

АВТОНОМНАЯ НЕКОММЕРЧЕСКАЯ ОРГАНИЗАЦИЯ
ВЫСШЕГО ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБРАЗОВАНИЯ
ЦЕНТРОСОЮЗА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
РОССИЙСКИЙ УНИВЕРСИТЕТ КООПЕРАЦИИ

УТВЕРЖДАЮ
Проректор по учебной работе


_____ М.А. Измайлова

«10» сентября 2013 г.

ПРИМЕРНЫЕ ВОПРОСЫ И ЗАДАНИЯ
для подготовки к государственному экзамену
по направлению 260800.68 Технология продукции и организация общественного
питания

магистерская программа
Управление качеством пищевой продукции

на 2013-2014 учебный год

ПРИМЕРНЫЕ ВОПРОСЫ И ЗАДАНИЯ
для подготовки к государственному экзамену
по направлению 260800.68 Технология продукции и организация
общественного питания

магистерская программа
Управление качеством пищевой продукции

на 2013-2014 учебный год

РАЗДЕЛ I. ТЕОРЕТИЧЕСКАЯ ЧАСТЬ

Комплексные теоретические вопросы, направленные на объективную оценку знаний (в соответствии с требованиями ФГОС, раздел VI, табл.2)

1. Автотрофы, гетеротрофы, сапрофиты, паразиты.
2. Классификация пищевых отравлений
3. Безопасность пищевых продуктов. Пищевые отравления микробной этиологии. Пищевые токсикоинфекции, пищевая интоксикация.
4. Безопасность пищевых продуктов. Пищевые отравления немикробной этиологии (растительные и животные яды). Отравления пестицидами, тяжелыми металлами.
5. Влияние изменения белков на качество кулинарной продукции.
6. Внешний контроль.
7. Высокотехнологичное производство продуктов питания как понятие.
8. Высокотехнологичность как фактор устойчивого развития предприятий общественного питания
9. Гигиена пищевых продуктов. Классификации пищевых продуктов
10. Гигиеническая характеристика факторов внешней среды и требования к благоустройству предприятий общественного питания.
11. Гигиенические основы проектирования и строительства предприятий общественного питания
12. Гигиенические особенности питания организованных коллективов (в школах, в средних учебных заведениях).
13. Гигиенические особенности питания организованных коллективов, особенности питания детей и подростков (детские дошкольные учреждения, детские оздоровительные учреждения).
14. Гигиенические требования к качеству и безопасности продовольственного сырья и пищевых продуктов.
15. Гигиенические требования к оборудованию, инвентарю, посуде, таре, упаковочным материалам.
16. Государственное регулирование деятельности предприятий общественного питания.

17. Дезинфицирующие средства, используемые для обработки оборудования, инвентаря, посуды, тары.
18. Денатурация и деструкция белков.
19. Заболевания, обусловленные избыточным питанием.
20. Заболевания, обусловленные избыточным питанием. Ожирение, степени ожирения.
21. Заболевания, обусловленные недостаточным питанием. Авитаминозы, гиповитаминозы. Гипомикроэлементозы.
22. Заболевания, обусловленные недостаточным питанием. Алиментарно-белковая недостаточность.
23. Зарубежные технологии производства продуктов питания.
24. Значение оптимизации механико-технологических процессов в производстве продуктов питания.
25. Изменение массы и пищевой ценности картофеля, овощей и плодов при механической и тепловой обработке.
26. Изменение цвета картофеля, овощей и плодов с белой, зеленой, красно-фиолетовой, желто-оранжевой окраской.
27. Изменения азотистых экстрактивных веществ мяса, птицы, рыбы.
28. Изменения витаминов в овощах и плодах.
29. Изменения липидов при жарке продуктов во фритюре. Условия увеличения срока службы фритюрного жира.
30. Изменения липидов при жарке продуктов основным способом.
31. Изменения, происходящие в крупах и бобовых при замачивании и варке.
32. Инновационные методы контроля и управления качеством продукции.
33. Инновационные технологии продуктов производства питания, получившие развитие в России.
34. Использование новых видов механического оборудования.
35. Использование новых видов сырья и полуфабрикатов для общественного питания.
36. Использование новых видов теплового оборудования.
37. Исторические этапы формирования гигиены питания как науки.
38. История развития гигиены в России.
39. Классификация пищевых продуктов в зависимости от преимущественного предназначения в питании человека, происхождения продуктов питания.
40. Классификация пищевых продуктов в зависимости от устойчивости их при хранении и скорости порчи.
41. Классификация продукции общественного питания.
42. Ключевые функции организма, позитивное воздействие на которые позволяет относить продукты питания к категории функционального питания.
43. Критерии оптимизации.

44. Место и роль микроорганизмов в природе и деятельности человека.
45. Методология освоения новых технологических процессов в производстве продуктов питания.
46. Методы контроля. Обработка результатов эксперимента.
47. Моделирование и оптимизация свойств пищевых продуктов и технологических процессов производства продукции общественного питания.
48. Научное направление. Проблема. Тема. Формулирование проблемы. Структура и актуальность проблемы.
49. Общая методология. Научные и технические методы исследований, изучения, поисков и дискуссий. Научный анализ и синтез.
50. Общая характеристика основных групп микроорганизмов (бактерии, плесневые грибы, дрожжи, вирусы).
51. Объект оптимизации.
52. Определение гигиенической экспертизы пищевых продуктов, виды, задачи.
53. Определение критериев оптимизации технологических процессов общественного питания во взаимосвязи с экономическими показателями предприятия.
54. Определение пищевого статуса. Показатели пищевого статуса. Методология оценки пищевого статуса.
55. Определение понятий: биологически активные пищевые добавки, нутрицевтики, пробиотики, продукты функционального питания.
56. Оптимизационные методы.
57. Освоение новых технологий производства продукции общественного питания.
58. Основные этапы проведения внутреннего контроля.
59. Параметры оптимизации организации предприятий питания для малого бизнеса.
60. Патогенез развития заболеваний избыточного питания. Гипервитаминозы А, D, С причины возникновения, основные проявления.
61. Перечень основной нормативно-законодательной документации, используемой на предприятиях общественного питания.
62. Пищевая и биологическая ценность мяса животных.
63. Пищевая и биологическая ценность птицы и субпродуктов.
64. Пищевые волокна, олигосахариды и сахароспирты, протеины, пептиды, аминокислоты, нуклеиновые кислоты, изопреноиды, спирты, витамины, минералы и органические кислоты, гликозиды и холины, полиненасыщенные жирные кислоты и другие антиоксиданты как категория функционального питания.
65. Понятие об обмене веществ у микроорганизмов.
66. Понятие об оптимизации, объект оптимизации, критерий оптимальности.

67. Понятие пищевых интоксикаций. Ботулизм (возбудитель, источники, механизм, пути передачи).

68. Понятие пищевых интоксикаций. Стафилококковые интоксикации (возбудитель, источники, механизм, пути передачи).

69. Понятие пищевых токсикоинфекций (возбудители, механизм, пути передачи).

70. Понятие санитарно-эпидемиологического надзора. Предупредительный санитарно-эпидемиологический надзор. Текущий санитарно-эпидемиологический надзор.

71. Понятия пищевой, биологической и энергетической ценности продуктов питания.

72. Принципы и методы управления деятельностью предприятий питания.

73. Принципы составления рецептур на продукцию общественного питания.

74. Проблемы оптимизации всего ресурсного потенциала предприятия для совершенствования технологических процессов.

75. Профилактика кишечных инфекций, пищевых отравлений, зоонозных инфекций и гельминтозов.

76. Разработка технологии приготовления функциональных продуктов из диких животных с использованием пароконвектомата

77. Разработка технологии приготовления функциональных продуктов из дичи с использованием высокотехнологичного оборудования

78. Разработка технологии приготовления функциональных продуктов из мясного сырья с использованием высокотехнологичного оборудования

79. Разработка технологии приготовления функциональных продуктов из мяса птицы с использованием высокотехнологичного оборудования

80. Разработка технологии приготовления функциональных продуктов из молочного сырья с использованием высокотехнологичного оборудования

81. Разработка технологии приготовления функциональных продуктов из мяса рыбы с использованием высокотехнологичного оборудования

82. Разработка технологии приготовления функциональных продуктов из нерыбных продуктов моря с использованием высокотехнологичного оборудования

83. Разработка технологии приготовления функциональных продуктов из яичного сырья с использованием высокотехнологичного оборудования

84. Роль микробиологии в подготовке специалистов в области общественного питания.

85. Санитария и гигиена питания, цели и задачи. Методы гигиены питания, ее ведущие направления и связь с другими науками.

86. Санитарно-гигиенические требования к первичной (холодной) обработке сырья.

87. Санитарно-гигиенические требования к предприятиям продовольственной торговли (магазины, рынки, мелкорозничные торговые точки).

88. Санитарно-гигиенические требования к работе пищеблоков и функциональному детскому питанию.

89. Санитарно-эпидемиологические требования к транспортировке, приемке, хранению пищевых продуктов.

90. Санитарно-эпидемиологические требования к качеству блюд, хранению и раздаче готовой пищи, обслуживанию посетителей.

91. Санитарно-эпидемиологические требования к проведению технологической обработки. Приготовление блюд и изделий, представляющих эпидемиологическую опасность.

92. Современное состояние науки.

93. Современные технические и организационные принципы оптимизации хранения сырья и продуктов.

94. Сущность понятия "эксперимент". Критерии научности и требования к эксперименту. Основные этапы эксперимента.

95. Теоретические и практические аспекты организации научных исследований по оптимизации технологических процессов общественного питания.

96. Требования к мытью столовой и кухонной посуды.

97. Требования к раздаче и реализации готовых изделий.

98. Требования к тепловой обработке продуктов.

99. Характеристика основных способов тепловой кулинарной обработки.

100. Химический состав и пищевая ценность мяса.

101. Элементы теории и методологии научно-технического творчества в технологии продукции и организации общественного питания.

102. Энергоресурсосберегающие технологии и высокотехнологичное оборудование.

103. Этапы проведения гигиенической экспертизы пищевых продуктов.

104. Этапы решения задач оптимизации, виды задач оптимизации технологических процессов.

РАЗДЕЛ II. ПРАКТИЧЕСКАЯ ЧАСТЬ

Комплексные практикоориентированные задания, направленные на объективную оценку компетенций (в соответствии с требованиями ФГОС, раздел V)

1. Ваши действия по разработке производственной программы ресторана на 100 мест. Рекомендации по подбору технологического оборудования.
2. Вам необходимо организовать постоянные завтраки для проживающих в гостинице по методу «шведский стол». Предложите вариант меню завтрака. Современные технологии термостатирования блюд на раздаче.
3. Вы возглавляете работу цеха по производству мучных кондитерских изделий в ресторане. Ваши действия по разработке ассортимента и выполнению производственной программы цеха. Использование новых технологий в производстве мучных кондитерских изделий и отделочных полуфабрикатов.
4. Вашему предприятию предстоит организовать реализацию продукции вне предприятия: раздаточных, доготовочных, отделах кулинарии. Требования к маркировке продуктов.
5. Составьте алгоритм Ваших действий по разработке производственной программы и подбору технологического оборудования для кафе молодежное на 80 мест.
6. Составьте алгоритм Ваших действий по расчету отходов и потерь сырья и пищевых продуктов при производстве продукции общественного питания согласно ГОСТ Р 531106-2008.
7. Вам необходимо дать оценку проектного решения ресторана при гостинице в одном из городов областного значения. Какие критерии оценки Вы предложите?
8. Вы участвуете в экспертной оценке проекта ресторана. Ваши действия по нахождению внутренних рисков.
9. Основные принципы стандартизации услуг общественного питания. Виды нормативных документов (НД), регулирующих качество используемого сырья, полуфабрикатов и готовой продукции. Основные технологические документы: ТК, ТИ, ТТК.
10. Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных требований на предприятиях общественного питания.
11. Ваши действия по организации комплексной оценки качества кулинарной продукции на предприятии общественного питания. Гигиенические требования к качеству и безопасности продукции общественного питания.
12. Вам предложено ввести в меню ресторана фирменные блюда. Ваши действия по разработке нового блюда. Рекомендуемые нормативная и техническая документация.

13. Ваше предприятие получило тендер (право) на питание школьников в средней школе г. Чебоксары. Назовите известные вам ограничения по использованию отдельных продуктов. Предложите меню обеда.
14. Вам необходимо провести анализ структуры сети общедоступных предприятий общественного питания в одном из муниципальных округов г. Чебоксары. Каковы ваши действия? Назовите известные Вам нормативы развития сети.
15. Вы приняли заказ на организацию бизнес-ланчей во вверенном Вам ресторане. Ваши действия. Назовите известные Вам виды «ланч»-обслуживания.
16. Вы возглавляете ресторан при гостинице. Какие виды услуг общественного питания вы можете предложить проживающим в гостинице? Позиционирование предприятий питания при гостиницах на рынке услуг.
17. Вы приняли заказ на проведение в вашем предприятии, ресторане первого класса, юбилейного банкета. Ваши действия.
18. Вы возглавляете производство охлажденных и быстрозамороженных блюд и кулинарных изделий. Технологии интенсивного охлаждения готовой продукции с её последующим восстановлением. Ваши действия по организации производства с использованием нового многофункционального теплового и холодильного оборудования, разработке ассортимента, хранению готовой продукции и доставке на доготовочные предприятия.
19. Вам предложено организовать лечебное (диетическое) питание в столовой на производственном предприятии с числом работающих 3 тыс. человек в основной смене. Назовите известные Вам виды щажения, используемые при разработке лечебных диет для восстановления функции органов и систем организма.
20. Организация и принципы рационального питания взрослого трудоспособного человека. Физиологические нормы потребностей в основных пищевых веществах и энергии. Рекомендации по составлению меню суточного рациона для взрослого человека.
21. Функциональное питание человека, как наиболее оптимальный вариант повышения устойчивости организма в условиях изменения экологии и воздействия стресса. Функциональные пищевые вещества и функциональные продукты.
22. Вам предложено организовать питание рассредоточенных коллективов строительных рабочих. Ваши вариативные предложения по организации питания.
23. Вы возглавляете производство кафе в аэропорту. Увеличился пассажиропоток. Очереди на раздаче. Ваши действия по дополнительному оснащению производства и ускорению обслуживания.
24. Вы возглавляете производство ресторана со статичным меню. Каковы ваши предложения по обновлению и «продвижению» блюд в меню?
25. Вы являетесь директором студенческой столовой ВУЗа с числом студентов 5000 человек дневного обучения. Ваши действия по организации

питания. Меры по устранения очередей на раздаче в основной перерыв между занятиями.

26. Дайте экспертную оценку планировочному решению предприятия общественного питания (ресторан, кафе). Назовите известные Вам «риски».

27. Недостаточные площади складских помещений (стационарные охлаждаемые камеры) вверенного Вам ресторана, работающего на сырье, сдерживают развитие производства продукции. Ваши действия в направлении расширения производства и реализации продукции.

28. Определите закладку продуктов для приготовления 40 порций блюда «Рыба отварная с соусом польским с картофелем отварным» (по 2 колонке Сборника рецептур), если для приготовления используется судак мелкий свежий, который будет разделываться на непластованную.

29. На производство поступил судак мелкий свежий весом брутто 150 кг. Сколько порций блюда «Рыба жаренная с луком по-ленинградски» можно приготовить из него (по 2 колонке Сборника рецептур)?

30. Определить набор сырья для приготовления 20 порций блюда «Креветки, запеченные под сметанным соусом» (по 1 колонке Сборника рецептур).

31. Определить набор сырья для приготовления 20 порций блюда «Морской гребешок отварной с картофельным пюре и соусом томатным» (по 1 колонке Сборника рецептур).

32. Определите закладку сырья для приготовления 150 порций блюда «Борщ с говядиной, со сметаной» (по 1 колонке Сборника рецептур), если блюдо готовится в феврале месяце, а на производстве имеется томатная паста с содержанием сухих веществ 35%. Выход 1 порции 500г.

33. Определить набор сырья для приготовления 100 порций блюда «Суп картофельный с мясными фрикадельками» (по 3 колонке Сборника рецептур). Выход 1 порции 250г.

34. Определить набор сырья для приготовления 40 порций блюда «Уха с растегаями» (по 2 колонке Сборника рецептур). Норма ухи на 1 порцию 400 г.

35. Определите закладку сырья для приготовления 15 порций блюда «Картофель в молоке» (по 3 колонке Сборника рецептур), если блюдо готовится в декабре месяце.

36. Определить набор сырья для приготовления 30 порций блюда «Капуста тушеная» (по 2 колонке Сборника рецептур), если блюдо готовится в марте. На производстве имеется томатная паста с содержанием сухих веществ 25%.

37. Определить набор сырья для приготовления сложного гарнира (морковь, тушенная с яблоками, картофельное пюре), которое подается к 16 порциям блюда «Котлеты натуральные» (по 2 колонке Сборника рецептур).

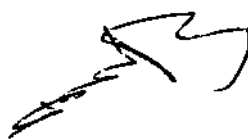
38. Какое количество сырья необходимо получить из кладовой для приготовления 40 порций блюда «Крокеты картофельные» с соусом «Красный с луком и огурцами» (по 1 колонке Сборника рецептур), если блюдо готовится в феврале.

39. Сколько порций блюда «Крокеты из моркови с изюмом» можно приготовить из 6,7 кг моркови в мае месяце?

40. Определить набор сырья для приготовления 50 порций блюда «Салат из свеклы с сыром и чесноком», если блюдо готовится в январе, для приготовления используется майонез собственного производства. Выход 1 порции 150г.

41. Определить набор сырья для приготовления 35 порций блюда «Рыба заливная с гарниром» (по 2 колонке Сборника рецептов).

Руководитель магистерской программы, д.биол.н., профессор, кафедры технологии продуктов общественного питания Чебоксарского кооперативного института (филиала)



А.Д. Димитриев

Обсуждено и рекомендовано к утверждению решением кафедры технологии продуктов общественного питания Чебоксарского кооперативного института (филиала) от 04 июня 2013 г., протокол № 10.

Зав. кафедрой



А.Д. Димитриев

Рассмотрено и одобрено на заседании Ученого совета Чебоксарского кооперативного института (филиала) от 28 июня 2013 г., протокол № 8.