

Министерство науки и высшего образования Российской Федерации
Федеральное государственное бюджетное образовательное
учреждение высшего образования «Кубанский государственный
технологический университет»
(ФГБОУ ВО «КубГТУ»)

УТВЕРЖДАЮ

председатель приемной комиссии КубГТУ
врио ректора КубГТУ, профессор

 М. Г. Барышев

«30» октября 2021 г.

ПРОГРАММА
профильного вступительного испытания
по предмету «Техника и технологии (по отраслям)»
для поступающих на базе среднего профессионального образования
на направление подготовки 19.03.04 – Технология продукции и
организация общественного питания

Раздел 1. Организация технологического процесса производства полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции

Классификация, ассортимент и кулинарное назначение полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции из рыбы и нерыбного водного сырья, мяса и субпродуктов, сельскохозяйственной птицы и дичи, овощей.

Характеристика, пищевая ценность и требования к качеству сырья, используемого для производства полуфабрикатов сложной кулинарной продукции.

Характеристика приемов и методов кулинарной обработки сырья и приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции. Правила расчёта выхода полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.

Требования к качеству полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции. Методы, условия и сроки хранения полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции с учётом требований пищевой безопасности. Санитарно-гигиенические требования, предъявляемые к производству полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.

Организация и техническое оснащение технологического процесса обработки сырья и приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.

Виды технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента и способы их безопасной эксплуатации в производстве полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.

Раздел 2. Организация технологического процесса производства сложной холодной кулинарной продукции

Классификация и ассортимент сложной холодной кулинарной продукции: бутербродов, легких и сложных холодных закусок, блюд из рыбы, мяса, птицы, овощей, яиц, сложных холодных соусов и масляных смесей, холодных сладких блюд.

Подготовка сырья и полуфабрикатов к производству сложной холодной кулинарной продукции. Характеристика способов и приемов приготовления сложной холодной кулинарной продукции. Правила расчёта массы сырья и полуфабрикатов для приготовления сложной холодной кулинарной продукции.

Технология приготовления бутербродов. Ассортимент и характеристика хлебобулочных изделий и разновидностей хлеба, используемых для приготовления бутербродов и легких закусок. Технология приготовления легких и сложных холодных закусок, сложных холодных блюд из мяса, рыбы, птицы, яиц, овощей. Правила выбора полуфабрикатов и дополнительных ингредиентов для производства и оформления сложной холодной кулинарной продукции. Технология приготовления сложных холодных соусов и масляных смесей, их кулинарное использование. Технология приготовления холодных сладких блюд.

Требования к качеству сложной холодной кулинарной продукции. Температурный режим и требования безопасности производства, хранения и реализации сложной холодной кулинарной продукции.

Организация и техническое оснащение технологического процесса приготовления сложной холодной кулинарной продукции. Санитарно-гигиенические требования, предъявляемые к производству сложной холодной кулинарной продукции.

Виды технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента и способы их безопасной эксплуатации в производстве сложной холодной кулинарной продукции.

Раздел 3. Организация технологического процесса производства сложной горячей кулинарной продукции

Классификация и ассортимент сложной горячей кулинарной продукции: супов, соусов, блюд из овощей, грибов и сыра, рыбы и нерыбных продуктов моря, мяса и субпродуктов, птицы, яиц и творога, горячих сладких блюд.

Характеристика способов и приемов приготовления сложной горячей кулинарной продукции. Правила расчёта массы сырья и полуфабрикатов для приготовления сложной горячей кулинарной продукции.

Технология приготовления сложных супов. Технология приготовления сложных горячих соусов. Технология приготовления сложных горячих блюд и гарниров из овощей, грибов и сыра. Технология приготовления сложной горячей продукции из яиц и творога. Технология приготовления сложных горячих блюд из рыбы и нерыбных продуктов моря. Технология приготовления сложных горячих блюд из мяса и субпродуктов. Технология приготовления сложных горячих блюд из птицы. Технология приготовления горячих сладких блюд. Правила выбора полуфабрикатов и дополнительных ингредиентов для производства сложной горячей кулинарной продукции.

Требования к качеству сложной горячей кулинарной продукции. Температурный режим и требования безопасности производства, хранения и реализации сложной горячей кулинарной продукции.

Организация и техническое оснащение технологического процесса приготовления сложной горячей кулинарной продукции. Санитарно-гигиенические требования, предъявляемые к производству сложной горячей кулинарной продукции.

Виды технологического оборудования, производственного инвентаря,

инструмента и способы их безопасной эксплуатации в производстве сложной горячей кулинарной продукции.

Раздел 4. Организация технологического процесса производства сложных хлебобулочных и мучных кондитерских изделий

Классификация и ассортимент простых и сложных хлебобулочных изделий, мучных кондитерских изделий

Характеристики основных продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления хлебобулочных изделий, мучных кондитерских изделий, отделочных полуфабрикатов. Правила выбора и требования к качеству основных продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления хлебобулочных изделий, мучных кондитерских изделий и отделочных полуфабрикатов.

Классификация отделочных полуфабрикатов, используемых в производстве сложных хлебобулочных и мучных кондитерских изделий. Методы приготовления сложных отделочных полуфабрикатов. Технология приготовления отделочных полуфабрикатов (сиропов, помады, кремов, карамели, сахарной мастики, марципана, пралине, глазури, кандира, крошки и др.) для сложных хлебобулочных и мучных кондитерских изделий. Оценка качества готовых отделочных полуфабрикатов.

Организация процесса приготовления и оформления сложных мучных кондитерских изделий. Классификация бездрожжевого теста и способы его разрыхления. Характеристика и технологический процесс приготовления выпеченных полуфабрикатов (бисквитного, песочного, воздушного, вафельного, заварного, миндального, пряничного, слоеного, сахарного, крошкового). Основные критерии оценки качества теста и выпеченных полуфабрикатов. Методы приготовления сложных мучных кондитерских изделий. Технологический процесс приготовления сложных мучных кондитерских изделий. Техника оформления сложных мучных кондитерских изделий сложными отделочными полуфабрикатами. Оценка качества и хранение сложных мучных кондитерских изделий.

Организация процесса приготовления и оформления сложных сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба. Виды теста для приготовления сложных сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба. Технологический процесс приготовления сложных сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба. Техника оформления сложных хлебобулочных изделий сложными отделочными полуфабрикатами. Основные критерии оценки качества теста и готовых сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба.

Организация и техническое оснащение технологического процесса приготовления сложных хлебобулочных изделий, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов. Санитарно-гигиенические требования, предъявляемые к производству сложных хлебобулочных изделий, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов.

Виды технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента и способы их безопасной эксплуатации в производстве сложных хлебобулочных изделий, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов.

Раздел 5. Организация обслуживания на предприятиях общественного питания

Классификация предприятий общественного питания. Структура и назначение функциональных групп помещений предприятий общественного питания.

Характеристика методов и форм обслуживания. Особенности обслуживания на предприятиях общественного питания различных типов.

Виды и назначение столовой посуды, столовых приборов, столового белья. Определение потребности в столовой посуде, приборах, столовом белье. Учет, хранение столовой посуды, столовых приборов, столового белья и уход за ними.

Информационное обеспечение процесса обслуживания посетителей (меню, прейскурант, винная карта, коктейльная карта и др.). Требования к составлению и оформлению меню и карты вин.

Подготовка к обслуживанию и сервировка столов. Технология обслуживания посетителей предприятий общественного питания. Техника работы официантов.

Виды банкетов. Организация и обслуживания банкетов и приемов. Кейтеринг.

Специальные виды услуг и формы обслуживания (услуги по организации питания и обслуживанию участников симпозиумов, конференций, семинаров, совещаний; обслуживание в гостиницах и в номерах гостиниц; обслуживание пассажиров железнодорожного, воздушного, автомобильного водного транспорта и пр.).

Организация труда обслуживающего персонала. Квалификационные характеристики и требования, предъявляемые к обслуживающему персоналу. Факторы, определяющие условия и режим труда обслуживающего персонала.

Основная литература

Раздел 1.

1. Самородова И. П. Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции: учебник для студ. учреждений сред. проф. образ. – М.: Издательский центр «Академия», 2015. – 192 с.

2. Васильева И. В., Мясникова Е. Н., Безряднова А. С. Технология продукции общественного питания: учебник и практикум для сред. проф. образ. – М.: Издательство Юрайт, 2017. – 414 с.

3. Голунова Л. Е. Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания. – СПб.: ПРОФИКС, 2003. – 560 с.

4. Гайворонский К. Я., Щеглов Н.Г. Технологическое оборудование предприятий общественного питания и торговли: учебник для сред. проф. образ. – М.: ИНФРА-М, 2022. – 469 с. – URL: <https://znanium.com/catalog/product/1059379>

5. Кащенко В. Ф., Кащенко Р.В. Оборудование предприятий общественного питания: учебное пособие. – М.: ИНФРА-М, 2021. – 373 с. – URL: <https://znanium.com/catalog/product/1141778>

Раздел 2.

1. Васюкова А. Т. Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции: учебник для студ. учреждений сред. проф. образ. – М.: КНОРУС, 2021. – 206 с.

2. Васильева И. В., Мясникова Е. Н., Безряднова А. С. Технология продукции общественного питания: учебник и практикум для сред. проф. образ. – М.:

Издательство Юрайт, 2017. – 414 с.

3. Семичева Г.П. Приготовление и оформление холодных блюд и закусок: учебник для студ. учреждений сред. проф. образования. – М.: Издательский центр «Академия», 2017. – 208 с.

4. Голунова Л. Е. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания. – СПб.: ПРОФИКС, 2003. – 560 с.

5. Гайворонский К. Я., Щеглов Н.Г. Технологическое оборудование предприятий общественного питания и торговли: учебник для сред. проф. образ. – М.: ИНФРА-М, 2022. – 469 с. – URL: <https://znanium.com/catalog/product/1059379>

6. Кащенко В. Ф., Кащенко Р.В. Оборудование предприятий общественного питания: учебное пособие. – М.: ИНФРА-М, 2021. – 373 с. – URL: <https://znanium.com/catalog/product/1141778>

Раздел 3.

1. Васюкова А. Т. Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции: учебник для студ. учреждений сред. проф. образ. – М.: КНОРУС, 2020. – 322 с.

2. Васильева И. В., Мясникова Е. Н., Безряднова А. С. Технология продукции общественного питания: учебник и практикум для сред. проф. образ. – М.: Издательство Юрайт, 2017. – 414 с.

3. Голунова Л. Е. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания. – СПб.: ПРОФИКС, 2003. – 560 с.

4. Гайворонский К. Я., Щеглов Н.Г. Технологическое оборудование предприятий общественного питания и торговли: учебник для сред. проф. образ. – М.: ИНФРА-М, 2022. – 469 с. – URL: <https://znanium.com/catalog/product/1059379>

5. Кащенко В. Ф., Кащенко Р.В. Оборудование предприятий общественного питания: учебное пособие. – М.: ИНФРА-М, 2021. – 373 с. – URL: <https://znanium.com/catalog/product/1141778>

Раздел 4.

1. Бурчакова И. Ю., Ермилова С. В. Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий: учебник для студ. учреждений сред. проф. образ. – М.: Издательский центр «Академия», 2014. – 384 с.

2. Новикова Е.В. Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента: учебник для студ. учреждений сред. проф. образ. – М.: КНОРУС, 2019. – 580 с

3. Бутейкис Н. Г. Технология приготовления мучных кондитерских изделий: учебник для проф. образования. – М.: Издательский центр «Академия», 2012. – 336 с.

4. Васильева И. В., Мясникова Е. Н., Безряднова А. С. Технология продукции общественного питания: учебник и практикум для сред. проф. образ. – М.: Издательство Юрайт, 2017. – 414 с.

5. Гайворонский К. Я., Щеглов Н.Г. Технологическое оборудование предприятий общественного питания и торговли: учебник для сред. проф. образ. – М.: ИНФРА-М, 2022. – 469 с. – URL: <https://znanium.com/catalog/product/1059379>

6. Кащенко В. Ф., Кащенко Р.В. Оборудование предприятий общественного питания: учебное пособие. – М.: ИНФРА-М, 2021. – 373 с. – URL: <https://znanium.com/catalog/product/1141778>

Раздел 5.

1. Мрыхина Е. Б. Организация обслуживания на предприятиях общественного питания: учебник для сред. проф. образ. – М.: ФОРУМ: ИНФРА-М, 2021. – 417 с. – URL: <https://znanium.com/catalog/product/1211072>

2. Радченко Л.А. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания: учебник для сред. проф. образ. – М.: КНОРУС, 2016. – 321 с.

3. Сологубова Г. С. Организация обслуживания на предприятиях общественного питания: учебник для сред. проф. образ. – М.: Издательство Юрайт, 2016. - 379 с.

Директор ИПиПП профессор



А. Ю. Шаззо

Председатель методической
комиссии ИПиПП



Н. В. Мацакова