

МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ РЕСПУБЛИКИ БЕЛАРУСЬ

Учебно-методическое объединение по химико – технологическому образованию
(наименование учебно-методического(-их) объединения(-ий) в сфере высшего образования)

Регистрационный № ТД-0.002 /мет-тип.

СОГЛАСОВАНО

Председатель Учебно-методического
объединения по химико-
технологическому образованию
(наименование учебно-методического
объединения в сфере высшего образования)

И.В. Войтов
(подпись) (ФИО)

30.12.20
(дата согласования)

УТВЕРЖДАЮ

Ректор Учреждение образования
«Могилевский государственный
университет продовольствия»
(наименование учреждения высшего
образования)

М.А. Киркор
(подпись) (ФИО)

04.12.2020
(дата утверждения)

**ПРОГРАММА
ВСТУПИТЕЛЬНОГО ИСПЫТАНИЯ**

для абитуриентов, поступающих для получения высшего образования
по образовательным программам высшего образования I степени,
интегрированным с образовательными программами
среднего специального образования,

по учебной дисциплине

ТЕХНОЛОГИЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ ПИЦЦЫ

(название учебной дисциплины)

для специальностей высшего образования I степени:

1-91 01 01 Производство продукции и организация общественного питания

СОГЛАСОВАНО

Первый заместитель Министра
образования Республики Беларусь
И.А. Старовойтова



2020 г.

РЕЦЕНЗЕНТЫ:

Учреждение образования «Могилевский государственный университет имени А.А. Кулешова» (протокол заседания Научно-методического совета учреждения высшего образования № 4 от 20.11.2019 г.);

Учреждение образования «Могилевский государственный технологический колледж» (протокол заседания Совета учреждения среднего специального образования № 2 от 02.12.2019 г.).

РЕКОМЕНДОВАНА К УТВЕРЖДЕНИЮ:

Научно-методическим советом по технологиям пищевой промышленности учебно-методического объединения по химико-технологическому образованию (протокол № 1 от 03.12.2019 г.);

Научно-методическим советом Учреждение образования «Могилевский государственный университет продовольствия» (протокол № 4 от 03.12.2019 г.).

ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА

Специальности среднего специального образования, учебные планы которых интегрированы с учебными планами специальностей высшего образования, для получения высшего образования I ступени в сокращенный срок, определяются постановлением Министерства образования Республики Беларусь от 31.03.2017 № 33 «Об установлении перечня специальностей среднего специального образования, учебные планы которых интегрированы с учебными планами специальностей высшего образования, для получения высшего образования I ступени в сокращенный срок».

СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОГО МАТЕРИАЛА

1 ВВЕДЕНИЕ. СПОСОБЫ КУЛИНАРНОЙ ОБРАБОТКИ ПРОДОВОЛЬСТВЕННОГО СЫРЬЯ И ПИЩЕВЫХ ПРОДУКТОВ

История развития кулинарии, ее современное состояние, основные направления мировой кулинарной моды. Основные понятия и термины, применяемые в области технологии приготовления пищи.

Классификация кулинарной продукции. Нормативно-технологическая документация и технические нормативные правовые акты, действующие в сфере общественного питания.

Технологический процесс и технологические принципы производства кулинарной продукции. Классификация и характеристика способов кулинарной обработки сырья и полуфабрикатов и их характеристика.

2 ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЕ ПРОЦЕССЫ КУЛИНАРНОЙ ОБРАБОТКИ ПРОДОВОЛЬСТВЕННОГО СЫРЬЯ И ПИЩЕВЫХ ПРОДУКТОВ

Значение отдельных продуктов в питании (овощи, плоды, грибы, рыба, морепродукты, мясо, мясопродукты, сельскохозяйственная птица, пернатая дичь, кролик) и их кулинарное использование в соответствии с технологическими свойствами.

Технологический процесс механической кулинарной обработки и производства полуфабрикатов из отдельных продуктов питания.

Расчет расхода отдельных продуктов питания для приготовления полуфабрикатов в соответствии с нормативно-технологическими документами, действующими в сфере общественного питания.

Показатели качества и безопасности отдельных продуктов питания, полуфабрикатов из них, сроки годности (хранения) и реализации.

3 ИЗМЕНЕНИЕ ОСНОВНЫХ ПИЩЕВЫХ ВЕЩЕСТВ В ПРОЦЕССЕ ПРИГОТОВЛЕНИЯ КУЛИНАРНОЙ ПРОДУКЦИИ

Процессы, формирующие качество продукции общественного питания (диффузия, осмос, набухание, адгезия, термовлагоперенос).

Химическая природа и строение мышечных и соединительнотканых

белков мяса, птицы и рыбы и их изменение при кулинарной обработке. Белки яиц, молочных продуктов, овощей, фруктов, зерномучных продуктов и их изменение при кулинарной обработке.

Изменение сахаров и крахмала при кулинарной обработке и их влияние на качество готовых блюд и кулинарных изделий. Модифицированные крахмалы и их применение для приготовления кулинарной продукции.

Изменение углеводов клеточных стенок при кулинарной обработке, влияние внешних факторов на скорость размягчения продуктов растительного происхождения.

Изменение жиров при кулинарной обработке. Правила жарки изделий во фритюре, факторы, влияющие на скорость изменения фритюрного жира.

Изменение цвета отдельных продуктов в питании в процессе кулинарной обработки.

Формирование вкуса и аромата готовых кулинарных изделий и блюд.

Изменение массы продовольственного сырья и пищевых продуктов при кулинарной обработке.

4 ТЕХНОЛОГИЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ И ОТПУСКА КУЛИНАРНОЙ ПРОДУКЦИИ

Значение отдельных видов кулинарной продукции в питании и их классификация.

Технологический процесс варки бульонов для супов, формирование их вкуса и аромата. Технологический процесс и схемы приготовления заправочных пюреобразных прозрачных, молочных, холодных и сладких супы, ассортимент, общие правила варки. Подготовка гарниров, доведение до вкуса и правила отпуска супов.

Принципы подбора соусов к блюдам, технологический процесс и схемы приготовления соусов различных видов: основной белый, основной красный, рыбные, грибные, молочные, сметанные, яично-масляные, на растительном масле, на уксусе. Соусы промышленного приготовления, ассортимент и использование.

Технологический процесс приготовления блюд и гарниров из отварных, припущенных, жаренных, тушеных, запеченных овощей и грибов. Ассортимент, оформление и отпуск блюд из овощей. Процессы, происходящие при тепловой кулинарной обработке овощей.

Подготовка к варке круп, бобовых и макаронных изделий, процессы, происходящие при их первичной и тепловой кулинарной обработке. Общие правила варки каш различной консистенции. Ассортимент, оформление и отпуск блюд и кулинарных изделий из круп, бобовых и макаронных изделий.

Кулинарное использование рыбы в соответствии с ее технологическими свойствами. Процессы, происходящие при тепловой кулинарной обработке рыбы. Технологический процесс приготовления блюд из отварной, припущенной, жареной, запеченной, тушеной и рубленой рыбы. Ассортимент, оформление и отпуск блюд из рыбы, гарниры и соусы для рыбных блюд. Приготовление и отпуск блюд из морепродуктов.

Процессы, происходящие при тепловой кулинарной обработке мяса. Технологический процесс приготовления блюд из отварного, припущенного, жареного, запеченного, тушеного и рубленого мяса, субпродуктов и мясных продуктов. Ассортимент, оформление и отпуск блюд из мяса, субпродуктов и мясных продуктов, гарниры и соусы для мясных блюд. Приготовление и отпуск блюд из мяса диких животных.

Процессы, происходящие при тепловой кулинарной обработке сельскохозяйственной птицы, пернатой дичи, кролика. Технологический процесс приготовления блюд из отварной, припущенной, жареной, запеченной, тушеной и рубленой сельскохозяйственной птицы, пернатой дичи, кролика. Ассортимент, оформление и отпуск блюд из сельскохозяйственной птицы, пернатой дичи, кролика, гарниры и соусы для блюд из птицы.

Обработка яичных продуктов и их взаимозаменяемость. Процессы, происходящие при тепловой кулинарной обработке яиц. Технологический процесс приготовления блюд из яиц и творога. Ассортимент, оформление и отпуск блюд из яиц и творога.

Современные требования к оформлению холодных блюд и закусок. Технологический процесс приготовления гарниров, желе к холодным блюдам и закускам. Кулинарная обработка мясной и рыбной гастрономии. Технологический процесс приготовления и отпуска бутербродов, салатов, винегретов, салат-коктейлей, закусок из овощей, грибов, рыбы, рыбных гастрономических продуктов, морепродуктов, мяса, мясных гастрономических продуктов, птицы, яиц и сыра. Ассортимент, отпуск блюд холодных блюд и закусок.

Технологический процесс приготовления и отпуска горячих закусок из рыбы, мяса, птицы, грибов, их ассортимент.

Предварительная подготовка продовольственного сырья и пищевых продуктов, приготовление полуфабрикатов для сладких блюд (сиропы, плоды и ягоды, взбитые сливки и сметана, белки яиц и яично-молочная смесь). Применение желирующих веществ и пищевых красителей при приготовлении сладких блюд. Ассортимент, оформление и отпуск сладких блюд.

Технологический процесс приготовления, отпуска и подачи горячих напитков (чая, кофе, какао, шоколада), холодных безалкогольных напитков и алкогольных напитков. Национальные напитки.

Показатели качества и безопасности кулинарной продукции, условия и сроки годности (хранения) и реализации. Составление технологических карт. Расчет расхода отдельных продуктов питания и полуфабрикатов для приготовления кулинарной продукции в соответствии с нормативно-технологическими документами, действующими в сфере общественного питания.

5 ТЕХНОЛОГИЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ МУЧНЫХ КОНДИТЕРСКИХ И КУЛИНАРНЫХ ИЗДЕЛИЙ, МУЧНЫХ БЛЮД

Значение блюд и изделий из муки в питании и их классификация. Сырье, его подготовка. Способы разрыхления теста. Процессы, происходящие при

замесе, теста и выпечке изделий из него.

Технологический процесс приготовления дрожжевого теста безопасным и опарным способом. Дрожжевое слоеное тесто. Тесто для блинов и оладий. Ассортимент кулинарных изделий из дрожжевого теста, разделка и формовка изделий, режим выпечки.

Технологический процесс приготовления фаршей (мясной, из ливера, рыбный, картофельный с грибами или луком, из зеленого лука с яйцом, из капусты, грибной, яблочный, творожный).

Технологический процесс приготовления пресного теста, жидкого теста для блинчиков, теста для пельменей, вереников, лапши домашней и кулинарных изделий из них.

Технология приготовления и отпуска мучных блюд (пельмени, вареники, блинчики с различными начинками, блины, оладьи).

Технологический процесс приготовления песочного и сдобного пресного теста. Ассортимент изделий, формовка, режим выпечки.

Технологический процесс приготовления заварного теста и изделий из него, режим выпечки.

Технологический процесс приготовления бисквитного теста. Ассортимент изделий, режим выпечки.

Технологический процесс приготовления белково-воздушного теста. Ассортимент изделий, режим выпечки.

Классификация отделочных полуфабрикатов и особенности технологии их приготовления.

Показатели качества и безопасности, условия и сроки годности (хранения) и реализации. Составление технологических карт. Расчет расхода продовольственного сырья для приготовления мучных кулинарных кондитерских изделий в соответствии с нормативно-технологическими документами, действующими в сфере общественного питания.

6 ТЕХНОЛОГИЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ КУЛИНАРНОЙ ПРОДУКЦИИ ДЛЯ ОТДЕЛЬНЫХ КОНТИНГЕНТОВ ПИТАЮЩИХСЯ

Задачи лечебного (диетического), лечебно-профилактического питания. Основы лечебного питания. Специальные кулинарные приемы, применяемые в диетическом питании. Особенности приготовления блюд для различных диет. Ассортимент блюд и меню лечебного питания.

Основы и значение питания детей дошкольного возраста. Характеристика технологических процессов приготовления кулинарной продукции.

Особенности питания школьников. Ассортимент блюд и меню школьного питания.

Особенности питания учащихся учреждений образования. Рационы питания в зависимости от характера труда учащихся.

СПИСОК РЕКОМЕНДУЕМОЙ ЛИТЕРАТУРЫ

1. Василенко З.В. Технология производства продукции общественного питания. Теоретические основы: учебное пособие для вузов по специальности «Производство продукции и организация общественного питания» / З.В. Василенко [и др.]. – Минск: Вышэйшая школа, 2016. – 300 с.
2. Технология продукции общественного питания: учебник для студентов бакалавриата / А.С. Ратушный [и др.]. – М.: Издательско-торговая корпорация «Дашков и К^о», 2017. – 336 с.
3. Васюкова А.Т. Технология продукции общественного питания: учебник для бакалавров / А.Т. Васюкова [и др.]. – М.: Издательско-торговая корпорация «Дашков и К^о», 2016. – 495 с.
4. Сборник технологических карт на кулинарную продукцию общественного питания / сост. Г.И. Василега, Н.В. Василькова, И.А. Савкина. – Минск: НИЦ-БАК, 2016. – 661 с.
5. Мглинец, А.И. Технология продукции общественного питания: учебник для студентов вузов / А.И. Мглинец [и др.]; под ред. А.И. Мглинца. – Саб.: Троицкий мост, 2010. – 736 с.
6. Ковалев Н.И. Технология приготовления пищи: учебник для студентов техн. отделений техникумов / Н.И. Ковалев, М.И. Куткина, В.А. Кравцова – М.: Деловая литература, 2008. – 467 с.
7. Справочник технолога общественного питания / А.И. Мглинец, Г.Н. Ловачева, Л.М. Алешина [и др.] – М.: Колос, 2000. – 416 с.
8. Перетятко Т.И. Мучные кондитерские изделия / Т.И. Перетятко – Ростов н/Д: Феникс, 2005. – 416 с.
9. Шестакова Т.И. Кондитер-профессионал. 2-е изд.-М.: Издательско-торговая корпорация «Дашков и К», 2006. – 400 с.
10. Сборник технологических карт кондитерских и булочных изделий. – Мн.: ООО «НИЦ-БАК», 2007. – 736 с.
11. Сборник рецептур белорусских блюд для предприятий общественного питания всех форм собственности. – Минск: Белорусская ассоциация кулинаров, 1997. – 251 с.
12. Беляев М.И. Индустриальная технология производства продукции общественного питания. – М.: Экономика, 1989. – 270 с.
13. Бруннек Н.И. Технология приготовления напитков в общественном питании / Н.И. Бруннек., А.Г. Морозов, Г.Н. Ловачева – М.: Экономика, 1980. – 96 с.
14. Фурс И.Н. Технология производства продукции общественного питания: учебное пособие / И.Н. Фурс.- Мн.: Новое знание, 2002. – 799 с.
15. Технология продукции общественного питания. Физико-химические процессы, протекающие в пищевых продуктах при их кулинарной обработке: учебное пособие в 2-х томах. Т.1 / под ред. А.С. Ратушнова. – М.: Мир, 2007. – 351 с.
16. Технология продукции общественного питания. Технология блюд, закусок, напитков, мучных кулинарных, кондитерских и булочных изделий: учебное пособие в 2-х томах. Т.2 / под ред. А.С. Ратушного. – М.: Мир, 2007. – 416 с.

КРИТЕРИИ ОЦЕНКИ ВСТУПИТЕЛЬНОГО ИСПЫТАНИЯ ПО УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЕ «ТЕХНОЛОГИЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ ПИЩИ» (УСТНО)

Отметка в баллах	Показатели оценки
10 баллов	Свободное оперирование всем программным учебным материалом; грамотное использование научной и специальной терминологии; умение эффективно использовать знания в постановке и решении научных и профессиональных задач; выраженная способность самостоятельно и творчески решать возникающие проблемы в нестандартной ситуации
9 баллов	Систематизированные, глубокие и полные знания по всем разделам учебной программы; точное использование специальной терминологии; грамотное, логически правильное изложение ответа на вопросы; способность самостоятельно и творчески решать сложные проблемы, возникающие в процессе производственно-торговой деятельности; умение свободно ориентироваться в современных направлениях технологии производства продукции общественного питания и давать им критическую оценку
8 баллов	Полные, прочные, глубокие знания по всем разделам учебной программы; грамотное и правильное изложение ответа на вопросы; оперирование программным учебным материалом в знакомой ситуации, умение делать обоснованные выводы и обобщения. Наличие единичных несущественных ошибок
7 баллов	Полные, прочные, глубокие знания по всем разделам учебной программы; грамотное, правильное изложение ответа на вопросы; свободное владение типовыми решениями возникающих ситуаций в рамках учебной программы. Наличие единичных несущественных ошибок
6 баллов	Полные и систематизированные знания по всем разделам учебной программы; правильное изложение ответов на вопросы; способность самостоятельно применять типовые решения в рамках учебной программы. Наличие несущественных ошибок
5 баллов	Достаточные знания по всем разделам учебной программы; правильное изложение ответов на вопросы; умение использовать учебный материал в решении профессиональных задач. Наличие несущественных ошибок
4 балла	Воспроизведение большей части программного учебного материала; правильное изложение ответов на вопросы; умение использовать учебный материал в решении стандартных (типовых) задач. Наличие единичных существенных ошибок
3 балла	Недостаточно полный объем знаний в рамках учебной программы; изложение ответа на вопросы с существенными и логическими ошибками, некомпетентность в решении стандартных (типовых) задачах. Наличие отдельных существенных ошибок
2 балла	Фрагментарные знания в рамках учебной программы, наличие в ответах грубых и логических ошибок, неумение использовать учебный материал в решении стандартных (типовых) задач. Наличие существенных ошибок, исправляемых с непосредственной помощью преподавателя.
1 балл	Узнавание отдельных объектов изучения программного учебного материала, предъявленных в готовом виде; неумение использовать учебный материал в решении стандартных (типовых) задач. Наличие многочисленных существенных ошибок, исправляемых с непосредственной помощью преподавателя
0 баллов	Отказ от ответа

