



**автономная некоммерческая образовательная организация
высшего образования Центросоюза Российской Федерации
«Сибирский университет потребительской кооперации»**

УТВЕРЖДАЮ:



**Ректор Сибирского университета
потребительской кооперации (СибУПК)**

В.И. Бакайтис

29 октября 2021г.

**Программа вступительных испытаний
по предмету: «Организация производства перерабатывающих предприятий и
предприятий общественного питания»**

**для поступающих на обучение по образовательным программам высшего
образования – программам бакалавриата**

**Новосибирск
2021**

СОДЕРЖАНИЕ

Введение	3
Содержание программы	3
Примерные задания	3
Рекомендуемая литература	7

ВВЕДЕНИЕ

Программа вступительного испытания по предмету «Организация производства перерабатывающих предприятий и предприятий общественного питания» составлена с учётом требований примерной программы среднего профессионального образования по модулям: «Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции», «Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции», «Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции», «Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий», «Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов», «Организация работы структурного подразделения». Вступительные испытания для абитуриентов проводятся письменно, в форме тестирования.

В процессе тестирования абитуриенты должны знать:

- типы производства: массовый, серийный, единичный;
- основы организации пищевого производства и общественного питания: структура производства, цех, технологическая линия, рабочее место;
- техническое оснащение цеха, в зависимости от вида перерабатываемого сырья;
- структуру управления на производстве;
- требования к качеству выпускаемой на производстве продукции;
- условия и сроки хранения выпускаемой продукции.

Абитуриенты должны уметь сравнивать, анализировать, делать выводы, аргументировать ответ с использованием примеров из практики пищевого производства и предприятий общественного питания.

СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ

Тема 1. Введение в дисциплину

Социально-экономическое, народно-хозяйственное значение пищевой промышленности и общественного питания.

Тема 2. Основы организации пищевого производства и общественного питания

Понятие цех, производственный участок, рабочее место. Организация производства полуфабрикатов и готовой продукции из мяса, рыбы, птицы. Организация производства полуфабрикатов и готовой продукции из овощей. Организация производства хлебобулочных и кондитерских изделий. Организация производства в доготовочных цехах предприятий общественного питания.

Тема 3. Техническое оснащение перерабатывающих цехов пищевой промышленности и общественного питания

Оборудование и инвентарь для производства полуфабрикатов и готовой продукции из мяса, рыбы, птицы. Оборудование и инвентарь для производства полуфабрикатов и готовой продукции из овощей. Оборудование и инвентарь для производства хлебобулочных и кондитерских изделий.

Тема 4. Структура управления перерабатывающих цехов пищевой промышленности и общественного питания

Требования к производственному персоналу на перерабатывающих предприятиях. Требования к производственному персоналу в предприятиях общественного питания. Режим работы, графики выхода на работу.

Тема 5. Требования к качеству, условия и сроки хранения готовой продукции

Условия и сроки хранения полуфабрикатов и готовой продукции из мяса, рыбы, птицы. Условия и сроки хранения полуфабрикатов и готовой продукции из овощей. Условия и сроки хранения хлебобулочных и кондитерских изделий.

ПРИМЕРНЫЕ ЗАДАНИЯ

Задание 1. Производственный участок - это

- а) часть предприятия, где осуществляется законченная стадия производственного процесса
- б) это обособленная в технологическом отношении часть предприятия
- в) крупное подразделение, которое объединяет цехи

Задание 2. К заготовочным цехам предприятий общественного питания НЕ относятся:

- а) холодный цех;
- б) овощной цех;
- в) мясной цех;
- г) рыбный цех.

Задание 3. Фабрика-кухня- это:

- а) небольшое механизированное предприятие, выпускающее кондитерскую и молочную продукцию, с доставкой потребителю
- б) небольшое механизированное предприятие
- в) мелкое немеханизированное предприятие, выпускающее в основном молочную продукцию
- г) мелкое немеханизированное предприятие, выпускающее в основном алкогольную продукцию и с доставкой потребителю.
- д) крупное механизированное предприятие, выпускающее в основном обеденную продукцию, кулинарные и кондитерские изделия с доставкой специализированным транспортом на предприятия – доготовочные

Задание 4. Один из видов тепловой обработки мяса:

- а) засушивание
- б) замораживание
- в) тушение

Задание 5. Рабочее место – это:

- а) вид производства с характерными инженерными способностями
- б) часть производственной площади, где выполняется определенная операция одним или несколькими работниками
- в) состав производственных подразделений, формы их построения, размещение, производственные связи

Задание 6. Установите правильную последовательность технологического процесса обработки картофеля при централизованном производстве полуфабрикатов:

- а) механическая мойка
- б) фасовка
- в) механическая чистка
- г) ручная дочистка
- д) сульфитация

Задание 7. Кулинарная продукция – это:

- а) изделия из теста заданной формы, с повышенным содержанием сахара и жира б) пищевой продукт или сочетание продуктов и полуфабрикатов, доведенных до кулинарной готовности, порционированных и оформленных
- в) совокупность блюд, кондитерских изделий и кулинарных полуфабрикатов
- г) нормированный перечень сырья, продуктов, полуфабрикатов для производства установленного выхода

Задание 8. К основному сырью хлебопекарного производства относятся:

- а) мука, дрожжи, химические разрыхлители, соль, сахар;
- б) мука, дрожжи, химические разрыхлители, соль, вода;
- в) мука, дрожжи, соль, вода;
- г) крахмал, мука, дрожжи, соль, вода, сахар.

Задание 9. При органолептической оценке полуфабрикатов определяют:

- а) Внешний вид
- б) Вид на срезе
- в) Консистенцию
- г) Запах
- д) Вкус
- е) Массу
- ж) Наличие плесневых грибов

Задание 10. Какой инвентарь применяется для разделки рыбы на филе?

- а) Доска разделочная синего цвета либо маркированная для сырой рыбы.
- б) Доска разделочная белого цвета.
- в) Средний нож поварской тройки
- г) Ножницы
- д) «Шеф» нож
- е) Коренчатый нож

Задание 11. Рыба и полуфабрикаты из нее относятся к ----- продуктам, так как она содержит много воды.

Задание 12. В каком цехе производят следующие операции?

Полуфабрикаты из котлетной массы

Котлеты рубленые порционируют ,
панируют в красной панировке,
придают овально-приплюснутую форму
с одним заостренным концом
(толщиной 2–2,5см, длиной 10–12см, шириной 5см).
По 1–2шт.



Кулинария

Задание 13. Субпродукты – это:

- а) производственное название пищевых (кроме мясной туши) продуктов, получаемых при убойе животных и разделке туш;
- б) полуфабрикаты, содержащие заменители мяса;
- в) полуфабрикаты, НЕ содержащие заменители мяса;
- г) производственное название пищевых продуктов, получаемых из сои

Задание 14. Какой фактор необходимо учитывать при организации работы холодного цеха доготовочного предприятия?

- а) цеховую структуру производства
- б) продукция не подвергается тепловой обработке
- в) специализацию предприятия
- г) количество работников цеха

Задание 15. Инвентарь мясного цеха:

- а) Обвалочный нож
- б) Коренчатый нож
- в) Вилка производственная
- г) Нож для нарезки ветчины

Задание 16. Для обработки каких овощей организуется отдельная линия в заготовочных предприятиях средней мощности:

- а) бахчевых
- б) луковых и капустных
- в) зерновых
- г) корнеплодов и клубнеплодов
- д) солений

Задание 17. График работы, предусматривающий различную продолжительность рабочего дня в течении недели называется?:

- а) двух бригадный
- б) ленточный
- в) линейный
- г) комбинированный
- д) график суммированного рабочего времени

Задание 18. Заведующий производством несет ответственность за:

- а) подбор кадров
- б) порядок и чистоту в зале
- в) хозяйственно-финансовую деятельность
- г) производственную деятельность
- д) соблюдение трудового законодательства

Задание 19. Органолептическую оценку качества продукции осуществляют в процессе:

- а) бракеража пищи
- б) лабораторного контроля

Задание 20. При какой температуре отпускаются холодные блюда после охлаждения в холодильных шкафах?

- а) 10-14 °С

- б) $6-8^{\circ}\text{C}$
- в) $8-10^{\circ}\text{C}$
- г) все ответы верны

РЕКОМЕНДУЕМАЯ ЛИТЕРАТУРА

1. Мрыхина, Е. Б. Организация производства на предприятиях общественного питания: учебное пособие / Е.Б. Мрыхина. — Москва: ФОРУМ: ИНФРА-М, 2021. — 176 с. — (Среднее профессиональное образование). - ISBN 978-5-8199-0858-7. - Текст: электронный. - URL: <https://znanium.com/catalog/product/1679674>
2. Организация производства и управление предприятием: учебник / под ред. О.Г. Туровца. — 3-е изд. — Москва : ИНФРА-М, 2022. — 506 с. — (Среднее профессиональное образование). - ISBN 978-5-16-015612-5. - Текст : электронный. - URL: <https://znanium.com/catalog/product/1841093> – Режим доступа: по подписке.
3. Технология продуктов общественного питания: учебное пособие для учреждений СПО / ДОМАРЕЦКИЙ ВИТАЛИЙ АФАНАСЬЕВИЧ. - М. : Форум: Инфра-М, 2018. - 394с. - (Среднее профессиональное образование). - Библиогр.: с.389. - ISBN 978-5-00091-488-5. - ISBN 978-5-16-013351-5.
4. Технология приготовления пищи: Учебно-методическое пособие / В.И. Богушева. - 3-е изд. - Рн/Д: Феникс, 2018. - 374 с.: ISBN 978-5-222-30345-0 - Режим доступа: <http://znanium.com/catalog/product/977586>
5. Организация работы структурного подразделения предприятий общественного питания : учебник для учреждений СПО / МАЛЬГИНА СВЕТЛАНА ЮРЬЕВНА, Ю. Н. Плешкова. - 5-е изд.,стер. - М. : Академия, 2017. - 320с. : ил. - (Профессиональное образование). - Библиогр.:с.317. - ISBN 978-5-4468-5971-9.
6. Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала : учебник для СПО / ПУКАЛИНА НАТАЛЬЯ НИКОЛАЕВНА. - М. : Академия, 2018. - 304с. : ил. - (Профессиональное образование). - Библиогр.:с.300. - ISBN 978-5-4468-7332-6.
7. ПРИГОТОВЛЕНИЕ блюд из мяса и домашней птицы : учебное пособие для учреждений СПО / О.В. Пичугина, Д.Р. Алхасова. - Ростов н/Д : Феникс, 2018. - 222с. : ил. - (Среднее профессиональное образование). - Библиогр.:с.216-218. - ISBN 978-5-222-28641-8.
8. ПРИГОТОВЛЕНИЕ блюд из рыбы : учебное пособие для СПО / А.А. Богачева, О.В. Пичугина, Д.Р. Алхасова. - Ростов н/Д : Феникс, 2018. - 174с. : ил. - (Среднее профессиональное образование). - Библиогр.:с.167-171. - ISBN 978-5-222-29810-7.
9. ПРИГОТОВЛЕНИЕ блюд из овощей и грибов : учебное пособие для СПО / А.А. Богачева, Д.Р. Алхасова. - Ростов н/Д : Феникс, 2018. - 238с. : ил. - (Среднее профессиональное образование). - Библиогр.:с.232-234. - ISBN 978-5-222-28640-1.
10. Чебакова, Г. В. Основы технологии переработки и товароведение продовольственных товаров из сырья животного происхождения : учебное пособие / Г.В. Чебакова, М.В. Горбачева, К.В. Есепенок. — 2-е изд., перераб. и доп. — Москва : ИНФРА-М, 2022. — 336 с. — (Среднее профессиональное образование). -

ISBN 978-5-16-015699-6. - Текст : электронный. - URL: <https://znanium.com/catalog/product/1046396>

11. Агробиологические основы производства, хранения и переработки продукции растениеводства: учебное пособие / Г. И. Баздырев, А. Ф. Сафонов, Ю. М. Андреев [и др.] ; под ред. Г. И. Баздырева. — Москва : ИНФРА-М, 2019. — 725 с. — (Среднее профессиональное образование). - ISBN 978-5-16-013876-3. - Текст : электронный. - URL: <https://znanium.com/catalog/product/1019241>

Нормативные документы

1. Федеральный закон от 2012г. №184-ФЗ «О техническом регулировании».
2. Российская Федерация. Законы. О качестве и безопасности пищевых продуктов: федер. закон: [принят Гос. Думой 1 дек.1999 г.: одоб. Советом Федерации 23 дек. 1999 г.: в ред. на 13.07.2015г. № 213-ФЗ].
3. Российская Федерация. Постановления. Правила оказания услуг общественного питания: постановление Правительства РФ: [Утв. 15 авг. 1997 г. № 1036: в ред. от 10 мая 2007 № 276].
4. ГОСТ 31984-2012 Услуги общественного питания. Общие требования.- Введ. 2015-01-01. - М.: Стандартиформ, 2014.-III, 8 с.
5. ГОСТ 30524-2013 Услуги общественного питания. Требования к персоналу. - 2016-01-01. - М.: Стандартиформ, 2014.-III, 48 с.
6. ГОСТ 31985-2013 Услуги общественного питания. Термины и определения.- Введ. 2015-01-01. - М.: Стандартиформ, 2014.-III, 10 с.
7. ГОСТ 30390-2013 Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия – Введ. 2016 – 01 – 01.- М.: Стандартиформ, 2014.- III, 12 с.
8. ГОСТ 30389 - 2013 Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования – Введ. 2016 – 01 – 01. – М.: Стандартиформ, 2014.- III, 12 с.
9. ГОСТ 31986-2012 Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания. – Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартиформ, 2014. – III, 11 с.
10. ГОСТ 31987-2012 Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию.- Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартиформ, 2014.- III, 16 с.
11. ГОСТ 31988-2012 Услуги общественного питания. Метод расчета отходов и потерь сырья и пищевых продуктов при производстве продукции общественного питания. – Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартиформ, 2014. – III, 10 с.
12. СанПиН 2.3.2. 1324-03 Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 22 мая 2003 г. № 98.
13. СП 1.1.1058-01. Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-эпидемиологических (профилактических) мероприятий [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 13 июля 2001 г. № 18 [в редакции СП 1.1.2193-07 «Дополнения № 1»].
14. Профессиональный стандарт «Повар». Приказ Министерства труда и социальной защиты РФ от 08.09.2015 № 610н (зарегистрировано в Минюсте России 29.09.2015 № 39023).

15. Сборник технических нормативов – Сборник рецептов на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях/ под общ. ред. М.П. Могильного, В.А.Тутельяна. - М.: ДеЛи принт, 2015.- 544с.
16. Сборник технических нормативов – Сборник рецептов на продукцию диетического питания для предприятий общественного питания/ под общ. ред. М.П. Могильного, В.А.Тутельяна. - М.: ДеЛи плюс, 2013.- 808с.
17. Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания: Сборник технических нормативов. Ч. 1 / под ред. Ф.Л.Марчука - М.: Хлебпродинформ, 1996. – 615 с.
18. Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания: Сборник технических нормативов. Ч. 2 / Под общ. ред. Н.А.Лупея. - М.: Хлебпродинформ, 1997.- 560 с.

Электронные ресурсы

1. Сайт «Ресторанный консалтинг»: www.restcon.ru
2. Управление федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека по Новосибирской области: 54.rospotrebnadzor.ru
3. Федеральная служба по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека (Роспотребнадзор): www.rospotrebnadzor.ru/
4. <http://www.eda-server.ru/gastronom/>;
5. <http://www.eda-server.ru/culinary-school/>
6. <http://www.pitportal.ru/>
7. Справочно-правовая система: «Гарант»: <http://www.internet.garant.ru/>
8. Справочно-правовая система «Консультант Плюс»: <http://www.consultant.ru>
9. Электронно-библиотечная система Znanium.com: www.znaniy.com
10. Электронная библиотека Юрайт: <https://biblio-online.ru>
11. Электронно-библиотечная система «Троицкий мост»
12. Научная электронная библиотека: <http://elibrary.ru>

(протокол заседания кафедры № 3 от 20.10.2021 г.)

Заведующий кафедрой технологии и организации общественного питания

С.Ю. Глебова

СОГЛАСОВАНО:

Проректор по учебной работе

Л.В. Ватлина

Главный ответственный секретарь приемной комиссии

А.В. Костина