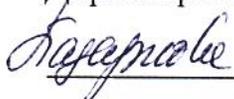


Министерство науки и высшего образования Российской Федерации
федеральное государственное автономное образовательное учреждение
высшего образования
«Санкт-Петербургский политехнический университет Петра Великого»

Высшая школа биотехнологии и пищевых технологий

УТВЕРЖДАЮ

Директор ВШБТиПТ

 Ю.Г. Базарнова

«03» сентября 2018 г.

ПРОГРАММА

вступительного испытания для поступающих в магистратуру

по направлению подготовки/ образовательной программе

19.04.04 Технология продукции и организация общественного питания/

19.04.04_01 Организация производства и обслуживания на предприятиях

индустрии питания

Санкт-Петербург

2018

Программа содержит перечень тем (вопросов) по дисциплинам базовой части профессионального цикла учебного плана подготовки бакалавров по направлению 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания, вошедших в содержание билетов (тестовых заданий) вступительных испытаний в магистратуру.

Составители:

доцент



Н.В. Барсукова

доцент



Е.Ю. Фединишина

доцент



В.В. Быченкова

Руководитель ОП



Н.В. Барсукова

Программа рассмотрена и рекомендована к изданию методическим советом высшей школы (протокол № 1 от «31» августа 2018 г.).

1. ДИСЦИПЛИНЫ, ВКЛЮЧЁННЫЕ В ПРОГРАММУ ВСТУПИТЕЛЬНЫХ ИСПЫТАНИЙ В МАГИСТРАТУРУ

- 1.1 Технология продукции общественного питания
- 1.2 Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания
- 1.3 Гигиена питания

2. СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНЫХ ДИСЦИПЛИН

2.1. Технология продукции общественного питания

Темы (вопросы):

- 1. Нормативная и технологическая документация на кулинарную продукцию: виды, порядок разработки и утверждения.
- 2. Качество кулинарной продукции: определение, показатели качества, их характеристика.
- 3. Общие требования к производству и реализации кулинарной продукции.
- 4. Основные технологические принципы производства кулинарной продукции.
- 5. Роль белков в формировании качества продукции общественного питания: глобулярные и фибриллярные белки, их строение, изменения при кулинарной обработке.
- 6. Роль жиров в технологии продукции общественного питания: химические и физические свойства жиров, биологическая ценность, изменение жиров при хранении и кулинарной обработке продуктов.
- 7. Роль углеводов в формировании качества продукции общественного питания. Общая характеристика углеводов: моно-, ди- и полисахариды. Изменения углеводов при термической обработке продуктов.
- 8. Пищевая ценность и строение тканей плодов и овощей. Изменение технологических свойств полисахаридов клеточных стенок в процессе тепловой кулинарной обработки растительных продуктов.
- 9. Изменение водо- и жирорастворимых витаминов в процессе кулинарной обработки продуктов.
- 10. Изменение цвета плодов и овощей. Роль процессов в управлении качеством продукции.
- 11. Строение и состав тканей мяса.
- 12. Полуфабрикаты (крупнокусковые, порционные, мелкокусковые) из говядины, свинины и баранины: ассортимент, требования к качеству, условия и сроки реализации.
- 13. Полуфабрикаты из рубленого мяса: виды фаршей, ассортимент полуфабрикатов; факторы, влияющие на качество; условия и сроки реализации.
- 14. Полуфабрикаты из сельскохозяйственной птицы: ассортимент; факторы, влияющие на качество; условия и сроки реализации.

15. Технологическая схема обработки рыбы с костным скелетом, ассортимент полуфабрикатов в зависимости от способов тепловой обработки. Условия и сроки реализации.
16. Общие правила варки заправочных супов, ассортимент, условия и сроки реализации.
17. Общие правила варки прозрачных супов, ассортимент, условия и сроки реализации.
18. Общие правила варки протертых супов, ассортимент, условия и сроки реализации.
19. Технологическая схема производства соуса красного основного; физико-химические процессы и технологические факторы, формирующие качество; ассортимент производных соуса.
20. Технологическая схема соуса белого основного на мясном бульоне; физико-химические процессы и технологические факторы, формирующие качество; ассортимент производных соуса.
21. Общие правила варки и жарки мяса; физико-химические процессы, технологические факторы, влияющие на качество.
22. Общие правила варки и жарки рыбы; физико-химические процессы и технологические факторы, влияющие на качество.
23. Общие правила варки и жарки картофеля; физико-химические процессы и технологические факторы, формирующие его качество.
24. Общие правила приготовления круп и бобовых; физико-химические процессы и технологические факторы, влияющие на качество.
25. Технологическая схема производства изделий из дрожжевого теста (опарный, безопарный способы). Физико-химические процессы и технологические факторы, формирующие его качество.
26. Основные принципы приготовления блюд для диетического питания.

Литература для подготовки:

1. Васюкова А.Т., Славянский А.А., Куликов Д.А. Технология продукции общественного питания: Учебник для бакалавров. – М.: Дашков и К, 2015 г. - 496 с.
<https://e.lanbook.com/book/61058#authors>
2. Технология продукции общественного питания: Учебник для бакалавров / под ред. Ратушного А.С. – М.: Издательство "Дашков и К", 2016. – 336 с.
https://e.lanbook.com/book/70620?publisher=0#book_name
3. Технология продукции общественного питания: Учебник / Мглинец А.И., Акимова Н.А., Дзюба Г.Н. и др.; Под ред. А.И. Мглинца. – СПб.: Троицкий мост, 2010. – 736 с.

2.2. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания

Темы (вопросы):

1. Классификация и тенденции развития предприятий общественного питания в стране и за рубежом.

2. Научно-технический прогресс в общественном питании: характерные черты и направления его развития.
3. Организация рабочих мест в предприятиях питания: классификация, планировка, обслуживание.
4. Требования к персоналу предприятий общественного питания.
5. Режимы труда и отдыха персонала предприятий питания. Виды графиков выхода на работу.
6. Оперативное планирование производства на предприятиях общественного питания. Производственная программа предприятий общественного питания различного типа. Последовательность разработки. Значение.
7. Организация снабжения предприятий питания. Виды, источники и формы снабжения.
8. Организация складского хозяйства на предприятиях общественного питания: состав помещений, складские операции.
9. Функциональная структура предприятий питания.
10. Группа производственных помещений предприятий общественного питания. Состав помещений при различных формах организации производства. Схема взаимосвязи.
11. Основные типы заготовочных предприятий питания, их характеристика.
12. Выбор и обоснование технологических схем производства кулинарной продукции в специализированных цехах заготовочных предприятий общественного питания. Требования к организации технологических процессов.
13. Микроспрос на продукцию и услуги предприятий питания, методы его изучения.
14. Основные стандарты, применяемые в организации обслуживания потребителей. Правила оказания услуг общественного питания.
15. Классификация и характеристика методов и форм обслуживания в предприятиях питания.
16. Организация самообслуживания в предприятиях питания. Структура процесса самообслуживания, классификация форм самообслуживания. Виды и организация работы раздаточных линий.
17. Организация обслуживания официантами. Техника обслуживания, правила подачи блюд, формы организации труда официантов.
18. Организационная характеристика различных типов предприятий общественного питания (ресторанов, кафе, баров, предприятий быстрого обслуживания и т.д.): определение, классификация, требования к мебели, посуде, приборам, особенности ассортимента и оформления меню, методы обслуживания, предоставляемые услуги.
19. Кейтеринговые услуги по организации питания и отдыха различных контингентов потребителей.
20. Организация обслуживания банкетов в предприятиях общественного питания: классификация и характеристика.

Литература для подготовки:

1. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания: Учебник для бакалавров / Васюкова А.Т., Любецкая Т.Р. – М.: Издательство "Дашков и К", 2017. – 416 с. <https://e.lanbook.com/book/93452>

2. Организация производства на предприятиях общественного питания: Учебник / И.Р. Смирнова, А.Д. Толстова, Л.В. Козловская. – СПб.: Троицкий мост, 2013. – 232с. <https://e.lanbook.com/book/90691>
3. Организация производства и обслуживания в ресторанах и барах: Учебное пособие / Главчева С.И., Чередниченко Л.Е. – СПб.: Троицкий мост, 2012. – 208 с.

2.3. Гигиена питания

Темы (вопросы):

1. Гигиенические требования к производству продукции на предприятиях питания.
2. Гигиенические требования к качеству и безопасности продовольственного сырья и пищевых продуктов.
3. Пути повышения биологической стойкости пищевых продуктов.
4. Мероприятия, направленные на поддержание санитарного состояния на предприятиях.
5. Мойка и дезинфекция на предприятии: назначение, характеристика.
6. Общие принципы микробиологического и санитарно-гигиенического контроля на предприятиях индустрии питания.
7. Источники и пути передачи инфекции на предприятиях индустрии питания.
8. Дезинфицирующие средства: общая характеристика препаратов, назначение, особенности использования.
9. Щелочные средства мойки: общая характеристика препаратов, назначение, особенности использования.
10. Проведение мойки в системе СИП: особенности использования моющих и дезинфицирующих средств.
11. Основные понятия о методах выполнения санитарно-микробиологических анализов.
12. Современные методы обнаружения микроорганизмов.

Литература для подготовки:

1. Линич Е.П., Сафонова Э.Э. Санитария и гигиена питания: Учебное пособие. – СПб.: Издательство «Лань», 2017. https://e.lanbook.com/book/92949#book_name
2. Степанова И.В. Санитария и гигиена питания. - СПб.: Троицкий мост, 2014. <https://e.lanbook.com/book/90684#authors>
3. Доценко В.А. Практическое руководство по санитарному надзору за предприятиями пищевой и перерабатывающей промышленности, общественного питания и торговли: Учебное пособие для ВУЗов. СПб: Гиорд, 2012. http://e.lanbook.com/books/element.php?pl1_id=4885
4. Дунец Е.Г., Тамова М.Ю., Куликов И.А. Санитария и гигиена на предприятиях общественного питания. - СПб.: Троицкий мост, 2012. <https://e.lanbook.com/book/90685#authors>

3. ПРИМЕР ЭКЗАМЕНАЦИОННОГО БИЛЕТА (ТЕСТОВОГО ЗАДАНИЯ)

Санкт-Петербургский политехнический университет Петра Великого

ВСТУПИТЕЛЬНОЕ ИСПЫТАНИЕ

по направлению подготовки/образовательной программе

19.04.04 Технология продукции и организация общественного питания/

19.04.04_01 Организация производства и обслуживания на предприятиях
индустрии питания

УТВЕРЖДАЮ

Руководитель ОП

_____ Н.В. Барсукова

« ___ » _____ 20_ г.

ВАРИАНТ № 1

1. Тестовое задание (4 балла)

Предприятия общественного питания выполняют функции:

- а) производство, реализация блюд и напитков, снабжение;
- б) производство продукции и услуг, реализация, организация их потребления;
- в) организация производства продукции и услуг, реализация продукции и услуг.

2. Тестовое задание (4 балла)

Расположите последовательно этапы оперативного планирования производства в столовой:

- а) расчет потребности в продуктах;
- б) оформление требования-накладной на отпуск продуктов из кладовой;
- в) разработка плана-меню;
- г) получение сырья из кладовой;
- д) распределение сырья между цехами и определение заданий поварам.

3. Тестовое задание (4 балла)

Предприятия питания по производственно-технологической структуре делятся на:

- а) коммерческие, социальные, специализированные;
- б) предприятия, работающие на сырье, на полуфабрикатах, комбинированные;
- в) рестораны, бары, кафе, столовые, буфеты;
- г) сырьевые, доготовочные, раздаточные, сервировочные.

4. Тестовое задание (4 балла)

Что является основой организации работы в цехах предприятий питания?

- а) технологический процесс;
- б) санитарно-гигиенические требования;
- в) научная организация труда;
- г) требования к расстановке оборудования.

5. Тестовое задание (4 балла)

Какой метод обслуживания применяют в столовой?

- а) обслуживание потребителей официантами;
- б) обслуживание потребителей за стойками;
- в) обслуживание потребителей за прилавками.
- г) самообслуживание.

6. Тестовое задание (4 балла)

Какой банкет проводят без банкетных столов:

- а) банкет-фуршет;
- б) банкет-коктейль;
- в) банкет-чай;

7. Тестовое задание (4 балла)

Какие блюда подаются русским способом при обслуживании банкета:

- а) холодные блюда и закуски;
- б) горячие закуски;
- в) первые блюда;
- г) вторые блюда.

8. Тестовое задание (4 балла)

Документ, включающий рецептуру и описание технологического процесса изготовления продукции, оформление и подачи блюда, называется:

- а) технико-технологическая карта;
- б) технологическая карта;
- в) технические условия;
- г) технологическая инструкция.

9. Тестовое задание (4 балла)

Какой нутриент определяет окраску шпината?

- а) антоцианы; б) бетанин; в) хлорофилл; г) каротин.

10. Тестовое задание (4 балла)

Какой процесс происходит с крахмалом при проваривании пассерованной муки с бульоном?

- а) клейстеризация; б) денатурация;
- в) декстринизация; г) кислотный гидролиз.

11. Тестовое задание (4 балла)

Укажите температуру реализации заправочных супов:

- а) 85°C; б) 80 °C; в) 75 °C; г) 70 °C.

12. Тестовое задание (4 балла)

Какой технологический прием применяется при приготовлении прозрачных супов?

- а) пассерование моркови и лука; б) измельчение основного продукта;
- в) приготовление оттяжки; г) приготовление молочного соуса.

13. Тестовое задание (4 балла)

Определите способ тепловой обработки рыбы для блюда «Судак с зеленым маслом»:

21. Тестовое задание (4 балла)

Патогенные микроорганизмы – это:

- а) микроорганизмы, оказывающие благотворное влияние на организм человека;
- б) микроорганизмы, оказывающие болезнетворное действие на организм человека;
- в) микроорганизмы, не оказывающие никакого действия человека;
- г) микроорганизмы, активно размножающиеся в патоке.

22. Тестовое задание (4 балла)

Что включает в себя микробиологический контроль на предприятии пищевой индустрии?

- а) выявление патогенной микрофлоры;
- б) выявление санитарно-показательных микроорганизмов;
- в) определение общего микробного числа;
- г) контроль приготовления дезинфицирующих средств.

23. Тестовое задание (4 балла)

Характеристика дезинфицирующих препаратов включает:

- а) химический состав, спектр антимикробного действия;
- б) длительность обработки объекта;
- в) температура обработки объекта;
- г) концентрация дезинфицирующего препарата.

24. Тестовое задание (4 балла)

Сколько секций должна иметь ванна для мытья столовой посуды?

- а) 1 секцию;
- б) 2 секции;
- в) 3 секции;
- г) 4 секции.

25. Тестовое задание (4 балла)

Каков источник заражения продуктов золотистым стафилококком:

- а) определение специфических антигенов;
- б) заболевания печени;
- в) заболевания желудка;
- г) гнойничковые заболевания кожи.