**Экзаменационные вопросы к итоговому междисциплинарному экзамену для студентов направления подготовки 19.03.04 «Технология продукции и организация общественного питания» заочной формы обучения 2016-2017 уч. год**

1. Значение в питании холодных блюд и закусок. Санитарные и общие технологические требования к производству холодных блюд и закусок.
2. Технологические расчеты при проектировании предприятий общественного питания. Порядок выполнения.
3. Методы планирования и прогнозирования в предприятиях общественного питания. Стратегическое планирование. Бизнес-план предприятия общественного питания, его разделы, порядок и этапы разработки.
4. Технологический процесс производства продукции общественного питания, характеристика стадий.
5. Основные нормативы расчёта и принципы размещения сети предприятий общественного питания.
6. Санитарно-гигиенические требования к технологии производства продуктов общественного питания.
7. Технологические принципы производства продукции. Нормативная, технологическая документация на продукцию общественного питания.
8. Расчет расхода сырья на производства продукции общественного питания по физиологическим нормам.
9. 3.Классификация продовольственных товаров на группы однородной продукции.
10. Классификация способов обработки сырья, полуфабрикатов, кулинарных и кондитерских изделий. Характеристика механических, гидромеханических, биохимических и термических способов обработки. Пути совершенствования способов обработки продуктов.
11. Организация работы доготовочных цехов (горячего, холодного) в разных форматах предприятий общественного питания
12. Особенности оценки качества продовольственных товаров. Показатели качества.
13. Общие принципы составления рецептур блюд, кулинарных и кондитерских изделий. Нормы расхода сырья при выработке кулинарной продукции.
14. Проектирование предприятий общественного питания при производственных предприятиях, административных и учебных заведениях.
15. Санитарно-гигиенические требования к содержанию предприятий общественного питания.
16. Характеристика способов тепловой обработки: варка, жарка, тушение, запекание. Способы интенсификации тепловой кулинарной обработки с использованием электрофизических методов: инфракрасного (ИК) и сверхвысокочастотного (СВЧ) нагрева.
17. Специальные формы обслуживания посетителей.
18. Проектирование предприятий общественного питания при зрелищных предприятиях и спортивных сооружениях.
19. Пища как источник токсических и биологически активных веществ. Пищевые добавки, их назначение и роль в производстве продукции общественного питания.
20. Организация обслуживания потребителей в демократичных заведениях общественного питания, работающих по типу быстрого обслуживания (фаст фуд).
21. Виды, назначение и характеристика холодильного оборудования для торговых залов предприятий общественного питания.
22. Салаты из мяса, сельскохозяйственной птицы, дичи и рыбы. Ассортимент. Технологические требования к приготовлению, правила подачи.
23. Виды, назначение и характеристика среднетемпературного и низкотемпературного холодильного оборудования.
24. Требования к упаковке и маркировке продовольственных товаров.
25. Значение супов в питании человека. Классификация супов. Технологические требования к подготовке полуфабрикатов для супов
26. Машины для приготовления теста и подготовки кондитерского сырья: назначение, устройство, принцип действия, конструктивные особенности, функциональные возможности.
27. 3 Комплексные системы автоматизации ресторанов. Структура, назначение и функции структурных элементов системы.
28. Основные технологические приёмы приготовления горячих супов на бульонах и отварах
29. Управление качеством продукции. Основные понятия. Международные стандарты ГОСТ Р ИСО 9000. Назначение, объекты, структура. Этапы жизненного цикла продукции: характеристика основных этапов.
30. Потери продовольственных товаров. Виды потерь, причины их возникновения, способы сокращения.
31. Ассортимент и особенности приготовления заправочных супов и супов-пюре. Основные технологические приемы приготовления супов-пюре.
32. Проектирование предприятий общественного питания при домах отдыха, санаториях, пансионах.
33. Кофеварочные аппараты, водогрейное оборудование, аппараты для поддержания пищи в нагретом состоянии: назначение, устройство, принцип действия, конструктивные особенности, функциональные возможности.
34. Прозрачные и холодные супы. Ассортимент. Технология приготовления прозрачных бульонов и гарниров для прозрачных супов.
35. Производственная программа предприятия общественного питания: понятие, виды, характеристика.
36. Научные принципы обогащения пищевых продуктов микронутриентами
37. Пищевая и энергетическая ценность пищи. Принцип расчета калорийности продуктов.
38. Жарочное оборудование, используемое при жарке потоком инфракрасного и сверхвысокочастотного излучений и в среде нагретого воздуха: виды, назначение, устройство и принцип действия, конструктивные особенности, функциональные возможности.
39. Формирование и особенности традиционной русской кухни.
40. Основные принципы рационального и сбалансированного питания. Понятие об адекватном питании.
41. Машины и механизмы для обработки мяса и рыбы: виды, назначение, устройство, принцип действия, конструктивные особенности, функциональные возможности.
42. Безопасность и потребительские свойства продовольственных товаров.
43. Значение питания в жизни человека. Основные группы питательных веществ, значение их недостатка и избытка в пищевом рационе.
44. Цели, задачи и принципы сертификации. Понятие о соответствии. Значение сертификации соответствия. Методы сертификации: испытания и способы подтверждения соответствия. Особенности проведения сертификации потребительских товаров. Правила проведения сертификации в РФ.
45. Научные принципы обогащения пищевых продуктов микронутриентами.
46. Бутерброды и банкетные закуски. Салаты и винегреты. Ассортимент. Технологические требования к приготовлению, правила подачи.
47. Жарочное оборудование: виды, назначение, устройство, принцип действия, конструктивные особенности, функциональные возможности.
48. Показатели качества продукции, их характеристика
49. Особенности питания отдельных групп населения. Профилактическое и лечебное питание.
50. Варочное оборудование: виды, назначение, устройство, принцип действия, конструктивные особенности, функциональные возможности.
51. Классификация и характеристика ресторанов и баров
52. Классификация продукции общественного питания. Понятие о сырье и полуфабрикатах, кулинарной продукции, отходах и потерях.
53. Основные принципы и организация проектирования предприятий общественного питания.
54. Автоматизированные системы учета (АСУ) на предприятиях общественного питания.
55. Закуски и блюда из мясных продуктов, сельскохозяйственной птицы, дичи. Ассортимент. Технологические требования к приготовлению, правила подачи.
56. Расчёт площади складских помещений при проектировании предприятий общественного питания.
57. Издержки предприятия общественного питания, их сущность. Условно-постоянные и условно-переменные издержки. Оптимизация издержек на предприятии общественного питания. Сущность себестоимости продукции общественного питания, её структура.
58. Молочные и сладкие супы. Ассортимент. Технологические требования к приготовлению, правила подачи.
59. Варочно-жарочное оборудование: виды, назначение, устройство, принцип действия, конструктивные особенности, функциональные возможности.
60. Продукты и ингредиенты функционального питания. Классификация.
61. Закуски из рыбы и нерыбного водного сырья. Ассортимент. Технологические требования к приготовлению, правила подачи.
62. Основные требования к проектированию заготовочных предприятий
63. Санитарно-гигиенические требования к транспортировке, приёму и хранению пищевых продуктов
64. Горячие закуски. Ассортимент. Технологические требования к приготовлению, правила подачи.
65. Организация работы заготовочных цехов по выпуску полуфабрикатов (мясных, рыбных, овощных, из птицы, мучных, кондитерских).
66. Формирование фонда оплаты труда в предприятии общественного питания. Состав затрат на оплату труда, включаемых в себестоимость продукции (работ, услуг). Разработка плана по труду в предприятии общественного питания. Структура плана, его показатели. Анализ и плановые расчёты фонда оплаты труда работников предприятия.
67. Желе, муссы, самбуки. Ассортимент. Технология приготовления, правила подачи. Ассортимент. Кремы и взбитые сливки. Технология приготовления, правила подачи.
68. Условия и сроки хранения продовольственных товаров. Классификация продовольственных товаров по сохраняемости.
69. Применение информационных систем для автоматизации предприятий общественного питания разного профиля.
70. Значение сладких блюд в питании. Классификация сладких блюд. Технологические свойства компонентов сладких блюд
71. Система автоматизации проектирования.
72. Основные и оборотные средства предприятия общественного питания, их виды, показатели эффективности использования. Расчёт потребности предприятия в оборотных средствах. Расчёт среднегодовой стоимости основных средств
73. Особенности технологического процесса производства быстрозамороженной продукции. Ассортимент быстрозамороженной продукции.
74. Классификация предприятий общественного питания. Общие требования, предъявляемые к предприятиям общественного питания
75. Карта вин: понятие, структура, содержание.
76. Горячие сладкие блюда. Соусы сладкие и сиропы. Технология приготовления, ассортимент. Требования к качеству сладких блюд
77. Органолептическая оценка качества продукции общественного питания.
78. Финансы предприятия общественного питания, их функции и особенности. Кредитование предприятий общественного питания, его цели и принципы. Виды кредитов и их назначение.
79. Холодные напитки. Технология приготовления, правила подачи. Ассортимент. Требования к качеству напитков
80. Машины для обработки овощей: виды, назначение, устройство и принцип действия. Конструктивные особенности, функциональные возможности.
81. Требования, предъявляемые к обслуживающему персоналу
82. Значение использования быстрозамороженной продукции в развитии общественного питания. Требования к качеству охлажденной и быстрозамороженной продукции.
83. Организация работы кондитерского цеха как заготовочного предприятия или самостоятельного цеха в составе предприятия.
84. Функциональная структура предприятий общественного питания
85. Охлажденные блюда и кулинарные изделия в герметизированных мягких полимерных пакетах. Фасовка, упаковка. Сроки и условия хранения.
86. Производственная программа предприятий общественного питания.
87. Продовольственные товары. Понятие. Удовлетворяемые потребности. Химический состав.
88. Классификация напитков. Горячие напитки. Технология приготовления, правила подачи. Ассортимент
89. Сыры: классификация, пищевая ценность, использование в кулинарии, основные пищевые достоинства, дефекты, условия и сроки хранения.
90. Меню: понятие, виды, характеристика.