и оформление залов, мебель, столовая посуда, приборы; особенности меню, формы обслуживания и расчёта.

25. Банкет за столом с полным обслуживанием официантами: понятие, назначение, характеристика. Особенности подготовки и проведения банкета. Обслуживание участников банкета. Сервировка стола для банкета с полным обслуживанием официантами.

26. Прием-фуршет: назначение, отличительные особенности, характеристика. Организация приема-фуршет. Виды сервировки фуршетных столов стеклянной посудой, тарелками, приборами, полотняными и бумажными салфетками. Обслуживание участников приема-фуршет.

27. Неофициальные банкеты: понятие, виды. Банкет за столом с частичным обслуживанием официантами: назначение, характеристика, подготовка к банкету. Предварительная сервировка и размещение на столах холодных блюд, закусок, напитков.

Технология продукции общественного питания

28. Технологический процесс производства продукции общественного питания. Характеристика основных стадий технологического процесса: приём продовольственного сырья и пищевых продуктов; хранение; механическая кулинарная обработка и производство кулинарных полуфабрикатов; тепловая кулинарная обработка полуфабрикатов и производство готовой продукции; хранение готовой продукции; организация потребления пищи.

29. Классификация продукции общественного питания по основным признакам: виду используемого сырья, способу кулинарной обработки,

характеру потребления, назначению, термическому состоянию, консистенции. Общие требования, предъявляемые к продукции общественного питания.

30. Нормативно-техническая документация, регулирующая производство кулинарной продукции: сборники рецептур блюд, кулинарных изделий, мучных кондитерских и булочных изделий для предприятий общественного питания, перечень действующих сборников, принципы их построения; технико-технологические и технологические карты на продукцию общественного питания, их структура, порядок разработки и утверждения.

31. Качество и безопасность кулинарной продукции. Показатели качества и безопасности кулинарной продукции: органолептические, физико-химические, микробиологические. Контроль качества продукции общественного питания: предварительный (входной), операционный (текущий), выходной (приёмочный). Порядок проведения брокеража продукции; состав бракеражной комиссии, порядок её утверждения, ведение бракеражного журнала готовой кулинарной продукции.

32. Тепловая кулинарная обработка продуктов. Классификация способов нагрева: поверхностный (контактный, радиационный), объёмный (сверхвысокочастотный, электроконтактный). Классификация способов тепловой обработки и их характеристика. Варка, жарка, комбинированные и вспомогательные способы кулинарной обработки.

33. Технология заправочных супов: щей, борщей, рассольников, солянок, их отличительные особенности. Ассортимент щей, борщей, рассольников, солянок. Требования к качеству и безопасности. Сроки реализации. Правила оформления и подачи супов, температурный режим отпуска.

Физико-химические процессы, происходящие при варке бульона для заправочных супов (эмульгирование, гидролиз жиров); обоснование режима варки бульонов.

34. Технология пюреобразных супов: общая схема приготовления супов-пюре, ассортимент и технология супов-пюре из овощей и грибов; круп, бобовых, субпродуктов; птицы. Требования к качеству и безопасности супов-пюре. Сроки реализации. Правила оформления и подачи; обосновать температурный режим отпуска пюреобразных супов.

35. Технология прозрачных супов, общая схема приготовления. Способы осветления мясного, рыбного бульонов, бульона из птицы. Ассортимент и

технология гарниров к прозрачным супам. Правила подачи прозрачных супов; нормы отпуска прозрачных супов. Физико-химические процессы, происходящие при настаивании оттяжки и варке бульона с оттяжкой.

36. Классификация соусов; производство полуфабрикатов для соусов (бульонов, пассерованных овощей, муки). Процессы, происходящие при пассеровании лука, моркови, томата, муки. Понятие об основных и производных соусах. Ассортимент и технология горячих соусов: соус красный основной и его производные, соус белый основной и его производные, соусы на рыбном, грибном бульонах, соусы молочные, сметанные, яично-масляные. Требования к качеству и безопасности соусов. Принципы подбора соусов к блюдам.

37. Технология холодных соусов. Соусы на растительном масле – майонезы. Процессы эмульгирования при производстве майонеза. Производные соуса майонез. Ассортимент и технология заправок на растительном масле. Ассортимент и технология соусов на уксусе. Требования к качеству и безопасности холодных соусов.

38. Механическая кулинарная обработка овощей. Технологическая характеристика сырья. Гигиенические требования к качеству и безопасности овощей. Производство полуфабрикатов из овощей. Причины потемнения очищенного картофеля и способы предотвращения его от потемнения (хранение в воде, сульфитация, обработка пенным раствором мецеллюлозы, бланширование).

39. Технология кулинарной продукции из отварных, припущенных, тушённых, жаренных и запечённых овощей и грибов. Причины размягчения овощей при тепловой обработке: деструкция клеточных стенок, протопектина, гемицеллюлозы, белка экстенсина и их влияние на качество кулинарной продукции.

40. Кулинарная продукция из круп, бобовых и макаронных изделий: характеристика сырья; ассортимент и технология. Требования к качеству и безопасности.

41. Механическая кулинарная обработка мяса. Классификация поступающего на предприятия общественного питания мясного сырья по виду и возврату животных, по термическому состоянию, по упитанности. Пищевая ценность мяса. Технологический процесс механической кулинарной обработки

мяса, характеристика основных стадий. Производство крупнокусковых, порционных, мелкокусковых и рубленых полуфабрикатов. Требования к качеству и безопасности.

42. Технология отварных, припущенных, тушённых, жареных и запечённых блюд из мяса; требования к качеству и безопасности, оформление и подача блюд. Строение мышечной и соединительной тканей мяса, их изменения при тепловой обработке.

43. Технология кулинарной продукции из мяса птицы, пернатой дичи и кролика. Характеристика сырья, пищевая ценность. Механическая кулинарная обработка птицы, пернатой дичи, кролика. Технология блюд из отварной, припущенной, жаренной, запечённой птицы, дичи, кролика. Требования к качеству и безопасности, правила оформления и подачи.

44. Технология кулинарной продукции из рыбы. Характеристика сырья: живая, охлаждённая, мороженая рыбы. Пищевая ценность. Механическая кулинарная обработка рыбы, производство полуфабрикатов. Технология отварных, припущенных, жареных и запечённых блюд из рыбы. Требования к качеству и безопасности. Правила оформления и подачи блюд. Изменения массы и содержания растворимых веществ рыбы при тепловой обработке.

45. Технология кулинарной продукции из яиц, яичной продукции и творога. Требования к качеству и безопасности.

46. Сладкие блюда, их классификация. Технология холодных сладких блюд: свежих и замороженных плодов и ягод, компотов, киселей, желе, муссов, самбуков, кремов. Характеристика желирующих веществ. Горячие сладкие блюда. Требования к качеству и безопасности.

47. Холодные блюда и закуски: классификация; технология бутербродов, салатов и винегретов, холодных блюд и закусок из овощей. Требования к качеству и безопасности.

48. Холодные блюда и закуски из рыбы, рыбопродуктов, нерыбных морепродуктов, мяса, мясopодуктов и птицы. Требования к качеству и безопасности.

49. Классификация изделий из теста. Виды теста и их использование. Требования к сырью для производства мучных изделий. Способы разрыхления теста и их применение.

50. Технологический процесс производства дрожжевого теста опарным и безопарным способами. Технологическая схема производства полуфабрикатов для мучных кулинарных изделий из дрожжевого теста. Ассортимент изделий. Особенности технологии национальных мучных кулинарных изделий. Требования к безопасности и качеству.

51. Технология полуфабрикатов для мучных блюд, гарниров, кулинарных изделий. Ассортимент и технология пельменей, вареников, блинчиков. Особенности производства национальных мучных блюд.

Оборудование предприятия общественного питания

52. Классификация оборудования предприятий общественного питания в соответствии с технологическим процессом: оборудование для приёмки сырья и полуфабрикатов; для хранения запасов сырья и полуфабрикатов; механическое оборудование; тепловое оборудование; торгово – технологическое оборудование.

53. Оборудование для нарезки и измельчения мясного сырья: мясорубки, куттеры, ленточные пилы, машины для нарезки мясных полуфабрикатов, мясорыхлители. Назначение, устройство, принцип действия.

54. Очистительное оборудование: картофелеочистительные машины непрерывного и периодического действия. Назначение, устройство, принцип действия.

55. Тестомесильные машины: классификация, назначение, устройство, принцип действия.

56. Оборудование для взбивания и перемешивания пищевых продуктов: взбивальные машины, блендеры, миксеры, фаршемешалки. Назначение устройство, принцип действия.

57. Оборудование для нарезки гастрономических продуктов и хлеба. Назначение, устройство, принцип действия.

58. Универсальные кухонные машины: классификация, структура, устройство. Преимущества и недостатки использования универсальных кухонных машин.

59. Источники теплоты в тепловых аппаратах предприятий общественного питания: электрическая энергия, газообразное топливо (природный и сжиженный газ), жидкое топливо, твёрдое топливо; преимущества и недостатки. Теплоносители, требования, предъявляемые к ним. Характеристика теплоносителей (воды, водяного пара, органические жидкости и кремний органических жидкостей) их преимущества и недостатки.

60. Пароконвекционные печи: назначение, классификация, принцип действия, эксплуатация.

61. Пищеварочные котлы; их классификация в зависимости от давления в варочном соусе, источников теплоты, способа обогрева, соотношения основных геометрических размеров.

Физиология питания. Специальные виды питания.

62. Пищевые вещества и их физиологическая роль. Макро- и микронутриенты. Энергетическая ценность продуктов питания. Белки, жиры, углеводы, витамины, минеральные вещества, вода: их роль, функции, пищевая и биологическая ценность.

63. Лечебно-профилактическое питание. Характеристика основных рационов; принципы составления меню.

64. Лечебное питание при заболеваниях органов пищеварения: желудка, кишечника, печени и желчевыводящих путей. Методы щажения, особенности технологии блюд и кулинарных изделий.

65. Лечебное питание при заболеваниях сердечно-сосудистой системы, почек и мочевыводящих путей. Методы щажения, особенности технологии блюд и кулинарных изделий.

66. Лечебное питание при сахарном диабете, ожирении. Методы щажения, особенности технологии блюд и кулинарных изделий.

Санитария и гигиена питания

67. Санитарное законодательство и санитарный надзор. Закон РФ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения», «О качестве и безопасности пищевых продуктов», СанПиН 2.3.6.1079-01 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья», СанПиН 2.3.2.1078-01 «Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов», СанПиН 2.3.2.1324-03 «Условия хранения, сроки годности особо скоропортящихся и скоропортящихся и скоропортящихся продуктов при температуре $(4\pm 2)^{\circ}\text{C}$ ».

68. Гигиенические основы требования, строительства и благоустройства предприятий общественного питания: гигиенические требования к выбору участка строительства, генплану, основные принципы планировки, производственных, складских и административно-бытовых помещений.

69. Санитарно-гигиенические требования к механическому, тепловому и холодильному оборудованию, инвентарю, посуде, таре, упаковочным материалам.

70. Санитарные требования к содержанию предприятий общественного питания. Понятие о дезинфекции и значение её в профилактике инфекций и пищевых отравлений микробной природы. Личная гигиена работников.

71. Гигиенические требования к качеству и безопасности продовольственного сырья и пищевых продуктов СанПиН 2.3.2.1078-01 «Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов».

72. Санитарные требования к транспортировке, приёмке, хранению, кулинарной обработке пищевых продуктов и качеству готовой продукции. Санитарные правила «Гигиенические требования и условия хранения пищевых продуктов». Производственный контроль.

73. Санитарно-гигиенические требования к безопасности молока и молочных продуктов, яиц и яичных продуктов.

74. Санитарно-гигиенические требования к безопасности морепродуктов. Температура и сроки хранения, требования к качеству варено-мороженных полуфабрикатов.

75. Санитарно-гигиенические требования к безопасности овощей, фруктов, ягод и первичной обработке этих продуктов. Температура и сроки хранения полуфабрикатов.

V. Список литературы

1. Мартинчик Л.П. Микробиология, физиология питания, санитария: учебник для студ. сред. Проф. учеб. заведений/ А.Н. Мартинчик, А.А. Королев, Ю.В. Несвижский. - М.: Издательский центр «Академия», 2010.-352 е.: табл.

2. Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов. Изм. 16 к СанПиН 2.3.2.1078-01: Санитарно-эпидемиологические правила и нормативы. — М.: Федеральный центр гигиены и эпидемиологии Роспотребнадзора, 2010 - 6 с. СанПиН 2.3.2.2575-10

3. Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов. Дополнения и изменения 15 к СанПиН 2.3.2.1078-01: Санитарно-эпидемиологические правила и нормативы. - М.: Федеральный центр гигиены и эпидемиологии Роспотребнадзора, 2010. - 23 с.

4. Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья СП 2.3.6.1079-01 - М. Минздрав России, 2002. - 63с.

5. Федеральный закон «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения» от 30 марта 1999 г. № 52 - ФЗ - М.: Интерсэп, 1999

6. Закон РФ от 7 февраля 1992г. № 2300-1 «О защите прав потребителей» с изменениями на 25 октября 2007г. - М.: Эксмо, 2008. - 64 с.

7. Федеральный закон от 12. 01. 2000 № 29-ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов» (с изменениями на 30. 12. 2006). - М.: Издательство «Омега-П», 2007. - 24 с.

8. Правила оказания услуг общественного питания (утверждены постановлением Правительства РФ от 15. 08. 1997 № 1036; с изменениями и дополнениями, утвержденными постановлением Правительства РФ от 10. 05. 2007 № 276).

9. ГОСТ Р 51074-2003. Национальный стандарт РФ «Продукты пищевые: Информация для потребителя. Общие требования».

10. ГОСТ Р 50647-2010 Общественное питание. Термины и определения

11. ГОСТ Р 50762-2007. Услуги общественного питания. Классификация предприятий общественного питания

12. ГОСТ Р 53995-2010 Услуги общественного питания. Общие требования к методам и формам обслуживания на предприятиях общественного питания.
13. ГОСТ Р 50763-2007. Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия.
14. ГОСТ Р 50764-2009. Услуги общественного питания. Общие требования.
15. ГОСТ Р 52113-2003. Услуги населению. Номенклатура показателей качества.
15. ГОСТ Р 50935-2007. «Общественное питание. Требования к персоналу».
16. ГОСТ Р 53104-2008 Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания.
17. ГОСТ Р 53105-2008 Услуги общественного питания, технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию.
18. ГОСТ Р 53106-2008 Услуги общественного питания. Метод расчета отходов и потерь сырья и пищевых продуктов при производстве продукции общественного питания.
19. ГОСТ 2.105-95. Межгосударственный стандарт единой системы конструкторской документации. Общие требования к текстовым документам - М.: Госстандарт России, 1995
20. СП1.1.1058-01. Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-эпидемиологических (профилактических) мероприятий.
21. Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов: санитарно-эпидемиологические правила и нормативы - М.: Федеральный центр Госсанэпиднадзора Минздрава России, 2004. - 20 с. СанПиН 2.3.2.1324-03
22. Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования: Санитарно-эпидемиологические правила и нормативы - М.: Федеральный центр Госсанэпиднадзора Минздрава России, 2008. - 55 с. СанПиН 2.4.5.2409-08
23. Нормы физиологических потребностей в энергии и пищевых веществах для различных групп населения РФ. Методические рекомендации; М.: Федеральный центр гигиены и эпидемиологии Роспотребнадзора, 2009. -36 с. МР 2.3.1.2432-08

24. Сборник нормативных правовых актов по организации питания в общеобразовательных учреждениях, ч I. — М.: Федеральный центр гигиены и эпидемиологии Роспотребнадзора, 2009 - 108 с.
25. Сборник нормативных правовых актов по организации питания в общеобразовательных учреждениях, ч II. - М.: Федеральный центр гигиены и эпидемиологии Роспотребнадзора, 2009 - 159 с.
26. Об утверждении норм оснащения доготовочных предприятий общественного питания торгово-технологическим оборудованием. Приказ Минторга СССР от 30.06.86г. № 153М.
27. Особенной и продажи алкогольной продукции (введены Постановлением Правительства РФ от 08.02.2006 № 80, в ред. от 15.12.2006 № 770). / Новые правила алкогольной продукции. - М.: ИНФРА-М, 2007. - 24с.
28. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания: В 2-х. ч. Ч. 1 / под редакцией Ф.Л. Марчука, сост.: В.А. Ананина, С.Л. Ахиба, В.Т. Лапшина и др. - М.: «Хлебпродинформ», 1996.-619 с.
29. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания: В 2-х. ч. Ч. II / под редакцией Н.А. Лупея; сост.: С.Л.Ахиба, В.И. Бодрягин, В.Т. Лапшина и др. - М.: «Хлебпродинформ», 1997. 560 с.
30. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий диетического питания / по общей редакцией В.Т. Лапшиной М.: «Хлебпродинформ», 2002. - 632 с.
31. Сборник рецептур на торты, пирожные, кексы, рулеты, печенье, пряники, коврижки и сдобные булочные изделия: Ч. III / по редакцией А.П. Антонова; сост.: В.Т. Лапшина, Г.С. Фонарева, СЛ. Ахиба - М.: «Хлебпродинформ», 2000. - 720 с.
32. Сборник рецептур национальных блюд и кулинарных изделий: Ч. V / под общей редакцией В.Т. Лапшиной. 2-е изд., с изм. и доп. - М.: «Хлебпродинформ», 2006. - 760 с.
33. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий татарской национальной кухни для предприятий общественного питания./ под ред. Сайфуллиной С.Н.; сост.: Низамиев И.Н., Шамсутдинова С.Г., Недашковская Г.А. и др. - Казань: Газетно-журнальное издательство, 1997. - 303с.
34. Сборник технических нормативов — Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для питания школьников / Под ред. М.П. Могильного. - М.: ДеЛипринт, 2007. - 628 с.
35. Сборник рецептур блюд зарубежной кухни / Под ред. Проф. А.Т. Васюковой. - М.: Издательско-торговая корпорация «Дашков и К⁰», 2008. - 816с.

36. Общественное питание. Справочник кондитера./ Под общей редакцией М.А. Николаевой, Н.И. Номофиловой. - М.: Экономические новости, 2003. - 640с.
37. Сборник технологических карт на блюда и кулинарные изделия для заведений ресторанного хозяйства. / Авт. сост. А.М. Беляева. - К.: Издательство А.С.К., 2007. - 1248с
38. Таблицы химического состава и калорийности российских продуктов питания: Справочник / И.М. Скурихин, В.А. Тутельян - М.: ДеЛипринт, 2008.- 276с.: табл.
39. Сборник нормативных и технических документов, регламентирующих производство кулинарной продукции: ч. IV / Под общей редакцией В.Т. Лапшиной - М.: Хлебпродинформ, 2006
40. Голубев, В.Н. Справочник работника общественного питания /В.Н.Голубев., М.П. Могильный // - М.: ДеЛипринт, 2003. - 590 с.
41. Ефимов, А.Д. Общественное питание. Справочник руководителя. / А.Д. Ефимов, Г.С. Фонарева, Л.А. Толстова и др. // - М.: Изд. дом «Экономические новости», 2007. - 816 е.: табл.
42. Мглинец, А.И. Справочник технолога общественного питания / А.И. Мглинец, Г.Н. Ловачева, Л.М. Алешина и др.// - М.: Колос, 2000. - 416 с.
43. Родина, Т.Г. Справочник по товароведению продовольственных товаров / Т.Г. Родина, Николаева М.А., Елисеева Л.Г. // - М.: Издательство «КолосС», 2003. - 608 е.: ил.
44. Нормативные документы по ресторанному бизнесу: Справочник. / [Сост. Федотова И.Ю.]. - [5. изд. (с испр. и доп.)]. - М.: Изд. дом «Ресторанные ведомости», 2007. - 304 с.
45. Профессиональные стандарты индустрии питания. Том 1: [Справочник] федерация рестораторов и отельеров. - М.: ООО «Издательский дом «Ресторанные ведомости», 2009. - 512 с.
46. Профессиональные стандарты индустрии питания. Том 2: [Справочник] федерация рестораторов и отельеров. - М.: ООО «Издательский дом «Ресторанные ведомости», 2010. - 296 с.
47. Никуленкова, Т.Т. Проектирование предприятий общественного питания / Г.М. Ястина, Т.Т. Никуленкова // - М.: «КолосС, 2008. - 247 е.: ил.
48. Шленская, Т.В. Санитария и гигиена питания / Т.В. Шленская, Е.В. Журавко // - М.: КолосС, 2006. - 184 с.
49. Кавецкий К.Д., Филатов О.К., Шленская Т.В. оборудование предприятий общественного питания. - М.: КолоС, 2004. - 304 с.
50. Корнюшко Л.М. Механическое оборудование предприятий общественного питания: Учебник. - СПб: ГИОРД, 2006. - 228 с.:см

51. Кащенко В.Ф., Кащенко Р.В. Оборудование предприятий общественного питания - М.: Альфа — М: ИНФА - М, 2009. - 416с.: ил.
52. Сайткулов Н.Н. Техническое оснащение торговых организаций: Учебное пособие для СПО. - М.: Издательский дом «Деловая литература». - 2005.-336с.
53. Ботов М.И Тепловое и механическое оборудование предприятий торговли и общественного питания: учебник для НПО/ М.И. Ботов, В.Д.Елхина, О.М. Голованов. – 3-з изд., прераб. и доп. - М.: Изд. центр «Академия», 2010.- 496с.:табл.,ил.
54. Кучер Л.С Организация обслуживания на предприятиях общественного питания / Л.С. Кучер, Л.М. Шкуратова//- М.: Издательский дом «Деловая литература», 2002. - 544 с.
55. Ефимов, Л.Д. Профессиональная кухня: сто готовых проектов. Технический каталог /А.Д. Ефимов, Т.Т. Никуленкова, Н.В. Вунолова., М.И. Ботов. - М.: Издательский дом «Ресторанные ведомости», 2002. - 207с., 2003. - 265с., 2004. - 257 с.
56. Аграновский, Е.Д. и др. Организация производства на предприятиях общественного питания. - М.: Экономика, 1990.
57. Усов В.В. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания. М.: Ищи сельский центр «Академия», 2008. - 432 с.
58. Ковалев Н.И., Куткина М.Н., Кравцова И,А. Технология приготовления пищи./ Под ред. М.Л. Николаевой М.. Издательский дом «Деловая литература», 1999. - 480 с,
59. Бутейкис Н.Г. Технология приготовления мучных кондитерских изделий / Н.Г. Бутейкис. - 8-е изд., стер. - М.: Издательский центр «Академия», 2009. - 304 с.
60. Кащенко В.Ф. Оборудование предприятий общественного питания: учебное пособие / В.Ф. Кащенко, Р.В. Кащенко. - М.: Альфа-М, ИНФРА-М, 2009.-416 с.
61. Каталог оборудования для профессионалов компании «Торговый Дизайн», 2009 г.
62. Каталог товаров компании «Сухаревка», 2007 г.
63. Каталог оборудования для профессиональной кухни ОАО Завода Проммаш, 2009 г.
64. Каталог технологического оборудования компании «Новая линия», 2009 г.
- Перечень наглядных пособий
1. Натуральные образцы посуды и приборов.
 2. Технологическое оборудование.

3. Принципиальные и кинематические схемы оборудования.
4. Сборники технических нормативов.
5. Технологические схемы производства продукции общественного питания.

