

**АВТОНОМНАЯ НЕКОММЕРЧЕСКАЯ  
ОРГАНИЗАЦИЯ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ  
«БЕЛГОРОДСКИЙ УНИВЕРСИТЕТ КООПЕРАЦИИ,  
ЭКОНОМИКИ И ПРАВА»**



**УТВЕРЖДАЮ**

**Ректор университета,  
профессор**

**В.И. Теплов**

**28 сентября 2018 г.**

**ПРОГРАММА ВСТУПИТЕЛЬНОГО ИСПЫТАНИЯ  
ПО ДИСЦИПЛИНЕ  
«ТЕХНОЛОГИЯ ПРОДУКЦИИ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ»  
ДЛЯ ПОСТУПАЮЩИХ В БЕЛГОРОДСКИЙ УНИВЕРСИТЕТ  
КООПЕРАЦИИ, ЭКОНОМИКИ И ПРАВА  
И ЕГО ФИЛИАЛЫ В 2019 г.**

**Белгород 2018 г.**

## **ВВЕДЕНИЕ**

Программа предназначена для сдачи дисциплины «Технология продукции общественного питания» и разработана на основе федерального государственного образовательного стандарта высшего образования по программам бакалавриата.

Форма вступительного испытания, проводимого университетом самостоятельно, - собеседование.

Программа содержит перечень основных тем, рекомендуемых для подготовки к вступительному испытанию по дисциплине «Технология продукции общественного питания».

## **ОСНОВНЫЕ РАЗДЕЛЫ ДИСЦИПЛИНЫ, РЕКОМЕНДОВАННЫЕ ДЛЯ ПОДГОТОВКИ К ВСТУПИТЕЛЬНОМУ ИСПЫТАНИЮ**

### **РАЗДЕЛ 1. ТЕОРЕТИЧЕСКИЕ ОСНОВЫ ТЕХНОЛОГИИ**

#### 1.1. Технологический цикл производства продукции общественного питания.

Основные понятия и определения в области технологии: сырье, полуфабрикат, кулинарное изделие, блюдо, кондитерское изделие, кулинарная обработка и т.д.

Технологический цикл производства кулинарной продукции: определение, сущность. Основные этапы технологического цикла: планирование и разработка продукции и производства, материальнотехническое обеспечение, производство, контроль качества, реализация продукции, утилизация отходов.

Принципы производства кулинарной продукции: безопасность, взаимозаменяемость, совместимость, сбалансированность, эффективность (рациональное использование сырья и оборудования, ресурсе - и энергосберегающие технологии).

#### 1.2. Способы кулинарной обработки пищевых продуктов.

Классификация способов кулинарной обработки по различным признакам. Классификация отдельных групп способов по природе действующего начала.

Механические способы обработки: измельчение (нарезка, шинковка), протирание, очистка, формование, смешивание, сортирование, калибрование, просеивание; фарширование, рыхление, шпигование, панирование, прессование. Сущность, назначение, характеристика.

Гидромеханические способы обработки: промывание, перемешивание, диспергирование, пенообразование и взбивание, осаждение (отстаивание), фильтрование. Сущность, назначение, характеристика.

Химические и биохимические способы обработки: сульфитация, маринование, ферментация, воздействие разрыхлителями и др.

Термические способы обработки: тепловые, охлаждение, замораживание. Сущность, назначение, характеристика. Тепловая обработка: назначение. Способы нагрева. Классификация способов тепловой обработки, их характеристика, сущность, влияние на качество готовой продукции.

Характеристика вспомогательных и комбинированных способов тепловой обработки.

### 1.3. Классификация и ассортимент кулинарной продукции.

Классификация, кулинарной продукции: понятие, объекты, признаки. Классификация кулинарной продукции по разным признакам: по виду используемого сырья; по способу кулинарной обработки; характеру потребления; назначению; термическому состоянию; консистенции; по степени готовности.

Ассортимент кулинарной продукции: определение, особенности структуры для разных предприятий, факторы, учитываемые при формировании.

### 1.4. Процессы, формирующие качество продукции общественного питания.

Влияние технологических процессов на структуру и физико-химические свойства продукта.

Основные процессы, происходящие при механической и тепловой кулинарной обработке (диффузия, осмос, набухание, адгезия, термомассоперенос), их сущность.

Изменение белков. Денатурация белков. Зависимость температуры денатурации белков пищевых продуктов от внешних факторов. Понятие о деструкции белков. Изменение мышечных белков мяса при кулинарной обработке. Правила варки мяса для первых и вторых блюд. Изменение соединительно-тканых белков. Влияние внешних факторов на переход коллагена в плотин. Кулинарное использование глютиновых студней. Размягчители мяса. Белки яиц, молока, овощей, фруктов, зерномучных продуктов, их изменения при кулинарной обработке.

Изменения углеводов. Изменения Сахаров при тепловой обработке продуктов (ферментативный и кислотный гидролиз дисахаридов, карамелизация, меланоидинообразование). Кулинарное использование этих процессов, их влияние на пищевую ценность и качество готовых блюд и кулинарных изделий.

Изменения крахмала (клейстеризация, ферментативный и кислотный гидролиз крахмала). Декстринизация крахмала. Кулинарное использование этих процессов, их влияние на пищевую ценность и качество готовых блюд и кулинарных изделий. Модифицированные крахмалы, их применение в кулинарной практике.

Изменение углеводов клеточных стенок в процессе тепловой обработки, влияние внешних факторов на скорость развариваемости продуктов растительного происхождения (влияния температуры, реакции среды и свойств продукта).

Изменение жиров. Изменение жиров при варке (плавление, эмульгирование, гидролиз, окисление эмульгированного жира), при жарке с небольшим количеством жира (поглощение и потеря жира продуктами, разбрызгивание), при жарке в большом количестве жира (фритюре), факторы, влияющие на скорость изменений фритюрного жира. Правила жарки изделий во фритюре, соблюдение которых замедляет процессы изменения жиров. Влияние процессов изменений жиров на пищевую ценность и качество готовых блюд и кулинарных изделий. Формирование вкуса, аромата. Образование новых вкусовых и ароматических веществ.

Изменение массы. Влияние процессов, происходящих при тепловой обработке продуктов, на усвояемость основных пищевых веществ, калорийность блюд, органолептические свойства, безопасность и сохранность кулинарной продукция.

## **РАЗДЕЛ 2. ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЕ ПРОЦЕССЫ МЕХАНИЧЕСКОЙ КУЛИНАРНОЙ ОБРАБОТКИ СЫРЬЯ И ПРИГОТОВЛЕНИЯ ПОЛУФАБРИКАТОВ**

### 2.1. Обработка овощей, плодов, грибов.

Сырье: виды, технологические свойства.

Технологический процесс механической кулинарной обработки картофеля. Приготовление полуфабрикатов целыми клубнями и различной формы нарезки. Причины потемнения очищенного картофеля и способы предохранения его от потемнения. Рациональное использование отходов. Режимы хранения и реализации.

Технологический процесс обработки корнеплодов, приготовление полуфабрикатов, рациональное использование отходов.

Особенности технологического процесса обработки капустных, луковых, плодовых, десертных овощей, бобовых и зелени. Приготовление полуфабрикатов. Использование отходов. Требования к качеству. Режимы хранения и реализации.

Обработка и использование сушеных, консервированных, соленых, квашеных и маринованных овощей. Использование овощных полуфабрикатов. Использование быстрозамороженных овощных

полуфабрикатов. Режимы хранения и реализации. Технологический процесс обработки свежих и консервированных грибов.

Особенности обработки плодов, в том числе экзотических.

## 2.2. Обработка рыбы и нерыбного водного сырья.

Характеристика сырья.

Технологический процесс механической кулинарной обработки рыбы с костным скелетом, способы разделки и приготовления полуфабрикатов в зависимости от размера и кулинарного использования. Особенности обработки некоторых видов рыб (налим, угорь, сом, навага, минога, камбала и др.).

Технологический процесс механической обработки рыбы с хрящевым скелетом, особенности обработки стерляди.

Приготовление полуфабрикатов из рыбы для варки, припускания, жарки основным способом, во фритюре и на открытом огне. Требования к качеству. Приготовление полуфабрикатов фаршированной рыбы (целиком, батонами, порционными кусками), требования к качеству. Режимы хранения и реализации. Технологический процесс приготовления котлетной массы из рыбы, приготовление полуфабрикатов из котлетной массы. Состав массы, нормы вложения продуктов, требования к качеству. Режимы хранения и реализации.

Ассортимент, характеристика рыбных полуфабрикатов, выпускаемых промышленностью. Требования к качеству, хранению и транспортировке рыбных полуфабрикатов.

Обработка и кулинарное использование нерыбного водного сырья. Использование пищевых отходов.

## 2.3. Обработка мяса.

Характеристика сырья.

Технологический процесс механической кулинарной обработки мяса: обмывание и обсушивание, разделка туш, обвалка отрубов и выделение крупнокусковых полуфабрикатов; нормы выхода. Разделка говяжьих туш. Технологическое использование крупнокусковых полуфабрикатов. Классификация. Ассортимент. Технологический процесс приготовления полуфабрикатов из говядины. Требования к качеству полуфабрикатов, условия и сроки хранения.

Технологический процесс разделки туш мелкого скота. Технологический процесс приготовления и использования полуфабрикатов из туш мелкого скота для варки, жарки, тушения. Ассортимент, классификация. Требования к качеству полуфабрикатов, условия и сроки хранения.

Технологический процесс приготовления рубленой массы без хлеба и с хлебом. Полуфабрикаты из рубленого мяса. Классификация, ассортимент.

Требования к качеству полуфабрикатов. Режимы хранения и реализации. Совместимость, взаимозаменяемость сырья при приготовлении рубленой массы.

Обработка субпродуктов, их кулинарное использование. Требования к качеству полуфабрикатов, режимы хранения и реализации.

Ассортимент, характеристика мясных полуфабрикатов, выпускаемых промышленностью. Требования к качеству, хранению, транспортировке. Обработка и использование поросят и мяса диких животных.

#### 2.4. Обработка птицы, пернатой дичи, кролика.

Характеристика сырья.

Технологический процесс механической кулинарной обработки птицы, дичи, кролика: размораживание, опаливание, удаление головы, шеи, ног, потрошение, мытье. Особенности обработки дичи. Приготовление полуфабрикатов из птицы и дичи: целыми тушками, из филе (порционные), мелкокусковых. Ассортимент, нормы выходов полуфабрикатов, требования к качеству, режим хранения и реализации.

Технологический процесс приготовления котлетной и кнельной массы из птицы, кролика, дичи. Ассортимент, характеристика полуфабрикатов из котлетной и кнельной массы. Совместимость и взаимозаменяемость сырья при приготовлении котлетной и кнельной массы, режимы хранения.

Ассортимент, характеристика полуфабрикатов из птицы, выпускаемых промышленностью. Требования к качеству, хранению, транспортировке.

Обработка и кулинарное использование пищевых отходов. Нормы выхода и отходов, режимы хранения и реализации.

### **РАЗДЕЛ 3. ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЕ ПРОЦЕССЫ ПРИГОТОВЛЕНИЯ КУЛИНАРНОЙ ПРОДУКЦИИ**

#### 3.1. Супы.

Супы: понятие, назначение, классификация по различным признакам.

Технологический процесс варки бульонов для супов, их разновидности; правила и режимы варки, нормы закладки продуктов, пищевая ценность. Формирование вкуса и аромата в процессе варки бульонов.

Заправочные супы: особенности, общие правила варки.

Технологический процесс приготовления и отпуска заправочных супов. Подготовка гарниров (виды нарезки овощей, пассерование, подготовка капусты, круп, макаронных изделий), последовательность закладки продуктов; приготовление мучной пассировки и ее введение; заправка супов, доведение до вкуса. Общие правила отпуска супов в предприятиях питания разного типа.

Щи, борщи, рассольники, солянки: сравнительная характеристика, ассортимент, особенности приготовления и отпуска, совместимость и

взаимозаменяемость продуктов и сырья, требования к качеству, режимы хранения и реализации.

Супы картофельные с овощами, крупами, бобовыми и макаронными изделиями: характеристика, ассортимент, особенности, технологический процесс приготовления и отпуска, совместимость и взаимозаменяемость продуктов, сырья, требования к качеству, режимы хранения и реализации.

Супы-пюре: характеристика и ассортимент. Общие приемы и операции приготовления супов-пюре, супов-кремов из овощей, круп, бобовых, мясных продуктов, особенности приготовления и отпуска: совместимость и взаимозаменяемость сырья, требования к качеству, режимы хранения и реализации.

Прозрачные супы: характеристика и ассортимент. Особенности приготовления и отпуска. Способы осветления бульонов. Процессы, происходящие при настаивании оттяжки и осветлении бульонов. Гарниры к прозрачным супам, их приготовление. Требования к качеству, режимы хранения и реализации.

Молочные супы: технологический процесс приготовления и отпуска, ассортимент, особенности. Требования к качеству, режимы хранения и реализации.

Холодные и сладкие супы: технологический процесс приготовления и отпуска, ассортимент, особенности. Требования к качеству, режимы хранения и реализации.

Национальные супы; особенности приготовления и отпуска. Приготовление супов из полуфабрикатов.

### 3.2. Соусы.

Соусы: понятие, назначение, классификация и ассортимент. Сырье и полуфабрикаты, используемые для приготовления соусов. Технологический процесс приготовления основного красного соуса, его использование, требования к качеству. Ассортимент, особенности приготовления и использования производных красного соуса. Режимы хранения и реализации.

Требования к качеству.

Технологический процесс приготовления белого соуса на мясном и рыбном бульонах, технологический процесс их приготовления, использование, требования к качеству. Режимы хранения и реализации.

Ассортимент, технологические процессы, приготовления соусов грибных, сметанных, молочных различной консистенции. Особенности приготовления производных грибного, сметанного, молочных соусов, их использование, требования к качеству. Режимы хранения и реализации.

Яично-масляные соусы: ассортимент, технологический процесс приготовления, особенности, использование, требования к качеству, режимы хранения. Процессы, происходящие при приготовлении соуса голландского. Масляные смеси. Ассортимент, использование. Требование к качеству. Приготовление соуса майонез, особенности приготовления производных, их

использование. Физико-химическая структура соуса майонез, изменения, происходящие при хранении соуса. Физико-химическая структура заправок. Приготовление соусов на уксусе. Ассортимент, использование, требования к качеству, режимы хранения и реализации.

Использование соусов промышленного производства в предприятиях питания. Режим хранения, условия и сроки реализации.

### 3.3. Блюда и гарниры из овощей и грибов.

Значение овощных блюд в питании. Классификация, ассортимент блюд из овощей, грибов. Кулинарное использование овощей в зависимости от их технологических свойств. Совместимость и взаимозаменяемость овощей при приготовлении блюд, а также при подборе гарниров к блюдам из мяса, птицы, рыбы.

Технологический процесс приготовления и отпуска блюд и гарниров из отварных и припущенных овощей. Особенности парки отдельных видов овощей. Правила порционирования, оформления и подачи блюд. Технологический процесс приготовления и отпуска блюд и гарниров из жареных овощей. Правила жарки овощей, ассортимент блюд и гарниров из жареных овощей. Правила оформления, подачи, рекомендуемые соусы.

Технологический процесс приготовления и отпуска блюд из овощей тушеных, фаршированных, запеченных. Оформление, подача блюд, рекомендуемые соусы.

Требования к качеству блюд и гарниров из овощей и грибов. Режимы хранения и реализации. Изменения качества блюд при хранении.

Ассортимент, характеристика и использование овощных полуфабрикатов из жареных, тушеных, запеченных, сушеных овощей, выпускаемых промышленностью. Режимы хранения, сроки реализации.

### 3.4. Блюда и гарниры из круп, бобовых и макаронных изделий.

Значение блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий в питании. Сырье: технологическая характеристика, подготовка. Классификация и ассортимент блюд из круп, бобовых и макаронных изделий.

Технологический процесс приготовления и отпуска блюд и гарниров из круп различной консистенции. Особенности приготовления изделий из каш. Ассортимент. Соусы, используемые для отпуска изделий из каш. Режимы хранения, требования к качеству, сроки реализации.

Технологически и процесс приготовления и отпуска блюд и гарниров из бобовых. Ассортимент. Особенности обеспечения сохранности витаминов и повышение пищевой ценности блюд из бобовых.

Технологический процесс приготовления и отпуска блюд и гарниров из макаронных изделий. Режимы хранения, требования к качеству, сроки реализации блюд и гарниров из бобовых и макаронных изделий.



### 3.5. Блюда из рыбы и нерыбного водного сырья.

Значение рыбных блюд в питании. Классификация, ассортимент блюд из рыбы и нерыбного водного сырья. Рациональное использование, совместимость и взаимозаменяемость сырья, продуктов при приготовлении, отпуске блюд. Правила порционирования, оформления и отпуска блюд, в том числе заказных, банкетных, фирменных.

Ассортимент блюд из отварной и припущенной рыбы.

Технологический процесс приготовления и отпуска блюд из отварной, припущенной рыбы. Правила варки рыбы в целом виде, звеньями, порционными кусками. Гарниры, соусы, используемые при отпуске отварной, припущенной рыбы. Требования к качеству, режимы хранения, реализации. Дефекты. Причины возникновения, меры предупреждения.

Ассортимент блюд из жареной рыбы. Технологический процесс приготовления и отпуска блюд из жареной рыбы. Правила жарки рыбы: основным способом, во фритюре, «грилье» на вертеле. Рекомендуемые гарниры, соусы к рыбе, жаренной различными способами. Особенности оформления, отпуска блюд из жареной рыбы. Требования к качеству, режимы хранения, реализации. Дефекты. Причины возникновения, меры предупреждения.

Ассортимент блюд из запеченной рыбы. Технологический процесс приготовления и отпуска блюд из запеченной рыбы. Правила запекания рыбы. Гарниры, соусы, используемые для запекания. Оформление, подача блюд. Требования к качеству, режимы хранения, реализации. Дефекты. Причины возникновения, меры предупреждения.

Ассортимент блюд из тушеной рыбы. Технологический процесс приготовления и отпуска рыбы, тушеной в томате с овощами. Требования к качеству, режимы хранения, реализации.

Ассортимент блюд из котлетной массы рыбы. Правила жарки полуфабрикатов котлетной массы рыбы. Оформление, отпуск блюд. Требования к качеству, режимы хранения, реализации. Дефекты. Причины возникновения, меры предупреждения.

Блюда из нерыбного водного сырья. Ассортимент. Характеристика. Особенности приготовления и отпуска. Требования к качеству. Режимы хранения, реализации.

### 3.6. Блюда из мяса.

Значение мясных блюд в питании. Классификация блюд из мяса. Рациональное использование и взаимозаменяемость сырья, продуктов. Рекомендации по подбору гарниров и соусов к блюдам из мяса. Правила порционирования, оформления и отпуска блюд, в том числе заказных, банкетных, фирменных.

Блюда из отварного и припущенного мяса. Ассортимент. Технологический процесс приготовления и отпуска блюд из отварного,

припущенного мяса. Правила варки, припускания мяса для вторых блюд. Гарниры, соусы, используемые при отпуске блюд из отварного, припущенного мяса. Требования к качеству, режимы хранения и реализации кулинарной продукции.

Блюда из жареного мяса. Ассортимент. Технологический процесс приготовления и отпуска блюд из мяса, жаренного крупными, порционными и мелкими кусками. Правила жарки мясных полуфабрикатов (крупными, порционными натуральными, порционными панированными, мелкими кусками), температурный режим, продолжительность, определение кулинарной готовности.

Блюда из мяса, жаренного крупными, натуральными порционными, порционными панированными, мелкими кусками. Ассортимент. Характеристика. Особенности. Технологический процесс приготовления и отпуска блюд из жареного мяса. Рекомендуемые гарниры, соусы. Требования к качеству, режимы хранения и реализации. Дефекты, причины возникновения, меры предупреждения.

Блюда из жареных субпродуктов. Ассортимент. Технологический процесс приготовления и отпуска блюд, из жареных субпродуктов. Правила жарки полуфабрикатов из субпродуктов, продолжительность, определение кулинарной готовности. Рекомендуемые гарниры, соусы. Требования к качеству, режимы хранения и реализации.

Блюда из тушеного мяса и субпродуктов. Общая характеристика. Правила тушения. Блюда из мяса, тушеного крупными, порционными и мелкими кусками. Ассортимент. Особенности приготовления и отпуска. Рекомендуемые гарниры, соусы. Требования к качеству, режимы хранения и реализации. Дефекты, причины возникновения, меры предупреждения.

Блюда из тушеных субпродуктов. Ассортимент. Технологический процесс приготовления и отпуска блюд из тушеных субпродуктов. Особенности. Рекомендуемые гарниры, соусы. Требования к качеству, режимы хранения и реализации.

Блюда из запеченного мяса. Ассортимент. Технологический процесс приготовления блюд из запеченного мяса. Правила запекания мяса. Рекомендуемые гарниры, соусы. Оформление и отпуск блюд. Требования к качеству, режимы хранения и реализации. Дефекты, причины возникновения, меры предупреждения.

Блюда из рубленого мяса (натуральные рубленые изделия без добавления хлеба и с добавлением хлеба). Ассортимент. Технологический процесс приготовления и отпуск блюд из рубленого мяса. Правила жарки полуфабрикатов из рубленого мяса. Рекомендуемые гарниры, соусы к блюдам из рубленого мяса. Требования к качеству, режимы хранения и реализации. Дефекты, причины возникновения, меры предупреждения.

Ассортимент блюд из мяса диких животных (изучается по Сборникам рецептов с учетом региональных особенностей). Технологический процесс

приготовления и отпуск блюд из мяса диких животных. Особенности. Требования к качеству, режимы хранения и реализации.

Ассортимент национальных блюд (изучается по Сборникам рецептур с учетом обычаев, традиций, индивидуальных особенностей региональной кухни). Особенности приготовления, оформления и отпуска национальных блюд из мяса. Требования к качеству, режимы хранения и реализации.

### 3.7. Блюда из птицы, пернатой дичи, кролика.

Классификация блюд. Общая характеристика. Рациональное использование, совместимость и взаимозаменяемость сырья, продуктов при приготовлении блюд. Общие правила порционирования, оформления и отпуска блюд, в том числе заказных, банкетных.

Блюда из отварной птицы. Ассортимент. Технологический процесс приготовления и отпуск блюд. Правила варки птицы, порционирования. Рекомендуемые гарниры, соусы. Требования к качеству, режимы хранения и реализации. Дефекты, причины возникновения, меры предупреждения.

Блюда из жареной птицы, дичи. Ассортимент. Технологический процесс приготовления блюд. Правила жарки птицы, дичи целыми тушками, порционирование. Рекомендуемые соусы. Особенности приготовления, отпуска блюд. Требования к качеству, режимы хранения и реализации.

Дефекты, причины возникновения, меры предупреждения.

Блюда из филе птицы, дичи. Ассортимент. Технологический процесс и особенности приготовления блюд: котлеты натуральные, фаршированные соусом молочным с грибами, по-киевски, панированные жареные, постолоичному. Рекомендуемые гарниры, соусы. Особенности отпуска. Требования к качеству, режимы хранения и реализации. Дефекты, причины возникновения, меры предупреждения.

Блюда из тушеной птицы. Ассортимент. Технологический процесс и особенности приготовления и отпуска блюд: рагу из птицы, дичи, субпродуктов: птица, тушенная в соусе; гусь, утка по-домашнему; чахохбили. Требования к качеству, режимы хранения и реализации. Дефекты, причины возникновения, меры предупреждения.

Блюда из рубленой птицы, дичи. Ассортимент. Технологический процесс приготовления и отпуск блюд из рубленой птицы, дичи. Рекомендуемые гарниры, соусы. Требования к качеству. Режимы хранения и реализации. Дефекты, причины возникновения, меры предупреждения.

Блюда из кролика. Ассортимент. Технологический процесс, особенности приготовления и отпуска блюд из кролика. Рекомендуемые гарниры, соусы. Требования к качеству, режимы хранения и реализации.

### 3.8. Блюда из яиц и творога.

Классификация, ассортимент блюд из яиц, творога. Рациональное использование, совместимость и взаимозаменяемость сырья, продуктов при

приготовлении блюд. Подготовка яиц, яичных продуктов (меланжа, яичного порошка) к кулинарному использованию. Общие правила оформления и отпуска блюд, в том числе заказных, фирменных.

Блюда из вареных яиц. Ассортимент. Технологический процесс приготовления, правила отпуска блюд из вареных яиц; яйца вареные «вмятку», «в мешочек», «вкрутую»; яйца с ветчиной на гренках; яичная кашка натуральная, с мясными продуктами. Требования к качеству, режимы хранения и реализации.

Блюда жареных яиц. Ассортимент. Технологический процесс приготовления, правила отпуска блюд из жареных яиц: яичница натуральная, с различными продуктами; омлеты натуральные, смешанные, фаршированные. Требования к качеству, режимы хранения и реализации.

Блюда из запеченных яиц. Ассортимент. Технологический процесс. Особенности приготовления и отпуска блюд: яйца под соусом, омлеты, драчены. Требования к качеству, режимы хранения и реализации.

Блюда из творога Ассортимент. Технологический процесс, особенности приготовления и отпуска блюд из натурального творога (с молоком, сливками, сметаной, сахаром); крема сметанного. Требования к качеству, режимы хранения и реализации.

Ассортимент горячих блюд из творога. Технологический процесс, особенности приготовления и отпуска горячих блюд из творога (вареников, сырников, запеканок, пудингов), требования к качеству, режимы хранения и реализации.

### 3.9. Холодные блюда и закуски.

Холодные блюда и закуски: понятие, отличия, значение в питании. Классификация, ассортимент. Рациональное использование, совместимость и взаимозаменяемость сырья, продуктом при приготовлении блюд. Современные требования к приготовлению, оформлению, отпуску холодных блюд, закусок.

Технологические процессы приготовления гарниров, соусов к холодным блюдам, закускам: рыбного и мясного желе. Требования к качеству, режимы хранения и реализации.

Нормы отпуска блюд, расхода соли, специй, салата, перца сладкого, зелени петрушки (укропа), зеленого лука при приготовлении и оформлении холодных блюд, закусок.

Правила порционирования, оформления, отпуска блюд, в том числе заказных, банкетных, фирменных.

Салаты и винегреты. Общие правила приготовления, оформления, отпуска. Сохранение витаминов, естественной окраски компонентов при приготовлении салатов, винегретов. Ассортимент салатов из сырых и вареных овощей, винегретов. Технологический процесс, особенности приготовления и отпуска. Требования к качеству, режимы хранения и реализации.

Ассортимент холодных блюд и закусок из овощей и грибов. Технологический процесс, особенности приготовления, оформления и отпуска. Требования к качеству, режимы хранения и реализации.

Ассортимент холодных блюд и закусок из рыбы, рыбных гастрономических продуктов. Технологический процесс приготовления блюд и закусок из рыбы. Характеристика. Гарниры. Особенности оформления и отпуска. Требования к качеству, режимы хранения и реализации.

Ассортимент холодных блюд и закусок из нерыбного водного сырья. Особенности приготовления, оформления, отпуска блюд. Требования к качеству, режимы хранения и реализации.

Холодные блюда из мяса, мясных продуктов. Ассортимент. Характеристика. Технологический процесс приготовления, оформления, отпуска. Рекомендуемые к изучению блюда: мясо, язык, птица или кролик отварные с гарниром; поросенок отварной с хреном; ростбиф; сыр из кур или дичи (фромаж) и форме, тарталетках, волованах; мясо, язык или поросенок заливные; паштет из дичи, птицы или мяса в тесте (в форме, в виде кулебяки); курица фаршированная (галантин) в виде целой тушки, рулета; студни; ассорти мясное и др. Гарниры и соусы, рекомендуемые к холодным блюдам и закускам из мяса, мясных продуктов. Требования к качеству, режимы хранения и реализации.

Ассортимент холодных закусок из яиц и сыра. Технологический процесс приготовления и отпуска. Требования к качеству, режимы хранения и реализации.

Бутерброды. Классификация, ассортимент. Технологический процесс приготовления и отпуска бутербродов: открытых (простых, сложных, закусочных), закрытых, горячих, тортов бутербродных. Особенности оформления. Требования к качеству, режимы хранения и реализации.

Горячие закуски. Ассортимент. Характеристика. Технологический процесс приготовления, оформления и отпуска горячих закусок: рыба, запеченная в раковинах (кокиль); почки в мадере с шампиньонами (соте); сосиски в томате; тефтели мясные в соусе: ветчина жареная (по-сарепски); грибы в сметане (кокот); жульены (из рыбы, нерыбных морепродуктов, мяса, птицы, дичи, грибов). Требования к качеству, режимы хранения и реализации.

### 3.10. Сладкие блюда.

Значение сладких блюд в питании. Классификация, ассортимент. Рациональное использование, совместимость и взаимозаменяемость сырья, продуктов при приготовлении сладких блюд. Современные требования к приготовлению, оформлению, отпуску сладких блюд.

Технологический процесс приготовления полуфабрикатов для сладких блюд: плодов, ягод (свежих, быстрозамороженных, сушеных, сиропов, фруктово-ягодных пюре, взбитых сливок, сметаны, яичных белков, сладкой яично-молочной смеси («льезон», «шарлот», орехов и др.). Использование

быстрозамороженных десертных полуфабрикатов при приготовлении сладких блюд: яблок целых, половинками или четвертинками в сахарном сиропе, яблок, протертых с сахаром, земляники (садовой) дробленой с сахаром и др.

Характеристика, подготовка к использованию желирующих веществ, пищевых добавок: крахмалов (картофельного, кукурузного, модифицированных); студнеобразователей (агара, пектина, желатина, а также фурилллана, агарида); пищевых кислот (лимонной, молочной, виннокаменной, О-фосфорной, а также их натриевых, калиевых и кальциевых солей); пищевых красителей (натуральных, растительных, синтетических: тартразина и индигокармина); пищевых ароматических эссенций, ванилина; сладких многоатомных спиртов (сорбита, ксилита) и интенсивных подсластителей: сахарина, аспартама. Требования безопасности при использовании пищевых добавок.

Сладкие соусы и сиропы, используемые при приготовлении и отпуске сладких блюд.

Общие правила порционирования, оформления, отпуска сладких блюд, в том числе заказных, банкетных, фирменных.

Натуральные фрукты, ягоды и плодовые овощи. Ассортимент. Характеристика блюд. Технологический процесс приготовления и отпуска фруктов и ягод (свежих, быстрозамороженных), фруктов в сиропе. Требования к качеству. Дефекты, виды, причины возникновения, меры предупреждения. Режимы хранения и реализации.

Компоты. Ассортимент. Характеристика. Технологический процесс, особенности приготовления и отпуска компотов из плодов и ягод (свежих, замороженных, сушеных, консервированных). Требования к качеству.

Дефекты, причины возникновения, меры предупреждения. Режимы хранения и реализации.

Ассортимент желированных сладких блюд. Технологический процесс приготовления и отпуск желированных сладких блюд: киселей, желе, муссов, самбуков, кремов; взбитых сливок (сметаны). Требования к качеству. Дефекты, причины возникновения, меры предупреждения. Режимы хранения и реализации.

Ассортимент замороженных сладких блюд. Особенности приготовления, оформления и отпуска блюд: мороженное с сиропом (вином); парфе, мороженное-ассорти с плодами, консервированными (свежими), мороженное «Сюрприз» и др. Требования к качеству. Дефекты, причины возникновения, меры предупреждения. Режимы хранения и реализации.

Горячие сладкие блюда. Ассортимент. Технологическим процесс приготовления, особенности и отпуск горячих сладких блюд: суфле ванильное, пудинг сухарный, пудинг с консервированными плодами, гренки с плодами и ягодами, яблоки печеные, яблоки с рисом, яблоки в тесте жаренные и др. Требования к качеству. Дефекты, причины возникновения, меры предупреждения. Режимы хранения и реализации

### 3.11. Горячие и холодные безалкогольные напитки.

Значение напитков в питании.

Классификация, ассортимент. Горячие напитки: чай, кофе, какао, шоколад. Общая характеристика. Особенности приготовления. Правила порционирования, отпуска напитков, в том числе заказных, банкетных, фирменных. Варианты отпуска чая. Ассортимент кондитерских, хлебобулочных изделий, варенья, джема, используемый при отпуске чая.

Требования к качеству, режимы хранения и реализации напитков.

Горячие напитки с вином. Ассортимент. Особенности приготовления, отпуска и подачи.

Холодные безалкогольные напитки. Ассортимент. Характеристика. Отличия. Особенности приготовления и отпуска. Требования к качеству, режиму хранения и реализации. Национальные холодные напитки.

## **РАЗДЕЛ 4. ТЕХНОЛОГИЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ БЛЮД И ИЗДЕЛИЙ ИЗ МУКИ**

### 4.1. Блюда и изделия из муки.

Значение изделий из муки в питании. Классификация. Ассортимент. Основное сырье. Технологические требования к сырью. Подготовка сырья. Влияние основных показателей сырья на процесс тестообразования. Совместимость и взаимозаменяемость сырья и продуктов. Разрыхлители теста (химические: щелочные, щелочно-кислотные, щелочно-солевые; хлебопекарные дрожжи). Способы разрыхления теста (биологический, химический, механический, комбинированный). Виды теста и его использование. Режимы выпечки изделий из различных видов теста.

Изделия из дрожжевого теста. Ассортимент. Технологические процессы (схемы) приготовления изделий из дрожжевого (кислого) теста опарным, безопарным, ускоренным способом. Разделка, формовка. Режимы выпечки. Процессы, происходящие при замесе, выпечке теста, хранении мучных изделий. Требования к качеству, режимы хранения и реализации.

Дефекты изделий, причины возникновения, меры предупреждения.

Ассортимент фаршей. Технологический процесс приготовления фаршей. Использование. Требования к качеству, режимы хранения.

Мучные блюда (гарниры), Ассортимент. Технологический процесс приготовления мучных блюд (гарниров) из дрожжевого (кислого) теста (блинов, оладий), из пресного теста (блинчиков, пельменей, вареников, лапши). Требования к качеству, режимы хранения и реализации мучных блюд (гарниров).

## **РАЗДЕЛ 5. ТЕХНОЛОГИЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ БЛЮД И КУЛИНАРНЫХ ИЗДЕЛИЙ ДЛЯ ЛЕЧЕБНОГО И ШКОЛЬНОГО ПИТАНИЯ**

### 5.1. Технология приготовления блюд и кулинарных изделий для диетического и лечебно-профилактического питания.

Лечебное и диетическое питание: определение, назначение, сущность, характеристика основных диет. Классификация и ассортимент кулинарных, кондитерских изделий, напитков, используемых и диетическом, лечебно-профилактическом питании. Особенности приготовления блюд, изделий, напитков в соответствии с требованиями диет 1, 2, 5, 7, 10, 9. Принципы и рекомендации по составлению меню диетического, лечебно-профилактического питания. Рекомендуемые примерные меню для диет 1, 2, 5, 7, 10, 9, рационов лечебно-профилактического питания.

### 5.2. Физиологические основы и технология приготовления блюд и кулинарных изделий для школьного питания.

Физиологические основы питания детей школьного возраста. Режим питания. Принципы и рекомендации по составлению примерного циклического двухнедельного меню комплексных рационов питания для учащихся общеобразовательных школ, закрытых учебных заведений с постоянным контингентом питающихся. Примерное меню школьных завтраков и обедов с учетом возрастных групп учащихся (с указанием химического состава продуктов, калорийности, обязательного набора основных продуктов питания). Особенности технологии приготовления, отпуска, подачи кулинарной продукции для детей школьного возраста. Значение и использование овощей, фруктов, молока (молочных продуктов) в питании школьников.

Витаминация пищи. Классификация и ассортимент кулинарных, кондитерских изделий, напитков для детей, школьного возраста. Требования к качеству, режимы хранения и реализации.

## **ОБЩИЕ ПРАВИЛА ПРОВЕДЕНИЯ ВСТУПИТЕЛЬНОГО ИСПЫТАНИЯ**

Вступительное испытание в форме собеседования проводится в соответствии с утвержденным расписанием.

В ходе вступительного испытания поступающему предлагаются вопросы из разработанного членами экзаменационных комиссий Перечня тестовых заданий, утвержденного председателем приемной комиссии университета.

Количество вопросов к собеседованию по дисциплине вступительного испытания составляет 10.

Продолжительность собеседования – 20 минут.



Процедура собеседования оформляется протоколом, в котором фиксируются вопросы к поступающему и краткий комментарий ответов на них.

Во время проведения вступительного испытания участникам запрещается иметь при себе и использовать средства связи.

## **СИСТЕМА ОЦЕНКИ ВСТУПИТЕЛЬНОГО ИСПЫТАНИЯ**

Результат вступительного испытания, проводимого университетом самостоятельно, оценивается по 100-балльной шкале.

## **СПИСОК РЕКОМЕНДУЕМОЙ ЛИТЕРАТУРЫ**

1. Введение в технологию продуктов питания: лабораторный практикум [Текст] : учеб. пособие для бакалавров / Н. Г. Кульнева. – СПб. : Троицкий мост, 2012. – 120 с.

2. **Могильный, М. П.** Технология продукции общественного питания [Текст] : учеб. пособие / М. П. Могильный, Т. Ш. Шалтумаев, Т. В. Шленская. – М. : ДеЛи плюс, 2013. – 431 с.

3. Мучные кондитерские изделия функционального назначения. Научные основы, технологии, рецептуры [Текст] / Т. В. Матвеева, С. Я. Корячкина. – ГИОРД, 2016. – 360 с.

4. Сборник рецептов блюд зарубежной кухни [Текст] / под ред. А. Т. Васюковой; Ассоциация кулинаров России ГО ВПО, Московский гос. ун-т пищевых производств, АНО ВПО ЦС РФ «Российский ун-т кооп.»; Ассоциация кулинаров России ГО ВПО, Московский гос. ун-т пищевых производств, АНО ВПО ЦС РФ «Российский ун-т кооп.». - 2-е изд. – М. : Дашков и К, 2012. – 816 с.

5. Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных организациях [Текст] : сб. технических нормативов / под ред. М. П. Могильного, В. А. Тутельяна. – М. : ДеЛи принт, 2012. – 584 с.

6. Совершенствование технологий хлебобулочных, кондитерских и макаронных изделий функционального назначения [Текст] : монография / С. Я. Корячкина, Г. А. Осипова, Е. В. Хмельёва [и др.]. – Орел ФГБОУ ВПО «Госуниверситет – УНПК», 2012. – 262 с.

7. Технология и организация питания в образовательных организациях (общеобразовательные организации) [Текст] : учеб. пособие для магистров / М. П. Могильный [и др.] // под ред. М. П. Могильного. – М. : ДеЛи плюс, 2014. – 351 с.

8. Технология и организация питания в образовательных организациях (дошкольные образовательные организации) [Текст] : учеб. пособие для магистров / М. П. Могильный [и др.] // под ред. М. П. Могильного. – М. : ДеЛи плюс, 2015. – 343 с.

9. Технология продукции общественного питания [Текст] : учеб. для бакалавров / под ред. А. С. Ратушный. – М. : Дашков и К, 2016. – 336 с.

10. Технология продукции общественного питания [Текст] : учеб. для бакалавров / А. Т. Васюкова, А. А. Славянский, Д. А. Куликов ; под ред. А. Т. Васюкова. – М. : Дашков и К, 2016. – 496 с.

11. Технология продукции общественного питания [Текст] : учеб. и практикум для академического бакалавриата / И. В. Васильева, Е. Н. Мясникова, А. С. Безряднова. – М. : Юрайт, 2016. – 415 с.

12. Технология продукции общественного питания. Лабораторный практикум [Текст] : учеб. пособие для вузов / под ред. Л. П. Липатовой. – М. : Форум, 2012. – 383 с.