



**САМАРСКИЙ
ПОЛИТЕХ**
Опорный университет

МИНОБРАЗОВАНИЯ РОССИИ
федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего образования
«Самарский государственный технический университет»
(ФГБОУ ВО «СамГТУ»)

УТВЕРЖДАЮ
Ректор ФГБОУ ВО «СамГТУ»,
д.т.н., профессор



**ПРОГРАММА
ВСТУПИТЕЛЬНЫХ ИСПЫТАНИЙ В МАГИСТРАТУРУ**
по направлению подготовки

19.04.04 Технология продукции и организация общественного питания

код и наименование направления подготовки

образовательная программа подготовки

«Технология создания новых продуктов общественного питания»

наименование образовательной программы подготовки

1. ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ

К вступительным испытаниям в магистратуру допускаются лица, имеющие документ государственного образца о высшем образовании любого уровня (диплом бакалавра, специалиста или магистра).

Лица, имеющие диплом магистра, могут быть зачислены только на места по договорам об оказании платных образовательных услуг.

Приём осуществляется на конкурсной основе по результатам вступительных испытаний.

Программа вступительных испытаний в магистратуру по направлению **19.04.04 Технология продукции и организация общественного питания** составлена на основании Федерального государственного образовательного стандарта высшего образования подготовки бакалавра по направлению **19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания**.

Программа содержит описание формы вступительных испытаний, перечень вопросов для вступительных испытаний и список литературы рекомендуемой для подготовки.

2. ЦЕЛЬ ВСТУПИТЕЛЬНОГО ИСПЫТАНИЯ

Вступительные испытания призваны определить степень готовности поступающего к освоению основной образовательной программы магистратуры по направлению подготовки **Технология продукции и организация общественного питания**, образовательные программы **Технология создания новых продуктов общественного питания**

3. ФОРМА ПРОВЕДЕНИЯ И КРИТЕРИИ ОЦЕНКИ ВСТУПИТЕЛЬНОГО ИСПЫТАНИЯ

Вступительное испытание по профильным дисциплинам проводится в письменной форме в соответствии с установленным приёмной комиссией СамГТУ расписанием.

Поступающему предлагается ответить письменно на вопросы в соответствии с экзаменационными заданиями, которые охватывают содержание разделов и тем программы соответствующих вступительных испытаний.

Критерии оценки вступительного испытания.

В ходе экзамена кандидаты на зачисление в магистратуру должны показать знание:

- технология продукции общественного питания;
- технологическое оборудование предприятий общественного питания;
- санитария и гигиена на предприятиях общественного питания;
- проектирование предприятий общественного питания;
- организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания;
- товароведение и экспертиза продуктов общественного питания.

Максимальное количество баллов, полученное на экзамене – 5 баллов. На один вопрос экзаменационного задания дается развернутый ответ. В экзаменационном билете содержится три вопроса.

4. ПРОГРАММА ВСТУПИТЕЛЬНОГО ИСПЫТАНИЯ.

Вступительное испытание по профильным дисциплинам проводится по программе, базирующейся на основной образовательной программе бакалавриата по направлению подготовки **19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания**.

Перечень вопросов к вступительным испытаниям:

Блок 1 «Технология продукции общественного питания»

1. Технологические основы тепловой обработки мяса: физические, механические, химические процессы, происходящие при варке мяса; инновационные и традиционные способы приготовления бульонов; виды мясных бульонов; опишите состав ингредиентов супов на мясных бульонах; характеристика полезных свойств мясных бульонов. Возможные направления использования мясных бульонов в общественном питании.

2. Оцените процессы, происходящие с молоком при варке, жарке, тушении кулинарных блюд; физические, механические, химические процессы, происходящие при тепловой обработке молока и молочных продуктов; состав ингредиентов на основе молока. Возможные направления использования молока и молочных продуктов в общественном питании.

4. Дайте сравнительный анализ химического состава жареной, вареной и соленой рыбы; каковы полезные компоненты рыбы? Оцените химический состав рыбы; опишите особенности технологии жарки для рыбы; какие показатели качества контролируются для блюд из рыбы? Какие методы при этом используются?

5. Опишите химический состав овощей; полезные свойства овощей; сравнительный анализ двух технологий приготовления овощей: варка и жарка в масле – изменение витаминного состава; основные технологические принципы приготовления овощных гарниров. Возможные варианты использования овощей в продуктах общественного питания.

Блок 2. «Технологическое оборудование предприятий общественного питания»

1. 1.1. Оборудование для проведения биохимических процессов в общественном питании 1.2. Опишите общую технологию биохимических процессов, микробиологические процессы, происходящие при заквашивании молока, приготовлении теста, кваса, пива. 1.3. Опишите несколько известных аппаратов для проведения биохимических процессов в предприятиях общественного питания. 1.4. Перечислите методику подбора и расчета оборудования биохимических процессов, назовите факторы, влияющие на производительность выбранных аппаратов.

2. 2.1. Оборудование для проведения тепловых процессов в общественном питании. 2.2. Охарактеризуйте тепловые и массообменные процессы в пищевых продуктах и их воздействие на качество готового продукта. 2.3. Перечислите основное оборудование для проведения тепловых процессов в общественном питании, опишите их устройство и принцип работы. 2.4. Опишите методику подбора и расчета оборудования для проведения тепловых процессов, назовите факторы, влияющие на производительность данных агрегатов.

3. 3.1. Механическое оборудование предприятий общественного питания 3.3. Приведите классификацию механического оборудования предприятий общественного питания, теоретические основы его работы. 3.4. Опишите устройство конструкций механического оборудования, принцип их действия. 3.5. Опишите методику подбора и расчета оборудования для механической обработки продуктов, назовите факторы, влияющие на производительность механических аппаратов.

4. 4.1. Холодильное оборудование предприятий общественного питания. 4.2. Опишите способы охлаждения пищевых продуктов и способы отвода теплоты в холодильных установках. 4.3. Охарактеризуйте принцип действия и виды оборудования для охлаждения напитков, скоропортящихся продуктов, витрин, аппаратов шоковой заморозки, фризеров для мороженого. 4.4. Опишите методику подбора и расчета оборудования для охлаждения и замораживания продуктов, назовите факторы, влияющие на производительность данных аппаратов.

5. 5.1. Гидромеханическое оборудование предприятий общественного питания. 5.2. Опишите гидромеханические процессы, происходящие в продуктах общественного питания.

5.3. Опишите принцип работы и виды аппаратов для осуществления гидромеханических процессов в общественном питании. 5.4. Опишите методику подбора и расчета оборудования для осуществления гидромеханических процессов в продуктах общественного питания, назовите факторы, влияющие на производительность данных аппаратов.

Блок 3. «Санитария и гигиена на предприятиях общественного питания»

1. 1.1. Опишите санитарно-гигиенические правила приготовления супов на предприятии общественного питания 1.2. Опишите основные опасности, которые могут возникнуть при неправильной обработке ингредиентов и несоблюдении технологии. 1.3. Опишите санитарно-гигиенические требования к зданию, в котором размещается предприятие питания и к производственным помещениям, включая их ремонт, уборку и дезинфекцию. 1.4. Опишите санитарно-гигиенические требования к персоналу, осуществляющему процесс приготовления. 1.5. Опишите санитарно-гигиенические требования к процессу приготовления, реализации, хранению и утилизации данного блюда.

2. 2.1. Опишите санитарно-гигиенические правила приготовления вторых горячих блюд из овощей, мяса, рыбы на предприятии общественного питания 2.2. Опишите основные опасности, которые могут возникнуть при неправильной обработке ингредиентов и несоблюдении технологии. 2.3. Опишите санитарно-гигиенические требования к зданию, в котором размещается предприятие питания и к производственным помещениям, включая их ремонт, уборку и дезинфекцию. 2.4. Опишите санитарно-гигиенические требования к персоналу, осуществляющему процесс приготовления. 2.5. Опишите санитарно-гигиенические требования к процессу приготовления, реализации, хранению и утилизации данного блюда.

3. 3.1. Опишите санитарно-гигиенические правила приготовления холодных закусок на предприятии общественного питания 3.2. Опишите основные опасности, которые могут возникнуть при неправильной обработке ингредиентов и несоблюдении технологии. 3.3. Опишите санитарно-гигиенические требования к зданию, в котором размещается предприятие питания и к производственным помещениям, включая их ремонт, уборку и дезинфекцию. 3.4. Опишите санитарно-гигиенические требования к персоналу, осуществляющему процесс приготовления. 3.5. Опишите санитарно-гигиенические требования к процессу приготовления, реализации, хранению и утилизации данного блюда.

4. 4.1. Опишите санитарно-гигиенические правила приготовления кондитерских изделий с кремом на предприятии общественного питания 4.2. Опишите основные опасности, которые могут возникнуть при неправильной обработке ингредиентов и несоблюдении технологии. 4.3. Опишите санитарно-гигиенические требования к зданию, в котором размещается предприятие питания и к производственным помещениям, включая их ремонт, уборку и дезинфекцию. 4.4. Опишите санитарно-гигиенические требования к персоналу, осуществляющему процесс приготовления. 4.5. Опишите санитарно-гигиенические требования к процессу приготовления, реализации, хранению и утилизации данного блюда.

5. 5.1. Опишите санитарно-гигиенические правила приготовления мягкого мороженого на предприятии общественного питания 5.2. Опишите основные опасности, которые могут возникнуть при неправильной обработке ингредиентов и несоблюдении технологии. 5.3. Опишите санитарно-гигиенические требования к зданию, в котором размещается предприятие питания и к производственным помещениям, включая их ремонт, уборку и дезинфекцию. 5.4. Опишите санитарно-гигиенические требования к персоналу, осуществляющему процесс приготовления. 5.5. Опишите санитарно-гигиенические требования к процессу приготовления, реализации, хранению и утилизации данного блюда.

Блок 4. «Проектирование предприятий общественного питания»

1. 1.1. Опишите проект ресторана. 1.2. Опишите набор и состав помещений ресторана, работающего на сырье, с числом посадочных мест 200. 1.3. Определите площадь

зала и количество шести-, четырех- и двухместных столов. 1.4. Опишите порядок расчета и составления плана здания ресторана. 1.5. Назовите главное требование к размещению помещений ресторана на плане здания.

2. 2.1. Опишите проект кафе общегородского. 2.2. Опишите набор и состав помещений кафе, работающего на сырье, с числом посадочных мест 50. 2.3. Определите площадь зала и количество шести-, четырех- и двухместных столов. 2.4. Опишите порядок расчета и составления плана здания кафе. 2.5. Назовите главное требование к размещению помещений кафе на плане здания.

3. 3.1. Опишите проект заводской столовой. 3.2. Опишите набор и состав помещений столовой, работающей на сырье, с числом посадочных мест 300. 3.3. Определите площадь зала и количество шести-, четырех- и двухместных столов. 3.4. Опишите порядок расчета и составления плана здания столовой. 3.5. Назовите главное требование к размещению помещений столовой на плане здания.

4. 4.1. Опишите проект предприятий быстрого обслуживания. 4.2. Опишите набор и состав помещений предприятия, работающего на полуфабрикатах, с числом посадочных мест 40. 4.3. Определите площадь зала и количество шести-, четырех- и двухместных столов. 4.4. Опишите порядок расчета и составления плана здания предприятия быстрого обслуживания. 4.5. Назовите главное требование к размещению помещений предприятия на плане здания.

5. 5.1. Опишите проект бара. 5.2. Опишите набор и состав помещений бара с числом посадочных мест 70. 5.3. Определите площадь зала и количество шести-, четырех- и двухместных столов. 5.4. Опишите порядок расчета и составления плана здания бара. 5.5. Назовите главное требование к размещению помещений бара на плане здания.

Блок 5. «Организация производства и обслуживания»

1. 1.1. Опишите основные типы предприятий общественного питания. 1.2. Особенности оперативного планирования на предприятиях с полным циклом производства. 1.3. Особенности оперативного планирования работы производства заготовочных предприятий. 1.4. Правила пользования сборниками рецептур блюд и кулинарных изделий. 1.5. Перечень документов, регулирующих деятельность в сфере общественного питания. Основные отличия ТТК и технологических норм. 1.6. Опишите разделы Технико-технологической и Технологической карты. 1.7. Отраслевые стандарты, технические условия и технологические инструкции на полуфабрикаты и кулинарные изделия. 1.8. Опишите классификацию предприятий общественного питания.

2. 2.1. Опишите классификацию столовой посуды. Перечислите требования к посуде. 2.2. Охарактеризуйте столовое белье, его виды и назначение. 2.3. Характеристика фарфоровой, фаянсовой и керамической посуды. 2.4. Характеристика стеклянной и хрустальной посуды, мерной посуды. 2.5. Характеристика металлической посуды. 2.6. Характеристика деревянной и пластиковой посуды, приборов.

3. 3.1. Опишите услуги общественного питания и требования к ним. 3.2. Изложите характеристику методов и форм обслуживания, виды сервиса, методы и формы обслуживания. 3.3. Опишите виды торговых помещений, их назначение и характеристику. 3.4. В чём заключается подготовка торгового зала и подготовка персонала к обслуживанию.

4. 4.1. Охарактеризуйте производственную инфраструктуру. 4.2. Опишите организацию производства полуфабрикатов в овощном цехе заготовочного предприятия, организацию работы овощного цеха на предприятиях с полным циклом производства, организацию производства полуфабрикатов в мясном цехе заготовочного предприятия, организацию производства полуфабрикатов в рыбном цехе заготовочного предприятия.

5. 5.1. Охарактеризуйте производственную инфраструктуру. 5.2. Опишите организацию работы птицегольевого цеха, особенности работы мясо-рыбного цеха, организацию работы цехов доработки полуфабрикатов, обработки зелени, организацию работы горячего цеха, организацию работы супового отделения горячего цеха, организацию работы соусного отделения горячего цеха.

Блок 6. «Товароведение и экспертиза продукции общественного питания»

1. 1.1. Опишите методологию составления товароведческой характеристики напитков с использованием фруктов. 1.2. Фрукты как исходное сырье кулинарных блюд: химический состав, классификация. 1.3. Ассортимент. Упаковка и хранение фруктов. Правила выбора фруктов как компонента кулинарных блюд. 1.4. Инновационные варианты использования сушеных фруктов в общественном питании. 1.5. Опишите основные типы и механизмы сушки пищевых продуктов? Особенности сублимированной сушки продуктов, ее преимущества перед другими видами сушки.

2. 2.1. Опишите методологию составления товароведческой характеристики холодных блюд. 2.2. Грибы как компонент холодных блюд. Классификация. Полуфабрикаты из грибов. 2.3. Правила выбора грибов как компонентов кулинарных блюд. 2.4. Вещества, определяющие питательную ценность блюд с грибами. Опишите опасные вещества, которые могут содержаться в грибах.

3. 3.1. Опишите методологию составления товароведческой характеристики блюд из мяса. 3.2. Мясо как исходное сырье кулинарных блюд: породы скота. 3.3. Строение тканей мяса. Химический состав. Пищевая ценность. Виды мяса. 3.4. Ассортимент мясных продуктов. 3.5. Хранение мяса. Классификация мяса по термическому состоянию. 3.6. Какие опасные вещества, применяемы в животноводстве, могут содержаться в мясе.

4. 4.1. Опишите методологию составления товароведческой характеристики блюд из рыбы. 4.2. Рыба как исходное сырье кулинарных блюд: химический состав, пищевая ценность. Классификация рыбы. Строение рыбы. Ассортимент рыбных товаров. 4.3. Возможные направления использования рыбы в кулинарных блюдах. 4.4. На примере рыбы объясните разницу между солением, маринованием и копчением. 4.5. Какие опасные вещества могут содержаться в рыбе?

5. 5.1. Опишите методологию составления товароведческой характеристики пирогов. 5.2. Мука как компонент мучных изделий: химический состав, питательная ценность. Сырьевые источники. Ассортимент. 5.3. Возможные направления использования муки в кулинарных блюдах. 5.4. Способы хранения яиц в условиях небольшого кафе. Какие показатели качества контролируются для пирожков печеных? 5.6. Какие методы при этом используются? 5.7. Какие показатели качества контролируются для блюд из творога? 5.8. Какие методы при этом используются?

Основная литература

1. Справочник официанта, бармена [Текст] : учеб. пособие / Н. Б. Ахрапоткова. - 4-е изд. - М. : Академия, 2009. - 270 с. : рис., табл. - (Нач.проф.образование). - Библиогр.: с. 266. - ISBN 978-5-7695-6618-9 (в пер.)

2. Технология продукции общественного питания [Электронный ресурс] : учеб. / под ред. А. И. Мглинца. - Электрон.дан.и прогр. - СПб. : Триц.мост, 2010. - 1 эл. опт. диск (CD-ROM).

3. Технология мучных кондитерских изделий [Текст] : учеб. / С. Я. Корячкина, Т. В. Матвеева. - СПб. : Трицкий мост, 2011. - 397 с. : ил., табл. - Библиогр.: с. 306-307. - ISBN 978-5-904406-16-5

4. Васюкова А.Т. Проектирование предприятий общественного питания [Электронный ресурс]: практикум/ А.Т. Васюкова— Электрон. текстовые данные.— М.: Дашков и К, 2014.— 144 с.

5. Ястина Г.М. Проектирование предприятий общественного питания с основами AutoCAD [Электронный ресурс]: учебник/ Г.М. Ястина, С.В. Несмелова— Электрон. текстовые данные.— СПб.: Трицкий мост, 2014.— 288 с.

6. Гигиена и санитария общественного питания [Текст]: учеб. пособие / Г.Г. Лутошкина. – 5-е изд., стер. – М.: Академия, 2014. – 64 с.: ил., табл. – (Непрерыв. проф. образование. Повар, кондитер). – Библиогр.: с. 63. – ISBN 978-5-4468-0489-4

7. Микробиология, санитария и гигиена [Текст]: учеб. / К.А. Мудрецова-Висс, В.П. Дедюхина. – 4-е изд., испр. и доп. – М.: Форум: Инфра-М, 2010. – 399 с.: ил. – (Высш.образование). – Библиогр.: с. 394-395. – ISBN 978-5-8199-0350-6 (в пер.). – ISBN 978-5-

16-003263-4

8. Новикова, А.В. Оборудование предприятий общественного питания. [Электронный ресурс] : учеб.-метод. пособие / А.В. Новикова, К.П. Фудин. — Электрон. дан. — Пенза : ПензГТУ, 2012. — 59 с.

9. Организация производства на предприятиях общественного питания [Текст] : учеб. / Л.А. Радченко. — 12-е изд., испр. И доп. — Ростов н/Д : Феникс, 2012. — 372с. : ил., табл. — (Сред.проф.образование). — Библиогр.: с. 366-367.- ISBN 978-5-222-19130-9 (в пер.)

10. Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий [Текст] : для предприятий обществ.питания / [Сост. Л.Е. Голунова]. — 8-е изд. - СПб. : ПРОФИКС, 2006. — 688 с. - ISBN 5-903039-02-2 (в пер.)

11. Товароведение и экспертиза потребительских товаров: учеб. — 2-е изд., перераб. и доп. — М. : Инфа-М, 2014. -751 с.

12. Товароведение продовольственных товаров : учеб. / Н. С. Казанцева. - 3-е изд. - М. : Дашков и К, 2010. - 399 с.

Дополнительная литература

13. Макарова Н.В. Блюда из рыбы в общественном питании: сырье, теоретические основы и технология производства, рецептуры, правила составления технологических схем к курсовому проекту и выпускной квалификационной работе. Учебное пособие. Электронное издание. Самара: СамГТУ, 2017. 29,8 МГб.

14. Макарова Н.В. Блюда из мяса в общественном питании: сырье, теоретические основы и технология производства, рецептуры, правила составления технологических схем к курсовому проекту и выпускной квалификационной работе. Учебное пособие. Самара: СамГТУ, 2017. 204 с.

15. Макарова Н.В. Холодные блюда и соусы в общественном питании: сырье, теоретические основы и технологии производства, рецептуры, правила составления технологических схем к КП и ВКР. Учебное пособие [электронное издание]. Самара: СамГТУ, 2016. 7,8 МГб.

16. Макарова Н.В. Мучные кондитерские изделия в общественном питании: сырье, теоретические основы и технология производства, рецептуры, правила составления технологических схем к КП и ВКР. Учебное пособие [электронное издание]. Самара: СамГТУ, 2016. 25,6 Мб.

17. Макарова Н.В. Теоретические основы технологии общественного питания. Учебное пособие. Самара: СамГТУ, 2015. 200 с.

18. Макарова Н.В. Салаты в общественном питании: сырье, теоретические основы и технология производства, рецептуры, правила составления технологических схем к КП и ВКР. Учебное пособие [электронное издание]. Самара: СамГТУ, 2016. 11,2 Мб.

19. Макарова Н.В. Гарниры в общественном питании: сырье, теоретические основы и технология производства, рецептуры, правила составления технологических схем к КП и ВКР. Учебное пособие [электронное издание]. Самара: СамГТУ, 2016. 15,1 Мб.

20. Макарова Н.В. Супы в общественном питании: сырье, теоретические основы и технология производства, рецептуры, правила составления технологических схем к КП и ВКР. Учебное пособие [электронное издание]. Самара: СамГТУ, 2016. 12,3 Мб.

21. Макарова Н.В. Напитки в общественном питании: сырье, теоретические основы и технология производства, рецептуры, правила составления технологических схем к КП и ВКР. Учебное пособие [электронное издание]. Самара: СамГТУ, 2016. 12,8 Мб.

22. Макарова Н.В. Полуфабрикаты в общественном питании: сырье, теоретические основы и технология производства, рецептуры, правила составления технологических схем к КП и ВКР. Учебное пособие [электронное издание]. Самара: СамГТУ, 2016. 8,7 МГб.

23. Макарова Н.В. Исходное сырье для производства продуктов общественного питания: характеристика, химический состав, свойства, область применения. Учебное пособие [электронное издание]. Самара: СамГТУ, 2016. 7,9 МГб.
24. Макарова Н.В. Холодные блюда и соусы в общественном питании: сырье, теоретические основы и технологии производства, рецептуры, правила составления технологических схем к КП и ВКР. Учебное пособие [электронное издание]. Самара: СамГТУ, 2016. 7,8 МГб.
25. Технология переработки рыбы и морепродуктов [Текст] : учеб.пособие / Г.И.Касьянов,Е.Е.Иванова,А.Б.Одинцов и др. - Ростов н/Д : МарТ, 2001. - 415 с. : ил. - (Технологии пищ.пр-в). - ISBN 5-241-00074-7
26. Профессиональная кухня: Сто лучших проектов [Текст] : техн.кат. / А.Д. Ефимов, Т.Т. Никуленкова, М.И. Ботов, М.В. Вуколова. - М.: Ресторан.ведомости, 2005. - 288 с. : ил. - ISBN 5-98176-032-Х
27. Справочник работника общественного питания [Текст] / В.Н.Голубев,М.П.Могильный,Т.В.Шленская. - М. : ДеЛи принт, 2003. - 589 с. - ISBN 5-94343-027
28. Введение в технологии продуктов питания [Текст] : лаборатор. практикум : учеб. пособие / Г. М. Мелькина, О. М. Аношина, Л. А. Сапронова и др. - М. : КолосС, 2005. - 255 с. : ил. - (Учеб.и учеб.пособия для студентов вузов). - ISBN 5-9532-0343-8
29. Таблицы химического состава и калорийности российских продуктов питания [Текст] : справ. / И. М. Скурихин, В. А. Тутельян. - М. : ДеЛи Принт, 2008. - 275 с. : табл. - Библиогр.: с. 275. - Предм. указ.: с. 251-274. - ISBN 978-5-94343-122-7 (в пер.)
30. Производство изделий из замороженного теста [Текст] : пер.с англ. / Под ред.К.Кульпа, К.Лоренца, Ю.Брюммера. - СПб. : Профессия, 2005. - 283 с. : ил. - ISBN 5-939123-070-4(в пер.)
31. Лечебное питание [Текст] : полн.справ. / М. М. Гурвич, Ю. Н. Лященко. - М. : ЭКСМО, 2011. - 798 с. : табл. - (Новейший мед.справ.). - ISBN 978-5-699-35321-7
32. Технологические расчеты при производстве кондитерских изделий [Текст] : учеб.пособие / А. Я. Олейникова, Г. О. Магомедов, И. В. Плотникова. – СПб. : Издательство РАПП, 2011. – 240 с. : ил., табл. – Библиогр.: с.240. – ISBN 978-5-91541-007-6 (в пер.)
33. Технология продуктов для детского питания [Текст] / Г.И.Касьянов, В.А.Ломачинский, А.Н.Самсонова. – Ростов н/Д : МарТ, 2001. – 256 с. : ил.,табл. – (Технологии пищ.пр-в). – ISBN 5-241-00065-8 (в пер.)
34. Технология продуктов питания для людей пожилого и преклонного возраста [Текст] : [Учеб.пособие] / Г.И.Касьянов,А.А.Запорожский,С.Б.Юдина. - Ростов н/Д : МарТ, 2001. - 187 с. : ил.,табл. - (Технологии пищ.пр-в). - ISBN 5-241-00076-3
35. Технология приготовления блюд и кулинарных изделий [Текст] : справ.пособие для обществ.питания / [Сост.Р.П.Антонова]. - 2-е изд.,с изм.и доп. - СПб. : ПРОФИ-ИНФОРМ, 2004. - 194 с. : табл. - ISBN 5-9847-019-6
36. Технология производства продукции общественного питания [Текст] : учеб.пособие / И. Н. Фурс. - Минск : Новое знание, 2002. - 798 с. : ил. - ISBN 985-6516-68-4
37. Проектирование предприятий общественного питания [Электронный ресурс]/ Т.В. Шленская [и др.].— Электрон. текстовые данные.— СПб.: Троицкий мост, 2014.— 286 с.
38. Василенко З.В. Проектирование объектов общественного питания [Электронный ресурс]: учебное пособие/ З.В. Василенко, О.В. Мацикова, Т.Н. Болашенко— Электрон. текстовые данные.— Минск: Вышэйшая школа, 2013.— 304 с.
39. Микробиология продовольственных товаров. Санитария и гигиена [Текст]: учеб. / Г.Г. Жарикова. – М.: Академия, 2005. – 300 с.: ил. – (Высш. проф. образование). – ISBN 5-7695-1657-7 (в пер.)

40. Оборудование предприятий общественного питания [Текст] : учеб.: в 3 ч. - М. : Академия. Ч.2 : Тепловое оборудование / В. П. Кирпичников, М. И. Ботов. - 2-е изд. стер. - 2012. - 490 с. : рис., табл. - Библиогр.: с. 486. - ISBN 978-5-7695-9129-7 (в пер.)
41. Оборудование предприятий общественного питания [Текст] : учеб.: в 3 ч. - М. : Академия. Ч.3 : Торговое оборудование / Т. Л. Колупаева [и др.]. - 2-е изд., стер. - 2012. - 300 с. : рис., табл. - Библиогр.: с. 294-295. - ISBN 978-5-7695-9053-5 (в пер.)
42. Оборудование предприятий общественного питания [Текст] : учеб.: в 3 ч. - М. : Академия. Ч.1 : Механическое оборудование / В. Д. Елхина, М. И. Ботов. - 2-е изд., стер. - 2012. - 416 с. : рис., табл. - Библиогр.: с. 413. - ISBN 978-5-7695-9128-0 (в пер.)
43. Организация производства на предприятиях общественного питания [Текст] : учеб. / И.Р. Смирнова [и др.]. - СПб. : Троицкий мост, 2011. - 232 с. : ил., табл. - ISBN 978-5-904406-21-9 (в пер.)
44. Организация производства и обслуживания в барах и ресторанах [Текст] : учеб. пособие / С.И. Главчева, Л.Е. Чередниченко. - СПб. : Троицкий мост
45. Измерительные методы контроля показателей качества и безопасности продуктов питания: учеб. пособие: в 2 ч. / В. В. Шевченко [и др.]. - СПб. : Троиц. мост, 2009. - 198 с
46. Товароведение и экспертиза плодоовощных и вкусовых товаров : учеб. пособие в схем. / О. Г. Чижикова, Е. С. Смертина, Л. А. Коростылева. - Ростов н/Д : МарТ : Феникс, 2010. - 207 с



МИНОБРНАУКИ РОССИИ
федеральное государственное бюджетное
образовательное учреждение
высшего образования
«Самарский государственный технический
университет»
(ФГБОУ ВО «СамГТУ»)

Кафедра _____ ТиООП_____

ЭКЗАМЕНАЦИОННЫЙ БИЛЕТ № 2
вступительного испытания в магистратуру

Направление 19.04.04 «Технология продукции и организация общественного питания», ФПП

1. 1.1. Опишите проект бара. 1.2. Опишите набор и состав помещений бара с числом посадочных мест 70. 1.3. Определите площадь зала и количество шести-, четырех- и двухместных столов. 1.4. Опишите порядок расчета и составления плана здания бара. 1.5. Назовите главное требование к размещению помещений бара на плане здания.

2. Оцените процессы, происходящие с молоком при варке, жарке, тушении кулинарных блюд; физические, механические, химические процессы, происходящие при тепловой обработке молока и молочных продуктов; состав ингредиентов на основе молока. Возможные направления использования молока и молочных продуктов в общественном питании.

3. 3.1. Опишите основные типы предприятий общественного питания. 3.2. Особенности оперативного планирования на предприятиях с полным циклом производства. 3.3. Особенности оперативного планирования работы производства заготовочных предприятий. 3.4. Правила пользования сборниками рецептов блюд и кулинарных изделий 3.5. Перечень документов, регулирующих деятельность в сфере общественного питания. Основные отличия ТТК и технологических норм 3.6. Опишите разделы Технико-технологической и Технологической карты. 3.7. Отраслевые стандарты, технические условия и технологические инструкции на полуфабрикаты и кулинарные изделия. 3.8. Опишите классификацию предприятий общественного питания.

УТВЕРЖДАЮ:

Составил _____ Борисова А.В.
_____ Воронина М.С.
_____ Макарова Н.В.

Заведующий кафедрой _____ Макарова Н.В.
_____ дата

_____ дата



МИНОБРНАУКИ РОССИИ
федеральное государственное бюджетное
образовательное учреждение
высшего образования
«Самарский государственный технический
университет»
(ФГБОУ ВО «СамГТУ»)

Кафедра ____ТиООП__

ЭКЗАМЕНАЦИОННЫЙ БИЛЕТ №__3__
вступительного испытания в магистратуру

Направление 19.04.04 «Технология продукции и организация общественного питания», ФПП

1. Дайте сравнительный анализ химического состава жареной, вареной и соленой рыбы; каковы полезные компоненты рыбы? Оцените химический состав рыбы; опишите особенности технологии жарки для рыбы; какие показатели качества контролируются для блюд из рыбы? Какие методы при этом используются?

2. 2.1. Опишите проект предприятий быстрого обслуживания. 2.2 Опишите набор и состав помещений предприятия, работающего на полуфабрикатах, с числом посадочных мест 40. 2.3 Определите площадь зала и количество шести-, четырех- и двухместных столов. 2.4. Опишите порядок расчета и составления плана здания предприятия быстрого обслуживания. 2.5. Назовите главное требование к размещению помещений предприятия на плане здания.

3. 3.1. Опишите санитарно-гигиенические правила приготовления холодных закусок на предприятии общественного питания 3.2. Опишите основные опасности, которые могут возникнуть при неправильной обработке ингредиентов и несоблюдении технологии. 3.3. Опишите санитарно-гигиенические требования к зданию, в котором размещается предприятие питания и к производственным помещениям, включая их ремонт, уборку и дезинфекцию. 3.4. Опишите санитарно-гигиенические требования к персоналу, осуществляющему процесс приготовления. 3.5. Опишите санитарно-гигиенические требования к процессу приготовления, реализации, хранению и утилизации данного блюда.

УТВЕРЖДАЮ:

Составил _____Борисова А.В
_____Воронина М.С.
_____Макарова Н.В.

Заведующий кафедрой _____Макарова Н.В.
_____ дата

_____ дата



МИНОБРНАУКИ РОССИИ
федеральное государственное бюджетное
образовательное учреждение
высшего образования
«Самарский государственный технический
университет»
(ФГБОУ ВО «СамГТУ»)

Кафедра _____ ТиООП_____

ЭКЗАМЕНАЦИОННЫЙ БИЛЕТ № 4
вступительного испытания в магистратуру

Направление 19.04.04 «Технология продукции и организация общественного питания», ФПП

1. Опишите химический состав овощей; полезные свойства овощей; сравнительный анализ двух технологий приготовления овощей: варка и жарка в масле – изменение витаминного состава; основные технологические принципы приготовления овощных гарниров. Возможные варианты использования овощей в продуктах общественного питания.

2. 2.1. Опишите методологию составления товароведческой характеристики блюд из мяса. 2.2. Мясо как исходное сырье кулинарных блюд: породы скота. 2.3. Строение тканей мяса. Химический состав. Пищевая ценность. Виды мяса. 2.4. Ассортимент мясных продуктов. 2.5. Хранение мяса. Классификация мяса по термическому состоянию. 2.6. Какие опасные вещества, применяемые в животноводстве, могут содержаться в мясе.

3. 3.1. Опишите проект заводской столовой. 3.2. Опишите набор и состав помещений столовой, работающей на сырье, с числом посадочных мест 300. 3.3 Определите площадь зала и количество шести-, четырех- и двухместных столов. 3.4. Опишите порядок расчета и составления плана здания столовой. 3.5. Назовите главное требование к размещению помещений столовой на плане здания.

УТВЕРЖДАЮ:

Составил _____ Борисова А.В.

_____ Воронина М.С.

_____ Макарова Н.В.

дата

Заведующий кафедрой _____ Макарова Н.В.

дата



МИНОБРНАУКИ РОССИИ
федеральное государственное бюджетное
образовательное учреждение
высшего образования
«Самарский государственный технический
университет»
(ФГБОУ ВО «СамГТУ»)

Кафедра ____ТиООП__

ЭКЗАМЕНАЦИОННЫЙ БИЛЕТ №__5__
вступительного испытания в магистратуру

Направление 19.04.04 «Технология продукции и организация общественного питания», ФПП

1. Технологические основы тепловой обработки мяса: физические, механические, химические процессы, происходящие при варке мяса; инновационные и традиционные способы приготовления бульонов; виды мясных бульонов; опишите состав ингредиентов супов на мясных бульонах; характеристика полезных свойств мясных бульонов. Возможные направления использования мясных бульонов в общественном питании.

2. 2.1. Опишите проект кафе общегородского. 2.2. Опишите набор и состав помещений кафе, работающего на сырье, с числом посадочных мест 50. 2.3. Определите площадь зала и количество шести-, четырех- и двухместных столов. 2.4. Опишите порядок расчета и составления плана здания кафе. 2.5. Назовите главное требование к размещению помещений кафе на плане здания.

3. 3.1. Опишите методологию составления товароведной характеристики пирогов. 3.2. Мука как компонент мучных изделий: химический состав, питательная ценность. Сырьевые источники. Ассортимент. 3.3. Возможные направления использования муки в кулинарных блюдах. 3.4. Способы хранения яиц в условиях небольшого кафе. Какие показатели качества контролируются для пирожков печеных? 3.5. Какие методы при этом используются? 3.6. Какие показатели качества контролируются для блюд из творога? 3.7. Какие методы при этом используются?

УТВЕРЖДАЮ:

Составил _____Борисова А.В.
_____Воронина М.С.
_____Макарова Н.В.

Заведующий кафедрой _____Макарова Н.В.

_____ дата

_____ дата



МИНОБРНАУКИ РОССИИ
федеральное государственное бюджетное
образовательное учреждение
высшего образования
«Самарский государственный технический
университет»
(ФГБОУ ВО «СамГТУ»)

Кафедра _____ ТиООП_____

ЭКЗАМЕНАЦИОННЫЙ БИЛЕТ № 6
вступительного испытания в магистратуру

Направление 19.04.04 «Технология продукции и организация общественного питания», ФПП

1. 1.1. Оборудование для проведения биохимических процессов в общественном питании 1.2. Опишите общую технологию биохимических процессов, микробиологические процессы, происходящие при заквашивании молока, приготовлении теста, кваса, пива. 1.3. Опишите несколько известных аппаратов для проведения биохимических процессов в предприятиях общественного питания. 1.4. Перечислите методику подбора и расчета оборудования биохимических процессов, назовите факторы, влияющие на производительность выбранных аппаратов.
2. 2.1. Опишите проект ресторана. 2.2. Опишите набор и состав помещений ресторана, работающего на сырье, с числом посадочных мест 200. 2.3 Определите площадь зала и количество шести-, четырех- и двухместных столов. 2.4. Опишите порядок расчета и составления плана здания ресторана. 2.5. Назовите главное требование к размещению помещений ресторана на плане здания.
3. 3.1. Опишите методологию составления товароведческой характеристики холодных блюд. 3.2. Грибы как компонент холодных блюд. Классификация. Полуфабрикаты из грибов. 3.3. Правила выбора грибов как компонентов кулинарных блюд. 3.4. Вещества, определяющие питательную ценность блюд с грибами. Опишите опасные вещества, которые могут содержаться в грибах.

УТВЕРЖДАЮ:

Составил _____ Борисова А.В
_____ Воронина М.С.
_____ Макарова Н.В.

Заведующий кафедрой _____ Макарова Н.В.

_____ дата

_____ дата



МИНОБРНАУКИ РОССИИ
федеральное государственное бюджетное
образовательное учреждение
высшего образования
«Самарский государственный технический
университет»
(ФГБОУ ВО «СамГТУ»)

Кафедра _____ ТиООП_____

ЭКЗАМЕНАЦИОННЫЙ БИЛЕТ № 8
вступительного испытания в магистратуру

Направление 19.04.04 «Технология продукции и организация общественного питания», ФПП

1. 1.1. Опишите санитарно-гигиенические правила приготовления кондитерских изделий с кремом на предприятии общественного питания 1.2. Опишите основные опасности, которые могут возникнуть при неправильной обработке ингредиентов и несоблюдении технологии. 1.3. Опишите санитарно-гигиенические требования к зданию, в котором размещается предприятие питания и к производственным помещениям, включая их ремонт, уборку и дезинфекцию. 1.4. Опишите санитарно-гигиенические требования к персоналу, осуществляющему процесс приготовления. 1.5. Опишите санитарно-гигиенические требования к процессу приготовления, реализации, хранению и утилизации данного блюда.

2. 2.1. Охарактеризуйте производственную инфраструктуру. 2.2. Опишите организацию производства полуфабрикатов в овощном цехе заготовочного предприятия, организацию работы овощного цеха на предприятиях с полным циклом производства, организацию производства полуфабрикатов в мясном цехе заготовочного предприятия, организацию производства полуфабрикатов в рыбном цехе заготовочного предприятия.

3. 3.1. Механическое оборудование предприятий общественного питания 3.3. Приведите классификацию механического оборудования предприятий общественного питания, теоретические основы его работы. 3.4. Опишите устройство конструкций механического оборудования, принцип их действия. 3.5. Опишите методику подбора и расчета оборудования для механической обработки продуктов, назовите факторы, влияющие на производительность механических аппаратов.

УТВЕРЖДАЮ:

Составил _____ Борисова А.В.
_____ Воронина М.С.
_____ Макарова Н.В..

Заведующий кафедрой _____ Макарова Н.В.

_____ дата

_____ дата



МИНОБРНАУКИ РОССИИ
федеральное государственное бюджетное
образовательное учреждение
высшего образования
«Самарский государственный технический
университет»
(ФГБОУ ВО «СамГТУ»)

Кафедра ____ТиООП__

ЭКЗАМЕНАЦИОННЫЙ БИЛЕТ №__9__
вступительного испытания в магистратуру

Направление 19.04.04 «Технология продукции и организация общественного питания», ФПП

1. 1.1. Холодильное оборудование предприятий общественного питания. 1.2. Опишите способы охлаждения пищевых продуктов и способы отвода теплоты в холодильных установках. 1.3. Охарактеризуйте принцип действия и виды оборудования для охлаждения напитков, скоропортящихся продуктов, витрин, аппаратов шоковой заморозки, фризеров для мороженого. 1.4. Опишите методику подбора и расчета оборудования для охлаждения и замораживания продуктов, назовите факторы, влияющие на производительность данных аппаратов.

анизацию производства полуфабрикатов в рыбном цехе заготовочного предприятия.

2. 2.1. Охарактеризуйте производственную инфраструктуру. 2.2. Опишите организацию работы птицегольевого цеха, особенности работы мясо-рыбного цеха, организацию работы цехов доработки полуфабрикатов, обработки зелени, организацию работы горячего цеха, организацию работы супового отделения горячего цеха, организацию работы соусного отделения горячего цеха.

3. 3.1. Опишите методологию составления товароведческой характеристики блюд из рыбы. 3.2. Рыба как исходное сырье кулинарных блюд: химический состав, пищевая ценность. Классификация рыбы. Строение рыбы. Ассортимент рыбных товаров. 3.3. Возможные направления использования рыбы в кулинарных блюдах. 3.4. На примере рыбы объясните разницу между солением, маринованием и копчением. 3.5. Какие опасные вещества могут содержаться в рыбе?

УТВЕРЖДАЮ:

Составил _____Борисова А.В
_____Воронина М.С.
_____Макарова Н.В.

Заведующий кафедрой _____Макарова Н.В.
_____ дата

_____ дата



МИНОБРНАУКИ РОССИИ
федеральное государственное бюджетное
образовательное учреждение
высшего образования
«Самарский государственный технический
университет»
(ФГБОУ ВО «СамГТУ»)

Кафедра ____ТиООП__

ЭКЗАМЕНАЦИОННЫЙ БИЛЕТ №__10__
вступительного испытания в магистратуру

Направление 19.04.04 «Технология продукции и организация общественного питания», ФПП

1. 1.1. Гидромеханическое оборудование предприятий общественного питания. 1.2. Опишите гидромеханические процессы, происходящие в продуктах общественного питания. 1.3. Опишите принцип работы и виды аппаратов для осуществления гидромеханических процессов в общественном питании. 1.4. Опишите методику подбора и расчета оборудования для осуществления гидромеханических процессов в продуктах общественного питания, назовите факторы, влияющие на производительность данных аппаратов.

2. 2.1. Опишите санитарно-гигиенические правила приготовления вторых горячих блюд из овощей, мяса, рыбы на предприятии общественного питания 2.2. Опишите основные опасности, которые могут возникнуть при неправильной обработке ингредиентов и несоблюдении технологии. 2.3. Опишите санитарно-гигиенические требования к зданию, в котором размещается предприятие питания и к производственным помещениям, включая их ремонт, уборку и дезинфекцию. 2.4. Опишите санитарно-гигиенические требования к персоналу, осуществляющему процесс приготовления. 2.5. Опишите санитарно-гигиенические требования к процессу приготовления, реализации, хранению и утилизации данного блюда.

3. 3.1. Опишите методологию составления товароведческой характеристики напитков с использованием фруктов. 3.2. Фрукты как исходное сырье кулинарных блюд: химический состав, классификация. 3.3. Ассортимент. Упаковка и хранение фруктов. Правила выбора фруктов как компонента кулинарных блюд. 3.4. Инновационные варианты использования сушеных фруктов в общественном питании. 3.5. Опишите основные типы и механизмы сушки пищевых продуктов? Особенности сублимированной сушки продуктов, ее преимущества перед другими видами сушки.

УТВЕРЖДАЮ:

Составил _____ Борисова А.В Заведующий кафедрой _____ Макарова Н.В.

_____ Воронина М.С.

_____ Макарова Н.В.

_____ дата

_____ дата