

МИНОБРНАУКИ РОССИИ

**Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего образования
«Майкопский государственный технологический университет»**

**ПРОГРАММА
вступительных испытаний
по направлению подготовки магистров**

**19.04.04 ТЕХНОЛОГИЯ ПРОДУКЦИИ И ОРГАНИЗАЦИЯ
ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ**

по дисциплине «Технология продукции общественного питания»

МАЙКОП

1. Физико-химические основы технологии продуктов общественного питания. Процессы, происходящие при тепловой обработке животного сырья. Процессы, происходящие при тепловой обработке растительного сырья.
2. Технологический процесс механической обработки овощей. Инструменты, используемые при нарезке овощей. Производство овощных полуфабрикатов.
3. Технология приготовления соусов. Классификация, типы и получение коллоидных систем, способы исправления разрушенных коллоидных систем.
4. Технология приготовления супов. Классификация, технологические принципы производства. Варка бульонов и осветление; классификация оттяжек, механизм осветления; рекомендуемые гарниры и правила подачи.
5. Технология приготовления блюд из отварного, припущенного и жареного мяса и субпродуктов. Требования к качеству мясных блюд.
6. Технология приготовления блюд из жареной, запеченной и рубленой рыбы. Требования к качеству рыбных блюд.
7. Технология приготовления блюд из овощного сырья и бобовых.
8. Технология приготовления блюд из крупяного сырья, яиц и творога.
9. Мучные кондитерские изделия. Виды теста. Рекомендации по использованию муки при приготовлении теста. Процессы, происходящие при замесе теста и выпечке изделий из него. Способы ослабления клейковины. Разрыхление теста. Классификация разрыхлителей. Механизм разрыхления.
10. Технология приготовления диетических блюд. Принципы лечебного питания и характеристика лечебных диет. Составление меню лечебного питания. Щадящее питание.
11. Технология приготовления сладких блюд. Классификация, ассортимент и технология приготовления; правила оформления и подачи; санитарно-гигиенические требования к приготовлению. Желирующие вещества, используемые при приготовлении сладких блюд; их предварительная подготовка, концентрация и способ введения в пищевую массу.
12. Классификация и характеристика пищевых добавок в соответствии с назначением: красители, консерванты, ароматизаторы, гелеобразователи, эмульгаторы и др.
13. Нормативные документы, регламентирующие деятельность предприятий общественного питания. Классификация и типы предприятий общественного питания. Рациональные формы организации производства.

ОСНОВНАЯ ЛИТЕРАТУРА

1 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 Технология продуктов общественного питания: сборник задач: учеб. пособие / Джабоева А.С., Тамова М.Ю. – М.: Магистр: ИНФА-М, 2012. – 256 с.

3 Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания / Составители: Ахиба С.Л., Бодрягин В.И., Лапшина В.Т. и др.; Под ред. Н.Я. Лупея – М.: Хлебпродинформ, 1997. – 560 с.

4 Сборник технических нормативов. Сборник рецептов на продукцию общественного питания / Составитель Могильный М.П. – М.: ДеЛи плюс, 2011. – 1008 с.

5 Сборник технических нормативов. Сборник рецептов на продукцию кондитерского производства / Составитель Могильный М.П. – М.: ДеЛи плюс, 2011. – 560 с.

6 Справочник работника общественного питания / Под редакцией М.П. Могильного. – М.: ДеЛи плюс, 2011. – 656 с.

7 Бутейкис Н.Г. Технология приготовления мучных кондитерских изделий / Н.Г. Бутейкис, А.А. Жукова. – 5 изд. – М.: Академии, 2006. – 30 с.

ДОПОЛНИТЕЛЬНАЯ ЛИТЕРАТУРА

1 Технология приготовления мучных кондитерских изделий / Н.Г. Бутейкис, А.А. Жукова. – М.: ИРПО, 2001. – 304 с.

2 Сборник технологических нормативов. Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания. – М.: «Хлебинформ», 1996. – 613 с.

3 Могильный М.П. Стандарт организации (предприятия общественного питания). Обслуживание официантами (разработка правил, инструкций и регламентов) Могильный М.П., Башкатова Н.П., Баласанян А.Ю.: Учебное пособие – М.: Дели принт, 2009. - 282 с.