

Документ подписан простой электронной подписью

Информация о владельце:

ФИО: Соловьев Дмитрий Александрович

Должность: ректор ФГБОУ ВО Вавиловский университет

Дата подписания: 06.04.2026 14:28:37

Уникальный программный ключ:

528682d78e671e566ab07f01fe1ba2172f735a12

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

Современное состояние и тенденции 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. Организационно-технологические особенности подготовки и проведения праздничных мероприятий в предприятиях общественного питания различных типов и классов. Специальные формы организации питания. Типология, классификационные признаки и технологические характеристики банкетных мероприятий и протокольных приемов в предприятиях общественного питания.

Тема 2. Основные стадии технологического процесса производства продукции общественного питания

Характеристика технологического процесса производства продукции по стадиям. Основные стадии технологического процесса производства продукции общественного питания: прием и хранение сырья; механическая кулинарная обработка сырья и производство полуфабрикатов; хранение и транспортировка полуфабрикатов; реализация готовой кулинарной продукции, полуфабрикатов и мучных кондитерских изделий.

Классификация продукции общественного питания по основным признакам: виду используемого сырья, способу кулинарной обработки, характеру потребления, назначению, термическому состоянию.

Способы и приемы, осуществляемые на стадии механической обработки сырья и производства полуфабрикатов. Химическая кулинарная обработка. Способы и приемы тепловой кулинарной обработки продуктов. Основные, вспомогательные, комбинированные и электрофизические способы тепловой обработки. Понятие кулинарной готовности. Принципы построения рецептов на кулинарную продукцию.

Основные критерии качества продукции общественного питания. Пищевая ценность продукции как совокупность химического состава продукции и органолептических показателей ее качества. Микробиологические показатели качества продукции общественного питания. Факторы, оказывающие влияние на качество продукции общественного питания. Контроль качества продукции общественного питания по физико-химическим, микробиологическим биохимическим и органолептическим показателям. Условия и сроки хранения и реализации кулинарной продукции.

Государственные и национальные стандарты. Стандарты отрасли. Стандарты предприятия. Стандарты организации. Технические условия и технологические инструкции. Сборники рецептов. Техничко-технологические карты. Порядок разработки и утверждения нормативной и технологической документации.

Основные критерии качества продукции общественного питания. Пищевая ценность продукции как совокупность химического состава продукции и органолептических показателей ее качества. Микробиологические показатели качества продукции общественного питания. Факторы, оказывающие влияние на качество продукции общественного питания. Контроль качества продукции общественного питания по физико-химическим, микробиологическим биохимическим и органолептическим показателям. Условия и сроки хранения и реализации кулинарной продукции.

Тема 3. Технологии продукции общественного питания

Технология супов. Классификация. Ассортимент. Технологические схемы приготовления супов различных групп (заправочных, пюреобразных, прозрачных и т.д.). физико-химические процессы, происходящие при приготовлении супов. Технологические факторы, оказывающие влияние на качество супов. Требования качеству супов, условия и сроки хранения и реализации.

Технология соусов. Классификация. Ассортимент. Технологическая подготовка рецептурных компонентов. Технологические схемы производства соусов различных групп. Физико-химические процессы, формирующие качество соусов. Требования к качеству. Условия и сроки хранения и реализации. Соусы промышленного производства.

Технология кулинарной продукции из картофеля, овощей и грибов. Технологическая характеристика сырья. Ассортимент. Технологические схемы

производства полуфабрикатов из различных овощей. Условия и сроки хранения и реализации полуфабрикатов. Тепловая кулинарная обработка. Способы и режимы. Физико-химические процессы, происходящие в сырье и полуфабрикатах при тепловой обработке, их роль в формировании структурно-механических характеристик, органолептических показателей и пищевой ценности готовой продукции. Технология приготовления блюд и кулинарных изделий. Ассортимент. Требования к качеству блюд и кулинарных изделий из картофеля, овощей и грибов. Условия и сроки хранения и реализации блюд.

Технология кулинарной продукции из круп, бобовых и макаронных изделий. Технологическая характеристика сырья. Особенности тепловой обработки круп, бобовых, макаронных изделий. Физико-химические процессы, происходящие в крупах, бобовых, макаронных изделиях при тепловой обработке и их влияние на качество. Ассортимент блюд и кулинарных изделий из круп, бобовых и макаронных изделий. Технология их приготовления. Требования к качеству, условия и сроки хранения и реализации.

Технология кулинарной продукции из мяса и субпродуктов. Технологическая характеристика сырья. Полуфабрикаты. Классификация. Ассортимент. Технологическая схема производства мясных полуфабрикатов. Условия и сроки хранения, требования к качеству. Тепловая кулинарная обработка для кулинарной продукции из мяса и субпродуктов. Способы и режимы. Физико-химические процессы, происходящие в полуфабрикатах при тепловой обработке, их роль в формировании структурно-механических характеристик, органолептических показателей и пищевой ценности готовой продукции. Ассортимент блюд и кулинарных изделий из мяса и мясопродуктов. Технология их приготовления.

Технология кулинарной продукции из рыбы, нерыбных морепродуктов и ракообразных. Технологическая характеристика сырья. Технологические схемы производства полуфабрикатов из костных, и хрящевых рыб. Характеристика технологических операций. Ассортимент. Требования к качеству, условия и сроки хранения различных полуфабрикатов из рыбы. Тепловая кулинарная обработка. Способы и режимы. Физико-химические процессы, происходящие в полуфабрикатах при тепловой обработке, их роль в формировании структурно-механических характеристик, органолептических показателей пищевой ценности готовой продукции. Нормы потерь массы полуфабрикатов. Ассортимент блюд и кулинарных изделий из рыбы и нерыбных продуктов морского промысла. Технология их приготовления. Требования к качеству.

Технология кулинарной продукции из яиц, яичных продуктов и творога. Технологическая характеристика сырья. Механическая кулинарная обработка. Тепловая кулинарная обработка. Способы и режимы. Физико-химические процессы, происходящие в продуктах при тепловой обработке, их роль в формировании качества готовой продукции. Ассортимент блюд и кулинарных изделий. Технология их приготовления. Требования к качеству.

Технология холодных блюд и закусок. Технологическая характеристика сырья, полуфабрикатов, кулинарных, гастрономических продуктов и соусов. Классификация. Ассортимент. Рецептуры и технология производства. Технологические и санитарно-гигиенические факторы, оказывающие влияние на качество холодных блюд и закусок. Требования к качеству, условия хранения и реализации.

Технология сладких блюд. Технологическая характеристика сырья. Классификация. Ассортимент. Механическая кулинарная обработка плодов, ягод, кисломолочных продуктов и т.д. Тепловая кулинарная обработка сырья и полуфабрикатов. Способы и режимы. Физико-химические процессы, происходящие в продуктах при механической и тепловой обработках. Формирование структурно-механических и органолептических показателей качества готовой продукции. Факторы, оказывающие влияние на интенсивность физико-химических процессов. Требования к качеству, условия и сроки хранения сладких блюд.

Технология мучных кондитерских изделий. Кулинарная продукция из дрожжевого теста. Теоретические и технологические основы приготовления дрожжевого теста опарным и безопарным способами. Процессы, происходящие при замесе, брожении дрожжевого теста. Особенности производства и формирования изделий из дрожжевого теста. Кондитерские изделия из бездрожжевого теста. Технологические принципы приготовления бисквитного, песочного, слоеного, миндального и заварного, вафельного, пряничного теста. Особенности физико-химических процессов, происходящих при выпечке полуфабрикатов. Теоретические и технологические основы приготовления отделочных полуфабрикатов (кремы, помады, сиропы и др.). Сущность и отличие специальных способов технологии отделки и изготовления мучных кондитерских изделий (тортов, пирожных, печенья, кексов, рулетов, пряников). Особенности хранения, транспортирования и реализации кондитерских и булочных изделий.

Технология кулинарной продукции для детского, диетического и других видов специального питания. Характеристика рационов питания и лечебных диет. Ассортимент продукции. Особенности технологии приготовления блюд и кулинарных изделий в зависимости от контингента питающихся. Витаминизация блюд и напитков. Характеристика и применение пищевых добавок, повышающих пищевую ценность блюд, улучшающих их сбалансированность.

Тема 4. Оборудование предприятий общественного питания

Механическое оборудование. Общие положения, назначение и классификация сортировочно-калибровочного процесса, моечного и очистительного оборудования. Просеивающее оборудование вибрационного и центробежного типов. Способы очистки овощей. Картофеле-очистительные машины периодического и непрерывного действия. Устройство, работа и правила эксплуатации оборудования. Факторы, влияющие на выбор основных параметров машин.

Характеристика и область применения процессов рубки и резки пищевых продуктов. Устройство, кинематические схемы, принцип работы и эксплуатации машин для нарезки и измельчения пищевых продуктов.

Оборудование для перемешивания сыпучих продуктов, винегретов, салатов и пластичных продуктов питания, тестомесители и фаршемешалки. Машины для перемешивания жидких сред, взбивальные машины. Ассортимент, устройство, принцип действия, конструктивные особенности, технические характеристики.

Общие положения, назначение, классификация дозировочно-формовочного оборудования. Основные способы деления продуктов на порции. Машины для формования котлет, вареников и пельменей. Машины для деления теста, округления порций и тестораскатывания. Дозаторы. Назначение, устройство, принцип действия, конструктивные особенности и технические характеристики.

Универсальные кухонные машины. Устройство, принцип действия, конструктивные особенности и технические характеристики.

Тепловое оборудование. Сковороды, температура рабочая и бортовых поверхностей при жарке. Фритюрницы, способы жарки во фритюре, принципиальные схемы и конструктивные особенности аппаратов. Жарочно-пекарные шкафы, технологические цели и особенности конструкций. Кухонные плиты, основные рабочие элементы плит, технологические и энергетические показатели. Конструктивные особенности и технические характеристики.

Электрические и паровые водонагреватели и кипяtilьники непрерывного и периодического действия. Кофеварки циркуляционного и перколяционного типов, особенности конструкции, принцип действия, технические характеристики, основные правила безопасности работы.

Назначение печей с СВЧ-нагревом и ИК-сепараторов, печи, шашлычницы и грили, назначение, конструктивные особенности, технические характеристики. Мармиты для супов и вторых блюд, отличительные особенности комплектаций, технические показатели.

Торговое оборудование. Значение весоизмерительного оборудования в торговом процессе. Классификация весоизмерительного оборудования. Устройство, принцип действия и кинематические схемы основных видов весов.

Классификация и маркировка торговых автоматов. Общие сведения об устройстве и работе торговых автоматов. Функциональные схемы автоматов. Эксплуатация и техническое обслуживание торговых автоматов.

Классификация контрольно-кассовых машин (ККМ). Модели ККМ, включенные в государственный реестр ККМ, допущенных к использованию на территории РФ. Технические возможности современных электронных ККМ отечественного и зарубежного производства. Назначение основных узлов и механизмов. Правила эксплуатации ККМ на предприятиях общественного питания.

Список рекомендуемой литературы

- Мрыхина Е. Б. Организация производства на предприятиях общественного питания : учебное пособие / Е. Б. Мрыхина. — Москва : ФОРУМ : ИНФРА-М, 2026. — 176 с.
- Мрыхина Е. Б. Организация обслуживания на предприятиях общественного питания : учебник / Е. Б. Мрыхина. — Москва : ФОРУМ : ИНФРА-М, 2023. — 417 с.
- Васюкова А. Т. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания : учебник для бакалавров / А. Т. Васюкова, Т. Р. Любецкая ; под ред. А. Т. Васюковой. — 5-е изд. — Москва : Издательско-торговая корпорация «Дашков и К^о», 2022. — 416 с.
- Гайворонский К. Я. Технологическое оборудование предприятий общественного питания и торговли : учебник / К. Я. Гайворонский. — 4-е изд., перераб. и доп. — Москва : ИНФРА-М, 2025. — 474 с.
- Кащенко В. Ф. Оборудование предприятий общественного питания : учебное пособие / В. Ф. Кащенко, Р. В. Кащенко. — 2-е изд., перераб. и доп. — Москва : ИНФРА-М, 2026. — 373 с.
- Плотников И. Б. Оборудование предприятий общественного питания. Аппараты тепловой обработки : учебное пособие / И. Б. Плотников. — Москва ; Вологда : Инфра-Инженерия, 2023. — 152 с.
- Васюкова А. Т. Технология продукции общественного питания : учебник / А. Т. Васюкова, А. А. Славянский, Д. А. Куликов. — 4-е изд. — Москва : Дашков и К, 2023. — 496 с.
- Технология продукции общественного питания : учебник / Б. А. Баранов, Л. П. Липатова, Т. В. Жубрева [и др.] ; под общ. ред. Б. А. Баранова. — Москва : ИНФРА-М, 2026. — 303 с.
- Мацикова О. В. Современные технологии и инновации в сфере общественного питания : учебное пособие / О. В. Мацикова. — Минск : РИПО, 2022. — 262 с.
- Химия пищи : учебное пособие / Л. Ю. Карпенко, А. А. Бахта, А. И. Козицына [и др.] ; МСХ РФ, СПбГУВМ. — Санкт-Петербург : Изд-во СПбГУВМ, 2021. — 191 с.
- Мухидова З. Ш. Технохимический контроль пищевых продуктов : учебник для вузов / З. Ш. Мухидова. — Санкт-Петербург : Лань, 2025. — 236 с.
- Другов Ю. С. Контроль безопасности и качества продуктов питания и товаров детского ассортимента : практическое руководство / Ю. С. Другов, А. А. Родин. — 4-е изд. (эл.). — Москва : Лаборатория знаний, 2024. — 443 с.
- Евгеньев М. И. Контроль качества и безопасности продуктов питания : учебно-методическое пособие / М. И. Евгеньев, И. И. Евгеньева. — Казань : КНИТУ, 2018. — 156 с.
- О качестве и безопасности пищевых продуктов : Федеральный закон от 02.01.2000 № 29-ФЗ (ред. от 14.07.2022) // Собрание законодательства РФ. — 2000. — № 2. — Ст. 150.
- Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения : СанПиН 2.3/2.4.3590-20 : утв. постановлением Главного

государственного санитарного врача РФ от 27.10.2020 № 32. — Москва : Федеральная служба по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека, 2020. — 78 с.

О безопасности пищевой продукции : Технический регламент Таможенного союза ТР ТС 021/2011 : утв. решением Комиссии Таможенного союза от 09.12.2011 № 880 (ред. от 23.12.2022).

Требования безопасности пищевых добавок, ароматизаторов и технологических вспомогательных средств : Технический регламент Таможенного союза ТР ТС 029/2012 : утв. решением Комиссии Таможенного союза от 27.07.2012 № 58.

Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования : ГОСТ 30389-2013 : введен в действие приказом Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии от 22.10.2013 № 1234-ст. — Москва : Стандартинформ, 2014. — 12 с.

Услуги общественного питания. Термины и определения : ГОСТ 31985-2013 : введен в действие приказом Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии от 22.10.2013 № 1235-ст. — Москва : Стандартинформ, 2014. — 8 с.

Услуги общественного питания. Классификация предприятий общественного питания : ГОСТ Р 50762-2019 : утвержден и введен в действие приказом Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии от 28.06.2019 № 345-ст. — Москва : Стандартинформ, 2019. — 14 с.

Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия : ГОСТ 30390-2013 : введен в действие приказом Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии от 22.10.2013 № 1236-ст. — Москва : Стандартинформ, 2014. — 10 с.

Услуги общественного питания. Методы отбора проб продукции для определения показателей безопасности и качества : ГОСТ 31986-2012 : введен в действие приказом Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии от 29.11.2012 № 1237-ст. — Москва : Стандартинформ, 2013. — 9 с.

Услуги общественного питания. Технологические документы. Общие требования : ГОСТ 31987-2012 : введен в действие приказом Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии от 29.11.2012 № 1238-ст. — Москва : Стандартинформ, 2013. — 11 с.

Методические указания по определению пищевой ценности продуктов и блюд : МУ 2.3.2.24-03 : утв. Главным государственным санитарным врачом РФ 18.12.2003. — Москва : Федеральный центр Госсанэпиднадзора Минздрава России, 2003. — 42 с.