

## **Программа комплексного экзамена по направлению подготовки**

### **19.04.04 Технология продукции и организации общественного питания**

#### **Тема 1. Особенности организации производства и обслуживания потребителей предприятий общественного питания**

Состояние и перспективы развития предприятий общественного питания в современных экономических условиях.

Классификация предприятий общественного питания в зависимости от характера производства, ассортимента выпускаемой продукции, объема и характера предоставляемых услуг. Основные признаки, используемые для характеристики предприятий общественного питания.

Особенности производственно-торговой деятельности предприятий общественного питания, структура производства. Формы организации производства.

Организация продовольственного и материально-технического снабжения. Основные требования к организации снабжения предприятий общественного питания. Источники снабжения, виды договоров на поставку товаров и сырья.

Особенности оперативного планирования производства предприятий общественного питания с полным и неполным технологическим циклом. Последовательность оперативного планирования производства в предприятиях питания. Особенности разработки плана-меню, планового меню, наряда-заказа.

Задачи и основные направления научной организации труда в предприятиях общественного питания. Особенности составления графиков выхода на работу для работников предприятий общественного питания.

Основные этапы организации обслуживания потребителей в предприятиях общественного питания. Организация обслуживания праздничных вечеров и торжеств в предприятиях общественного питания. Специальные формы организации питания. Организация питания иностранных туристов. Виды туризма. Режим питания. Организация питания групповых и индивидуальных туристов. Классификация и характеристика банкетов и приемов.

#### **Тема 2. Технология приготовления супов повышенной сложности, вторых горячих блюд, гарниров, холодных блюд и закусок**

Значение овощных блюд в питании. Классификация их. Ассортимент и технология блюд и гарниров из отварных, жареных и запеченых овощей. Значение в питании блюд из рыб. Классификация их. Общие правила варки рыбы. Способы отпуска блюд из отварной рыбы.

Ассортимент и технология блюд из припущенной, жареной, запеченой рыбы. Изменения, происходящие в ней при тепловой кулинарной обработке. Ассортимент и технология блюд из рыбных котлетных масс.

Ассортимент и технология блюд из ракообразных. Технология припускания, варки, тушения, запекания мяса. Способы отпуска и приемы оформления. Требования к качеству.

Значение супов в питании. Супы-пюре общая характеристика, ассортимент, технология. Прозрачные супы: общая характеристика, ассортимент, технология. Ассортимент гарниров к прозрачным супам.

Значение холодных блюд и закусок в питании. Классификация их. Салаты и винегреты: общая характеристика, классификация.

Холодные блюда из овощей: характеристика, анализ. Закуски из рыбной гастрономии: ассортимент, технология приготовления и ее анализ, приемы оформления.

Холодные блюда из рыбы: ассортимент, технология приготовления и ее анализ, приемы оформления. Закуски из мясной гастрономии: ассортимент, технология приготовления и ее анализ, приемы оформления.

Холодные блюда из мяса и морепродуктов: ассортимент, технология приготовления и ее анализ, приемы оформления.

Холодные блюда из птицы: ассортимент, технология приготовления и ее анализ, приемы оформления.

Холодные блюда из яиц и творога: ассортимент, технология приготовления и ее анализ, приемы оформления.

### **Тема 3. Технология сладких блюд, мучных блюд и изделий, блюд из яиц и творога**

Значение сладких блюд в питании. Классификация их. Блюда из натуральных фруктов и ягод: ассортимент, технология приготовления и ее анализ, приемы оформления. Блюда из вареных фруктов и ягод: ассортимент, технология приготовления и ее анализ, приемы оформления. Желированные сладкие блюда: общая характеристика, ассортимент и свойства желирующих веществ, технология желирования. Желе и муссы: ассортимент, технология приготовления и ее анализ, приемы оформления. Самбуки и кремы: ассортимент, технология приготовления и ее анализ, приемы оформления.

Значение в питании мучных блюд и изделий. Процессы, приводящие к формированию теста из пшеничной муки. Влагосвязывающая способность пшеничной муки. Процессы, формирующие дрожжевое тесто. Газообразующая и газодерживающая способность теста. Тесто для блинчиков. Технология блинчиков. Способы отпуска их. Тесто для блинов из пшеничной муки. Технология жарки блинов. Способы отпуска их. Тесто для оладий. Технология жарки их и способы отпуска.

Значение в питании яиц. Классификация яичного сырья. Предварительная обработка яичного сырья. Общие правила варки яиц. Ассортимент и технология блюд из вареных яиц. Способы отпуска. Требования к качеству.

Технология жарки яиц. Ассортимент и технология блюд из жареных яиц. Требования к качеству. Значение в питании творога. Классификация сырья. Ассортимент и технология полуфабрикатов и блюд из творога. Требования к качеству.

#### **Тема 4. Гидромеханическое и холодильное оборудование предприятий общественного питания (ситуационные задачи)**

Определить расход жидкости, вытекающей из трубы диаметром 1 м со скоростью 4 м/с. В морозильник установлены две одинаковые по массе порции воды, первая с температурой  $80^{\circ}\text{C}$ , вторая с температурой  $20^{\circ}\text{C}$ . Какая порция заморозится раньше и почему?

#### **Тема 5. Тепловое, механическое оборудование предприятий общественного питания. вспомогательное и другие виды оборудования предприятий общественного питания**

Виды теплообмена и примеры их реализации в оборудовании пищевых производств. Преимущества конвекционных жарочных аппаратов перед неконвекционными.

Дозирование и формование в машинах пищевых производств. Взбивание и перемешивание смесей в пищевой промышленности. Анализ конструкций оборудования. Достоинства и недостатки универсальных кухонных машин.

Роль гастрономических емкостей в индустриализации массового питания. Многофункциональное оборудование в общественном питании. Достоинства и недостатки. Автоматизированные системы учета и контроля на предприятиях общественного питания.