

Министерство сельского хозяйства
Федеральное государственное бюджетное учреждение
высшего профессионального образования
«Новосибирский государственный аграрный университет»

ПРОГРАММА ВСТУПИТЕЛЬНОГО ИСПЫТАНИЯ
для абитуриентов, поступающих на базе профессионального
образования (НПО, СПО, ВПО)
по направлению подготовки 19.03.04 - Технология продукции и
организация общественного питания

Новосибирск, 2014

СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ

1. Производство полуфабрикатов, физико-химические изменения при их кулинарной обработке

Производство полуфабрикатов из овощей. Ассортимент. Технологические схемы производства полуфабрикатов из различных овощей. Физико-химические процессы, происходящие на стадии производства полуфабрикатов, и обуславливающее изменение их свойств. Условия и сроки хранения и реализации полуфабрикатов.

Производство полуфабрикатов из мяса, мясoproдуктов, субпродуктов. Классификация. Ассортимент. Технологическая схема производства мясных полуфабрикатов. Характеристика операций. Разделка туш говядины, баранины, свинины и др. Ассортимент крупнокусковых полуфабрикатов. Технологическая ценность и кулинарное использование крупнокусковых полуфабрикатов. Выход полуфабрикатов из туш различных видов животных. Требования к качеству. Ассортимент порционных и мелкокусковых полуфабрикатов из мяса разных видов животных. Требования к качеству. Условия и сроки хранения и реализация мясных натуральных полуфабрикатов. Рубленые полуфабрикаты. Ассортимент. Технологическая характеристика сырья. Технология приготовления натуральных рубленых и полуфабрикатов из котлетной массы.

Физико-химические процессы, происходящие в мясных фаршах на стадии приготовления полуфабрикатов и обуславливающие изменение их структурно-механических характеристик. Требования к качеству. Условия и сроки хранения и реализации рубленых полуфабрикатов.

2. Технология производства блюд

Соусы. 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.

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

3. Блюда и гарниры из овощей

Технологическая характеристика сырья. 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. Факторы, оказывающие влияние на интенсивность физико-химических процессов.

Технология приготовления блюд и кулинарных изделий. Ассортимент продукции. Соусы, используемые при изготовлении блюд. Требования к качеству блюд и кулинарных изделий из картофеля, овощей и грибов. Условия и сроки хранения и реализации блюд. Овощные и грибные отвары, их состав и кулинарное использование.

4. Блюда из круп, бобовых и макаронных изделий

Технологическая характеристика сырья. Механическая кулинарная обработка круп, бобовых и макаронных изделий. Технологическая целесообразность замачивания бобовых и некоторых круп. Тепловая кулинарная обработка круп, бобовых и макаронных изделий. Варка круп.

Физико-химические процессы, происходящие в крупах при варке и их влияние на качество каш. Кулинарное использование каш различной консистенции. Ассортимент блюд и кулинарных изделий. Технология их приготовления. Требования к качеству, условия и сроки хранения и реализации.

Варка бобовых. Физико-химические процессы, происходящие в бобовых при варке, их роль в формировании качества готовой продукции. Ассортимент блюд и кулинарных изделий из бобовых. Технология их приготовления. Требования к качеству, условия и сроки хранения и реализации.

Варка макаронных изделий. Ассортимент кулинарной продукции. Технология приготовления. Требования к качеству. Условия и сроки хранения и реализации.

Соусы, используемые при приготовлении и отпуске блюд из круп, бобовых и макаронных изделий.

5. Блюда из мяса и мясных продуктов

Технологическая характеристика сырья. Механическая кулинарная обработка субпродуктов. Разделка мяса диких животных. Тепловая кулинарная обработка. 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. Факторы, оказывающие влияние на содержание воды и выделение растворимых веществ при тепловой обработке мяса.

Ассортимент блюд и кулинарных изделий из мяса и мясопродуктов. Технология их приготовления. Гарниры и соусы, используемые при приготовлении и отпуске блюд. Требования к качеству. Процесс образования бульонов при варке мяса и костей, их состав и кулинарное использование.

6. Производство мучных блюд и гарниров

Классификация и ассортимент. Требования к качеству сырья и его подготовка к производству. Технология различных видов полуфабрикатов из муки (тесто дрожжевое и пресное).

Физико-химические, биохимические и микробиологические процессы, происходящие при замесе и последующем созревании теста, их роль в формировании структурно-механических характеристик и показателей качества теста. Требования нормативной документации и показателям качества и условиям хранения полуфабрикатов из муки.

Технологические схемы приготовления. Требования к качеству. Тепловая обработка полуфабрикатов для мучных блюд и гарниров. Ассортимент блюд и гарниров. Требования к качеству.

Полуфабрикаты для мучных кулинарных изделий из дрожжевого теста. Технологические схемы производства. Физико-химические процессы, происходящие на стадии приготовления полуфабрикатов. Тепловая обработка полуфабрикатов. Физико-химические процессы, формирующие качество выпеченного изделия. Требования к качеству.

7. Производство мучных кулинарных изделий

Мучные кондитерские и булочные изделия. Классификация, ассортимент. Торты и пирожные. Технологические схемы приготовления тортов и пирожных из различных видов теста (бисквитное, слоеное, заварное, песочное).

Физико-химические процессы, происходящие на стадии приготовления теста и выпечке полуфабрикатов. Отделочные полуфабрикаты. Требования к качеству. Условия, сроки хранения и реализации. Кексы и ромовые бабы. Ассортимент. Технологические схемы приготовления. Требования к качеству.

РЕКОМЕНДУЕМАЯ ЛИТЕРАТУРА

1. Технология мучных кондитерских изделий: учебное пособие. Магомедов Г.О. и др. М.: ДеЛи принт, 2009. - 296с.
2. А. Я. Олейникова, Л. М. Аксенова, Г. О. Магомедов. Технология кондитерских изделий// Изд. "РАПП", 2010 г. - 670 с.
3. Технология продукции общественного питания в 2-х томах. Т.1 Физико-химические процессы, протекающие в пищевых продуктах при их кулинарной обработке / А.С. Ра-тушный, В.И. Хлебникова. Б.А. Баранова и др. Под ред. А.С. Ратушного. - М: Мир, 2004.-351 с.
4. Технология продукции общественного питания. В 2т.Т.2.Технология блюд, закусок, напитков, мучных кулинарных, кондитерских и булочных изделий: учеб. пособие /Под ред.А.С. Ратушного. - М.: Мир: Колос, 2004. - 413 с.
5. Е. Н. Артемова. Основы технологии продукции общественного питания, Изд: КноРус, 2010 г.-334 с.
6. Таблицы химического состава и калорийности российских продуктов питания: Справочник. Скурихин И. М., Тутельян В. А. М.: ДеЛи принт, 2008. -276с.
7. Контроль качества продукции физико-химическими методами. 3. Сахар и сахарные кондитерские изделия. Скуратовская О.Д. М.: ДеЛи принт, 2005. - 122с.

ВОПРОСЫ

для лиц, поступающих на базе профессионального образования (НПО, СПО, ВПО) по направлению подготовки 19.03.04 - Технология продукции и организация общественного питания

1. Классификация соусов.
2. Технологическая схема механической обработки беспозвоночных: устриц, кальмаров, креветок.
3. Технология приготовления и теоретические основы формирования структуры песочного теста.
4. Классификация супов по жидкой основе.
5. Основные технологические принципы приготовления запеченных блюд.
6. Классификация, ассортимент горячих напитков. Особенности приготовления, правила порционирования и отпуска напитков.
7. Ассортимент холодных соусов.
8. Процессы, происходящие при замесе теста.
9. Особенности предварительной подготовки различных видов сырья для производства мучных изделий.

10. Температура подачи горячих и холодных супов.
11. Централизованное производство соусов и соусных полуфабрикатов.
12. Способы разрыхления теста.
13. Ассортимент блюд из тушеного мяса.
14. Способы разморозки рыбы с костным и хрящевым скелетом.
15. Особенности закладки ингредиентов в овощные супы.
16. Опарный способ производства дрожжевого теста, его преимущества и недостатки.
17. Как обеспечивается однородная стабильная консистенция пюреобразных супов.
18. Технология приготовления дрожжевого слоеного теста.
19. Ассортимент полуфабрикатов вырабатываемых из рыбы с костным скелетом.
20. Виды пресного теста, его назначение и технология приготовления.
21. Особенности технологии приготовления напитков из ягод (морсов) и бахчевых культур (арбузов, дынь).
22. Ассортимент и основные этапы технологии приготовления молочных супов.
23. Ассортимент соусов на молоке и сметане.
24. Классификация сладких блюд. Технологические свойства компонентов сладких блюд.
25. Способы варки каш различной консистенции.
26. Ассортимент холодных напитков. Технология приготовления квасов из ржаных сухарей и плодов (ягод), правила подачи.
27. Прозрачные супы. Технология приготовления прозрачных бульонов и гарниров для прозрачных супов.
28. Ассортимент блюд на основе вязких каш.
29. Ассортимент соусов на молоке и сметане.
30. Технологические особенности жарки мяса крупными, порционными и мелкими кусками.
31. Соусы сладкие и сиропы. Технология приготовления, ассортимент.
32. Основные правила варки мяса для вторых блюд.
33. Технологические особенности приготовления блюд и закусок из тушеного мяса.
34. Бутерброды и банкетные закуски. Технологические требования к приготовлению, правила подачи. Ассортимент
35. Технология безопасного способа производства дрожжевого теста.
36. Ассортимент и особенности технологии приготовления блюд из жареного и тушёного мяса.
37. Ассортимент блюд и кулинарных изделий с использованием рассыпчатых каш.
38. Технология приготовления блюд и гарниров из макаронных изделий
39. Классификация мучных кондитерских изделий.
40. Методы определения качественных показателей блюд из мяса и мясопродуктов.

