

МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ РЕСПУБЛИКИ БЕЛАРУСЬ
РЕСПУБЛИКАНСКИЙ ИНСТИТУТ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБРАЗОВАНИЯ

УТВЕРЖДАЮ



Первый заместитель
министра образования
Республики Беларусь
И.А. Старовойтова
10.05.2019

**ПРОГРАММА
ВСТУПИТЕЛЬНОГО ИСПЫТАНИЯ ПО СПЕЦИАЛЬНОСТИ**

для абитуриентов, получивших профессионально-техническое образование с общим средним образованием, поступающих на сокращенный срок обучения в учреждения образования, реализующие образовательные программы среднего специального образования

Специальность	2-91 01 01	«Производство продукции и организация общественного питания (по направлениям)»
Направления специальности	2-91 01 01-01	«Производство продукции и организация общественного питания (производственная деятельность)»
	2-91 01 01-02	«Производство продукции и организация общественного питания (производственная и педагогическая деятельность)»

Минск
2019

Рекомендовано к изданию экспертным советом учреждения образования
«Республиканский институт профессионального образования» (протокол ЭС от
29 марта 2019 г. № 1)

Председатель
экспертного совета
учреждения образования
«Республиканский институт
профессионального образования»



Э.М.Калицкий

Секретарь экспертного совета
учреждения образования
«Республиканский институт
профессионального образования»



В.В. Томашевич



Авторы: *Л.А.Алестрова*, заместитель директора по учебно-производственной работе учреждения образования «Могилевский государственный технологический колледж»;
Н.С.Шалохина, заместитель директора по учебной работе учреждения образования «Могилевский государственный технологический колледж»;
Е.В.Мешкова, методист учреждения образования «Могилевский государственный технологический колледж»;
И.А.Савкина, Ю.Н. Савицкая, преподаватели учреждения образования «Могилевский государственный технологический колледж».

Рецензенты: *Н.В.Курилкина*, методист центра научно-методического обеспечения профессионального образования учреждения образования «Республиканский институт профессионального образования»;
Л.В.Славинская, заведующий отделением учреждения образования «Полоцкий государственный профессионально-технический колледж»;
В.И.Гапеева, методист центра научно-методического обеспечения профессионального образования учреждения образования «Республиканский институт профессионального образования».

Программа вступительного испытания по специальности 2-91 01 01 «Производство продукции и организация общественного питания (по направлениям)» разработана в соответствии с частью второй пункта 21 Правил приема лиц для получения среднего специального образования, утвержденных Указом Президента Республики Беларусь от 7 февраля 2006 г. № 80, на основе учебно-программной документации для реализации образовательных программ профессионально-технического образования по специальности 3-91 01 51 «Общественное питание», квалификации 3-91 01 51-57 «Повар», утвержденной постановлением Министерства образования Республики Беларусь 27 декабря 2016 г. № 122.

ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА

Абитуриенты, поступающие на сокращенный срок обучения, должны иметь профессионально-техническое образование с общим средним образованием и квалификацию рабочего «Повар» 3-го разряда и выше.

В содержание программы вступительного испытания по специальности 2-91 01 01 «Производство продукции и организация общественного питания (по направлениям)» включен учебный материал учебных предметов: «Специальная технология», «Товароведение пищевых продуктов», «Оборудование объектов общественного питания».

Требования к знаниям и умениям

Абитуриент должен знать:

правила, способы и приемы механической и тепловой кулинарной обработки продовольственного сырья и пищевых продуктов;

ассортимент и технологические процессы производства холодных блюд и закусок (бутербродов, салатов из сырых и вареных овощей, винегретов, закусок из овощей, рыбных, мясных и гастрономических продуктов, студней); классификацию супов, горячих закусок, сладких блюд и напитков; приготовление горячих блюд из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий, рыбы, мяса, мясопродуктов, сельскохозяйственной птицы, изделий из котлетной массы; блюд из яиц и творога; приготовление изделий из дрожжевого, пресного теста (блинчиков, пельменей, вареников), мучных блюд, фаршей, начинок для мучных и кулинарных изделий;

требования к качеству, срокам годности (хранения), условиям хранения и отпуска готовой кулинарной продукции;

кулинарное назначение, органолептические методы определения доброкачественности продовольственного сырья, пищевых продуктов, условия и сроки хранения;

содержание технологических карт;

порядок применения технологических документов в общественном питании (торгово-производственной деятельности);

типы объектов общественного питания, организацию работы производственных цехов, вспомогательных и бытовых помещений, правила и способы организации рабочих мест;

способы рационального расходования продовольственного сырья при приготовлении блюд;

особенности составления различных видов меню;

назначение, классификацию, устройство, принцип работы и правила безопасной эксплуатации технологического и торгового оборудования.

Абитуриент должен уметь:

классифицировать и характеризовать ассортимент продовольственного сырья и пищевых продуктов;

анализировать ассортимент кулинарной продукции по основным признакам: виду используемого продовольственного сырья, пищевых продуктов, спо-

собу кулинарной обработки, характеру потребления, назначению, термическому состоянию, консистенции;

характеризовать технологические процессы приготовления блюд и кулинарных изделий, требующих простой и средней степени сложности обработки и приготовления, их реализацию и потребление;

применять в профессиональной деятельности технологические документы в общественном питании (торгово-производственной деятельности);

выполнять расчеты норм закладки продовольственного сырья, выхода полуфабрикатов, готовых изделий;

организовывать рабочие места в технологических процессах производства кулинарной продукции;

подбирать необходимый инструмент, инвентарь, посуду для приготовления блюд и кулинарных изделий;

соблюдать требования по охране труда и по обеспечению пожарной безопасности;

соблюдать правила безопасной эксплуатации технологического и торгового оборудования, правила личной гигиены.

СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ

Специальная технология

Социально-экономические, правовые и организационные вопросы (аспекты) охраны труда

Формы и методы организации труда и отдыха работающих. Рациональная организация рабочих мест.

Правила оказания первой помощи пострадавшим на производстве (при термических, химических ожогах, ушибах, порезах, отравлениях фреоном).

Требования безопасности труда к объектам общественного питания

Требования безопасности к устройству зданий и помещений, которые используются в качестве объектов общественного питания. Требования к территории объектов общественного питания.

Основы электробезопасности

Виды поражения электрическим током; местные электротравмы (электрические ожоги, электрические метки, металлизация кожи, механические повреждения) и электрические удары.

Требования безопасности, предъявляемые к электрооборудованию. Общие требования электробезопасности к объектам общественного питания.

Средства защиты человека от поражения электрическим током.

Оказание первой помощи пострадавшему от электрического тока.

Требования безопасности труда к оборудованию

Требования к безопасной эксплуатации оборудования.

Требования безопасности труда при производстве работ

Требования безопасности труда при выполнении технологических процессов (перед началом работы, при выполнении работы, по окончании работы, при аварийных ситуациях) в соответствии с действующими инструкциями по охране труда.

Основы пожарной безопасности

Причины пожаров на объектах общественного питания.

Противопожарные требования к оборудованию и технологическим процессам.

Вещества и средства пожаротушения.

Правила пожарной безопасности.

Характеристика объектов общественного питания

Классификация объектов общественного питания.

Классификация объектов общественного питания: по ассортименту реализуемой продукции; месту расположения; контингенту покупателей; специфике обслуживания: специфике организации технологического процесса производства и отпуска продукции.

Характеристика типов объектов общественного питания: рестораны, кафе, бары, столовые, закусочные, буфеты, кафетерии, рестораны быстрого обслуживания, магазины (отделы) кулинарии, заготовочные объекты (цехи).

Деление объектов общественного питания на классы: люкс, высший, первый.

Организация снабжения

Виды снабжения: продовольственное и материально-техническое.

Организационные формы поставок: транзитная и складская. Способы и маршруты доставки продовольственного сырья, пищевых продуктов и полуфабрикатов.

Способы доставки продуктов: централизованный, децентрализованный.

Классификация тары, применяемой в объектах общественного питания, требования к ней. Мероприятия по сокращению расходов на приобретение тары.

Организация работы цехов объектов общественного питания

Состав производственных цехов, вспомогательных и бытовых помещений, требования, предъявляемые к ним. Рациональная организация рабочих мест и труда. Основные условия организации производства: взаимосвязь производственных цехов, вспомогательных и бытовых помещений, организация рабочих мест, подбор оборудования, кухонной посуды, инвентаря, инструментов, создание благоприятных условий труда.

Организация работы овощного цеха. Назначение овощного цеха, его характеристика. Поступление сырья в цех, его хранение. Схема технологического процесса обработки овощей. Поточно-механизированные линии очистки ово-

щей. Сульфитация картофеля и использование отходов. Крахмальное отделение цеха. Характеристика рабочих мест изготовителя пищевых полуфабрикатов на различных участках работы. Состав работников цеха, распределение обязанностей. Инструменты, инвентарь, функциональные емкости цеха. Хранение и транспортировка овощных полуфабрикатов. Требования безопасности труда в цехе.

Организация работы мясного и рыбного цехов.

Назначение цехов и требования, предъявляемые к помещению. Поступление сырья и его хранение. Связь с другими цехами. Схемы процессов обработки мяса и рыбы. Оборудование цехов, его размещение с учетом правильной организации процессов обработки мяса и рыбы. Состав работников, распределение обязанностей. Характеристика рабочих мест по разбору туш, обвалке мяса и приготовлению полуфабрикатов. Организация работы цеха при изготовлении рыбных полуфабрикатов. Инструменты, инвентарь, функциональные емкости цеха.

Хранение и транспортировка мясных и рыбных полуфабрикатов.

Требования безопасности труда, санитарии и личной гигиены на рабочих местах.

Организация работы горячего цеха.

Назначение, связь с заготовительными и раздаточными цехами, характеристика, оборудование.

Преимущества секционного модулированного оборудования.

Мероприятия по экономии электроэнергии

Расчет объема котлов для приготовления супов, горячих блюд и гарниров.

Особенности организации работы горячего цеха на современных объектах общественного питания.

Требования безопасности труда в отделениях горячего цеха.

Организация работы холодного цеха.

Назначение холодного цеха, его характеристика. Связь холодного с заготовочным, горячим цехами и залом. Требования к помещению. Оборудование и его расстановка. Значение холодильного оборудования для работы цеха. Посуда, инвентарь цеха.

Состав работников цеха, их расстановка по рабочим местам.

Особенности организации работы цеха.

Хранение и транспортировка готовых блюд.

Мероприятия по экономии электроэнергии.

Типы раздаточных линий, их назначение и характеристика. Оборудование раздаточной и его размещение. Организация работы раздаточных. Состав работников, их расстановка на рабочих местах. Размещение и взаимосвязь с горячим и холодным цехами, залом объекта общественного питания, моечной, хлебоборезкой и сервизной.

Охрана труда и требования санитарии и личной гигиены на рабочем месте.

Инвентарь, инструменты, хранение и уход за ними.

Метод самообслуживания.

Виды контроля качества выпускаемой продукции: внутриведомственный, оперативный, лабораторный, технологический бракераж готовой продукции.

Бракеражная комиссия, ее назначение, состав.

Цели и задачи бракеража. Состав бракеражной комиссии. Порядок проведения бракеража. Органолептические показатели качества кулинарной продукции. Оценка показателей качества. Оформление результатов.

Реклама в общественном питании и потребительский спрос. Меню, правила составления

Виды и средства информации населения об услугах торговых объектов общественного питания. Торговая реклама. Задачи рекламы, ее виды.

Особенности составления различных видов меню, их оформление.

Нормирование труда в объектах общественного питания

Организация режимов труда и отдыха. Виды графиков выхода на работу в объектах общественного питания.

Аттестация рабочих мест.

Порядок проведения аттестации.

Оплата труда. Материальное и моральное стимулирование работников.

Обработка овощей, плодов, грибов

Технологические процессы механической обработки овощей.

Способы очистки овощей (ручная и механическая), их характеристика.

Нормы отходов овощей, получаемых при очистке.

Нарезка овощей, ее назначение. Способы нарезки (ручная и механическая), их характеристика. Простые формы нарезки овощей, их характеристика.

Кулинарное назначение и использование различных форм нарезки при приготовлении блюд.

Виды грибов, поступающих в объекты общественного питания, их кулинарное использование. Порядок обработки свежих, сушеных, соленых грибов.

Обработка рыбы и нерыбных продуктов моря

Технологические процессы механической обработки рыбного сырья.

Обработка чешуйчатой рыбы с костным скелетом в зависимости от размера и кулинарного использования.

Особенности обработки бесчешуйчатой рыбы; камбалы, наваги, судака, сома, угря, трески, пикши, рыбы-сабли и др.

Способы нарезки рыбы в зависимости от кулинарного использования.

Приготовление котлетной массы и полуфабрикатов из нее. Панировка полуфабрикатов, ее назначение. Нормы отходов при механической обработке рыбы с костным скелетом.

Обработка мяса, мясных продуктов, сельскохозяйственной птицы и пернатой дичи, кроликов.

Технологические процессы оттаивания мороженого мясного сырья. Кулинарное назначение отдельных частей туш говядины, свинины, баранины.

Приготовление натурально-рубленной и котлетной массы из говядины, свинины, баранины. Полуфабрикаты из котлетной массы (биточки, котлеты, шницели, зразы, тефтели, рулеты). Обработка мясных субпродуктов.

Технологический процесс механической обработки сельскохозяйственной птицы, пернатой дичи и кроликов.

Технологический процесс приготовления котлетной массы из птицы и полуфабрикатов из нее.

Требования к качеству мясных полуфабрикатов из сельскохозяйственной птицы кролика, сроки годности.

Полуфабрикаты из говядины: крупнокусковые для варки, жарки, тушения; порционные панированные, мелкокусковые для жарки и тушения: их характеристика и технология приготовления.

Тепловая обработка продуктов

Значение тепловой обработки продуктов. Характеристика приемов варки, жарки (основной способ), тушения и запекания.

Вспомогательные приемы тепловой обработки: опаливание, ошпаривание (бланширование), размораживание, разогревание, пассерование, термостатирование; их характеристика.

Классификация приемов тепловой обработки. Характеристика основных приемов: припускание, варка на пару, на водяной бане, под давлением, СВЧ-нагревание, жарка во фритюре, в гриль-аппаратах, жарочных шкафах, без жира.

Супы

Значение супов в питании. Классификация супов.

Технологический процесс приготовления заправочных супов, общие правила варки заправочных супов, требования к качеству.

Особенности приготовления щей, борщей, рассольников, солянок, супов овощных, картофельных, с крупами, бобовыми, макаронными изделиями.

Молочные супы.

Блюда и гарниры из круп, бобовых и макаронных изделий

Подготовка круп к варке. Общие правила варки каш. Виды каш. Приготовление каш различной консистенции. Нормы выхода каш. Приготовление блюд из круп, их отпуск. Требования к качеству каш.

Блюда и гарниры из бобовых. Особенности варки бобовых, требования к их качеству.

Правила варки макаронных изделий. Блюда и гарниры из макаронных изделий, приготовление и отпуск, нормы выхода, требования к их качеству, сроки годности (хранения), условия хранения. Бракераж готовых блюд.

Блюда и гарниры из овощей и грибов

Значение овощных блюд и гарниров в питании.

Блюда и гарниры из вареных овощей, приготовление и отпуск, требования к их качеству, нормы выхода.

Блюда и гарниры из жареных овощей, грибов.

Правила жарки овощей, картофеля различными способами, их отпуск. Нормы выхода, показатели качества блюд.

Блюда из рыбы, нерыбных продуктов моря, раков

Значение горячих рыбных блюд в питании.

Технологические процессы приготовления блюд из рыбы с костным скелетом.

Правила варки рыбы целыми тушками и порционными кусками.

Припускание рыбы. Посуда, применяемая для варки и припускания рыбы.

Блюда из рыбной котлетной массы, приготовление и отпуск.

Бракераж готовых рыбных блюд.

Блюда из мяса, мясопродуктов, сельскохозяйственной птицы, пернатой дичи, кроликов.

Общие правила варки и жарки основным способом мяса, птицы, дичи, кролика, изделий из котлетной массы.

Особенности варки мясных продуктов, субпродуктов.

Порционирование, подбор гарниров, соусов, правила отпуска. Сроки годности (хранения), условия хранения и отпуска блюд из отварного, жареного мяса, мясопродуктов и субпродуктов, требования к их качеству.

Блюда из яиц и творога

Значение блюд из яиц и творога в питании. Первичная обработка яиц, меланжа, яичного порошка.

Способы и правила варки яиц. Изменения, происходящие при тепловой обработке яиц. Использование и подача вареных яиц.

Приготовление блюд из жареных яиц и их отпуск.

Блюда из творога, их ассортимент. Приготовление вареников с творогом, вареников ленивых, сырников, их отпуск.

Сроки годности (хранения), условия хранения блюд из яиц и творога, требования к их качеству.

Холодные блюда и закуски

Бутерброды, их разновидности. Приготовление простых бутербродов, нормы закладки продуктов и выхода готовых бутербродов.

Приготовление овощных гарниров для холодных блюд.

Салаты из сырых и вареных овощей, приготовление и отпуск. Винегреты, рецептура, нормы выхода, приготовление и отпуск. Холодные закуски из овощей, грибов.

Студни рыбные, мясные, приготовление и отпуск.

Сроки годности (хранения), условия хранения холодных блюд и закусок, требования к их качеству.

Горячие закуски

Классификация горячих закусок.

Приготовление, оформление, нормы выхода, отпуск.

Требования к качеству закусок, условия и сроки годности. Определение норм выхода.

Мучные блюда. Мучные кондитерские и кулинарные изделия

Приготовление дрожжевого теста (опарным и безопарным способом), процессы, происходящие при брожении, расстойке.

Приготовление и отпуск мучных блюд из дрожжевого теста: блинов, оладий. Приготовление простого пресного теста для блинчиков, лапши, пельменей, вареников. Приготовление и отпуск блюд из пресного теста: блинчиков, пельменей, вареников. Приготовление полуфабрикатов (лапши домашней), их использование.

Приготовление фарша и начинок для пирожков, пирогов, пельменей, вареников, блинчиков фаршированных. Сроки годности (хранения), условия хранения дрожжевого и пресного теста, мучных блюд и изделий, требования к их качеству.

Товароведение пищевых продуктов

Введение

Значение знаний товароведения пищевых продуктов в сохранности полезных свойств пищевых продуктов, улучшении и расширении их ассортимента. Связь товароведения пищевых продуктов с другими учебными дисциплинами.

Основные вещества пищевых продуктов

Классификация веществ, входящих в состав пищевых продуктов, их характеристика.

Вода. Значение воды для организма человека.

Требования к питьевой воде.

Минеральные вещества. Классификация минеральных веществ.

Углеводы. Значение для организма человека. Состав углеводов.

Жиры. Значение для организма человека. Классификация жиров.

Белки. Значение для организма человека. Классификация белков. Свойства белков (способность к набуханию, денатурации, гидролизу).

Витамины. Значение для организма человека. Классификация. Витаминизация пищевых продуктов.

Методы оценки качества и стандартизация пищевых продуктов

Факторы, влияющие на качество пищевых продуктов.

Методы оценки качества: органолептический, химический, физический, биохимический, микробиологический.

Условия хранения, методы консервирования пищевых продуктов

Условия хранения пищевых продуктов. Влияние температуры, относительной влажности воздуха, состава газовой среды, освещенности, санитарного состояния помещений, тары и упаковочных материалов на качество пищевых продуктов в процессе хранения.

Консервирование пищевых продуктов. Значение и методы консервирования.

Свежие овощи, плоды, грибы и продукты их переработки

Свежие овощи. Классификация овощей. Клубнеплоды, корнеплоды, капустные, луковые, салатно-шпинатные, пряные, десертные и плодовые овощи. Виды, пищевая ценность, требования к качеству, упаковка и хранение. Кулинарное использование.

Свежие грибы. Строение, классификация. Виды грибов. Кулинарное использование.

Свежие плоды. Классификация. Семечковые, косточковые, цитрусовые, субтропические и тропические плоды, ягоды, орехоплодные. Кулинарное использование.

Переработанные овощи, плоды и грибы.

Квашеные овощи. Виды овощей, используемых для квашения, сущность процесса квашения.

Соленые огурцы, томаты, грибы. Особенности производства. Требования к качеству, упаковка, хранение, использование в кулинарии.

Маринованные овощи. Виды овощей, используемых для маринования. Сущность процесса маринования. Требования к качеству, упаковка, хранение, использование в кулинарии.

Сушеные овощи и плоды. Сущность процесса сушки. Способы сушки.

Сушеные грибы. Виды грибов, используемых для сушки.

Быстрозамороженные овощи и плоды. Виды овощей и плодов, используемых для замораживания.

Требования к качеству, упаковка, хранение, использование в кулинарии.

Овощные и плодовые консервы. Группы овощных консервов (натуральных, закусочных, обеденных, томатопродуктов). Группы плодовых консервов (компоты, соки, сиропы, соусы, экстракты, пасты, пюре). Требования к качеству, маркировка консервов, бомбаж. Упаковка, хранение, использование в кулинарии.

Рыба и рыбопродукты

Рыба живая. Виды рыб, поступающих в живом виде. Требования к качеству живой рыбы. Хранение, использование в кулинарии.

Рыба охлажденная. Способы охлаждения. Требования к качеству. Упаковка, хранение, использование в кулинарии.

Рыба замороженная. Способы замораживания. Требования к качеству. Использование в кулинарии.

Рыба соленая. Сущность процесса посола. Способы посола. Соленые, маринованные, пряные сельди.

Рыба копченая. Сущность процесса копчения. Способы копчения. Требования к качеству, дефекты. Упаковка, хранение, использование в кулинарии.

Рыба вяленая и сушеная. Краткая характеристика.

Балычные изделия. Особенности производства. Способы разделки. Показатели качества, дефекты. Условия и сроки хранения. Кулинарное использование.

Икра рыб. Виды, показатели качества. Условия и сроки хранения. Кулинарное использование.

Рыбные консервы и пресервы. Виды, ассортимент. Пищевая ценность. Показатели качества. Маркировка. Хранение.

Мясо и мясопродукты

Виды мяса. Классификация мяса, требования к качеству, хранение, использование в кулинарии.

Мясо птицы. Классификация по возрасту, термическому состоянию, упитанности, способу выработки. Требования к качеству. Упаковка, маркировка, хранение.

Субпродукты. Классификация субпродуктов. Требования к качеству, использование в кулинарии.

Колбасные изделия. Классификация. Показатели качества, хранение, использование в кулинарии.

Мясные копчености. Классификация. Краткая характеристика. Показатели качества. Хранение, использование в кулинарии.

Мясные консервы. Классификация по виду сырья и назначению. Требования к качеству, дефекты. Упаковка, маркировка, хранение, использование в кулинарии.

Молоко и молочные продукты

Значение молока и молочных продуктов в рациональном питании населения.

Свежее молоко. Классификация. Требования к качеству молока. Упаковка, хранение, использование в кулинарии.

Сливки. Сырье. Особенности производства.

Сгущенное молоко и сливки. Виды. Особенности производства. Требования к качеству, Хранение, использование в кулинарии.

Сухое молоко и сливки. Виды. Особенности производства. Требования к качеству, дефекты. Упаковка, хранение, кулинарное использование.

Сметана. Сырье. Особенности производства. Виды сметаны.

Творог. Сырье. Деление по жирности. Требования к качеству, кулинарное использование.

Сыры. Классификация сыров. Упаковка, хранение, кулинарное использование.

Яйцо и яйцопродукты

Яйцо. Строение. Виды яиц, категории яиц. Требования к качеству. Упаковка, хранение, использование в кулинарии.

Мороженные яичные продукты. Характеристика, требования к качеству, хранение, использование в кулинарии.

Яичные порошки. Особенности производства. Требования к качеству, хранение, использование в кулинарии.

Пищевые жиры

Растительные масла. Сырье, особенности производства. Способы получения и очистки. Виды растительных масел. Упаковка, хранение, использование в кулинарии.

Масло коровье. Виды коровьего масла. Требования к качеству. Упаковка, хранение, использование в кулинарии.

Животные топленые жиры. Сырье. Требования к качеству, упаковка, хранение, использование в кулинарии.

Маргарин. Сырье, особенности производства. Классификация. Требования к качеству. Упаковка, хранение, использование в кулинарии.

Кулинарные и кондитерские жиры. Сырье. Виды. Характеристика. Пищевая ценность. Требования к качеству. Упаковка, хранение, использование в кулинарии.

Зерномучные товары

Зерно. Виды зерновых культур. Требования к качеству и хранение зерна.

Крупа. Пищевая ценность. Крупа из проса, гречихи, овса, ячменя, пшеницы, риса, кукурузы, бобовых культур, краткая характеристика. Требования к качеству. Упаковка, хранение, использование в кулинарии.

Мука. Виды, сорта. Показатели качества, упаковка, использование в кулинарии.

Макаронные изделия. Сырье. Типы и виды макаронных изделий, требования к качеству. Упаковка, хранение, использование в кулинарии.

Хлеб. Классификация, краткая характеристика. Требования к качеству, хранение, использование в кулинарии.

Крахмал, сахар, мед, кондитерские изделия

Крахмал. Виды крахмала. Требования к качеству картофельного и кукурузного крахмала. Упаковка, хранение, использование в кулинарии.

Сахар. Сырье. Производство сахара. Ассортимент, требования к качеству, упаковка, хранение, использование в кулинарии.

Мед. Виды меда по ботаническому происхождению и способу получения. Требования к качеству. Упаковка, хранение, использование в кулинарии.

Сахарные кондитерские изделия: варенье, джем, повидло, желе, цукаты, конфитюр. Краткая характеристика, использование в кулинарии.

Шоколад. Какао-порошок. Характеристика, виды, использование в кулинарии.

Вкусовые товары

Чай. Сырье. Краткая характеристика отдельных видов чая. Требования к качеству. Упаковка, хранение, использование в кулинарии.

Кофе. Виды кофе. Требования к качеству. Упаковка, хранение, использование в кулинарии.

Какао, кофейные и чайные напитки. Требования к качеству, хранение.

Пряности. Пищевая ценность. Классификация, использование в кулинарии.

Приправы. Роль в питании. Краткая характеристика майонеза, горчицы, уксуса, столового хрена. Требования к качеству, использование в кулинарии.

Алкобольные, слабоалкогольные и безалкогольные напитки. Краткая характеристика.

Вспомогательное сырье для кондитерского и кулинарного производства

Дрожжи. Виды. Краткая характеристика прессованных, сушеных дрожжей. Требования к качеству, упаковка, хранение, использование.

Желирующие вещества (агар, желатин, пектин). Краткая характеристика.

Химические разрыхлители теста: аммоний углекислый, сода. Использование в кулинарии.

Пищевые кислоты, ароматизаторы (эссенции). Использование в кулинарии.

Оборудование объектов общественного питания

Общие сведения о машинах и механизмах

Понятие о машине. Классификация механического оборудования. Общие правила эксплуатации машин и механизмов.

Универсальные кухонные машины

Универсальные кухонные машины. Классификация, устройство, комплектация универсальных кухонных машин сменными механизмами. Правила безопасной эксплуатации универсальных кухонных машин.

Машины для обработки овощей

Картофелеочистительные машины. Устройство, принцип работы. Правила безопасной эксплуатации картофелечисток периодического действия.

Машины и механизмы для нарезки овощей.

Машины и механизмы для протирания овощей и приготовления картофельного пюре. Устройство, принцип работы, правила безопасной эксплуатации.

Универсальная кухонная машина для овощных цехов, назначение, устройство, правила безопасной эксплуатации.

Машины для обработки мяса и рыбы

Общая характеристика машин, применяемых для обработки мяса и рыбы, их классификация.

Мясорубки, фаршемешалки, машины и механизмы для рыхления мяса, котлетоформовочная машина, рыбоочистительные машины и механизмы, универсальная кухонная машина для мясных цехов. Устройство, принцип работы, правила безопасной эксплуатации.

Машины для подготовки сырья и полуфабрикатов

Просеиватели, машины и механизмы для измельчения сухих продуктов, механизм для дробления орехов и растирания мака, соковыжималки, машины для размола кофе, дозировочная аппаратура, устройство, правила безопасной эксплуатации.

Машины для перемешивания, измельчения, взбивания пищевых продуктов и приготовления теста

Тестомесильные машины, устройство, правила безопасной эксплуатации.

Взбивальные машины и механизмы, правила безопасной эксплуатации.

Механизмы для перемешивания помады, фарша, их назначение, принцип работы, правила безопасной эксплуатации.

Тестораскаточные машины, устройство, принцип работы, правила безопасной эксплуатации.

Малогабаритное оборудование для перемешивания, измельчения, взбивания пищевых продуктов и приготовления теста. Правила безопасной эксплуатации.

Машины для нарезки хлеба и гастрономии

Хлеборезка, основные части, правила безопасной эксплуатации.

Машина для нарезки гастрономических товаров, устройство, правила безопасной эксплуатации.

Посудомоечные машины

Универсальные посудомоечные машины периодического и непрерывного действия.

Машины для мойки функциональных емкостей.

Машины для мойки специальных подносов, устройство, правила безопасной эксплуатации.

Подъемно-транспортное оборудование

Классификация подъемно-транспортного оборудования.

Средства малой механизации. Конвейеры, транспортеры. Подъемники, лифты, тележки. Назначение, правила безопасной эксплуатации.

Весоизмерительное оборудование и кассовые суммирующие аппараты, специальные компьютерные системы (СКС)

Весы, их назначение, классификация. Правила пользования весоизмерительными приборами.

Гири.

Кассовые суммирующие аппараты, специальные компьютерные системы (СКС), их назначение в объектах общественного питания. Характеристика, устройство, правила безопасной эксплуатации СКС.

Пищеварочные котлы

Стационарные пищеварочные котлы. Назначение, классификация, принцип работы, правила безопасной эксплуатации.

Котлы пищеварочные секционные модулированные (стационарные и опрокидывающиеся).

Опрокидывающиеся пищеварочные котлы. Назначение, принцип работы, особенности эксплуатации опрокидывающихся пищеварочных котлов.

Автоклавы. Назначение, правила безопасной эксплуатации.

Варочные паровые шкафы и мелкие варочные аппараты

Варочные паровые шкафы, назначение, устройство, принцип работы, правила безопасной эксплуатации.

Кофеварка периодического действия, устройство, правила безопасной эксплуатации.

Кофемашины, устройство, правила безопасной эксплуатации.

Жарочно-пекарное оборудование

Сковороды электрические с непосредственным обогревом. Назначение, принцип работы, правила безопасной эксплуатации.

Сковороды электрические с косвенным обогревом. Назначение, принцип работы, правила безопасной эксплуатации.

Блинницы с электрическим обогревом. Назначение, принцип работы, правила безопасной эксплуатации.

Фритюрницы. Назначение, устройство, принцип работы, правила безопасной эксплуатации.

Жарочные и пекарные шкафы. Назначение, устройство, принцип работы, правила безопасной эксплуатации.

Конвекционные печи, пароконвектоматы. Назначение, устройство, правила безопасной эксплуатации.

Печи СВЧ. Назначение, устройство, правила безопасной эксплуатации.

Шашлычные печи. Назначение, устройство, правила безопасной эксплуатации.

Гриль электрический. Назначение, устройство, правила безопасной эксплуатации.

Варочно-жарочное оборудование

Назначение и классификация плит.

Несекционные электрические плиты, устройство, принцип работы, правила безопасной эксплуатации.

Плиты электрические секционные модулированные, устройство, принцип работы, правила безопасной эксплуатации.

Водогрейное оборудование

Кипятильники периодического действия. Устройство, принцип работы, правила безопасной эксплуатации.

Кипятильники непрерывного действия. Устройство, принцип работы, правила безопасной эксплуатации.

Оборудование для раздачи пищи

Мармиты электрические для супов, прилавок-мармит для супов, мармиты для вторых блюд и соусов, передвижные мармиты. Назначение, устройство, принцип работы, правила безопасной эксплуатации.

Раздаточная секционная модулированная стойка. Назначение, устройство, правила безопасной эксплуатации.

Мармиты, раздаточные стойки. Назначение, устройство, правила безопасной эксплуатации.

Салат-бары тепловые, термопорты. Назначение, устройство, правила безопасной эксплуатации.

Раздаточные линии самообслуживания.

Холодильное оборудование

Значение холодильного оборудования в общественном питании.

Холодильное оборудование с машинным охлаждением.

Холодильное торговое оборудование: сборные холодильные камеры, холодильные шкафы, прилавки, витрины. Их назначение, устройство, правила эксплуатации и требования безопасности труда.

Льдогенераторы, граниторы, фризеры. Их назначение, устройство, принцип работы.

Общие правила безопасной эксплуатации холодильного оборудования.

Оборудование для специализированных объектов общественного питания

Универсальные малогабаритные кухонные машины, характеристика, устройство, принцип работы, правила безопасной эксплуатации.

Малогабаритное оборудование для обработки овощей, характеристика, устройство, правила безопасной эксплуатации.

Оборудование для пиццерии, профессиональное оборудование для фаст-фуд; мини-линии приготовления. Назначение, устройство, принцип работы, правила безопасной эксплуатации.

ОБЩИЕ ТРЕБОВАНИЯ

Материалы для проведения вступительного испытания по специальности разрабатываются на основе данной программы.

Форма проведения вступительного испытания определяется учреждением образования.

В структуру заданий для проведения вступительного испытания по специальности должны быть включены вопросы: по специальной технологии, товароведению пищевых продуктов, оборудованию торговых объектов общественного питания.

Знания абитуриента оцениваются по десятибалльной шкале в соответствии с приведенными критериями оценки вступительного испытания.

КРИТЕРИИ ОЦЕНКИ ВСТУПИТЕЛЬНОГО ИСПЫТАНИЯ

Отметка в баллах	Показатели оценки
1 (один)	Узнавание отдельных объектов изучения программного учебного материала, предъявленных в готовом виде (основных терминов, понятий, определений в области товароведения пищевых продуктов, специальной технологии и оборудования объектов общественного питания).
2 (два)	Различение объектов изучения программного учебного материала, предъявленных в готовом виде (основных терминов, понятий, определений в области товароведения пищевых продуктов, специальной технологии и оборудования объектов общественного питания).
3 (три)	Воспроизведение части программного учебного материала по памяти (фрагментарное перечисление ассортимента пищевых продуктов, блюд и кулинарных изделий; пересказ особенностей производства кулинарной продукции, технологических процессов приготовления блюд и кулинарных изделий, факторов, влияющих на качество пищевых продуктов; процессов, происходящих в пищевых продуктах при хранении, требований к организации рабочих мест в производственных цехах; способов упаковки, маркировки, сроков годности (хранения), условий хранения пищевых продуктов и их использования в кулинарии; назначения технологического и торгового оборудования и т. д.).
4 (четыре)	Воспроизведение большей части программного учебного материала (описание с элементами объяснения ассортимента пищевых продуктов, блюд и кулинарных изделий; пересказ особенностей производства кулинарной продукции, технологических процессов приготовления блюд и кулинарных изделий, факторов, влияющих на качество пищевых продуктов; процессов, происходящих в пищевых продуктах при хранении, требований к организации рабочих мест в производственных цехах; способов упаковки, маркировки, сроков годности (хранения), условий хранения пищевых продуктов и их использования в кулинарии; назначения, устройства, принципа работы и правил безопасной эксплуатации технологического и торгового оборудования и т. д.); наличие единичных существенных ошибок.

Отметка в баллах	Показатели оценки
5 (пять)	Осознанное воспроизведение большей части программного учебного материала (описание с объяснением ассортимента пищевых продуктов, блюд и кулинарных изделий; пересказ особенностей производства кулинарной продукции, технологических процессов приготовления блюд и кулинарных изделий, факторов, влияющих на качество пищевых продуктов; процессов, происходящих в пищевых продуктах при хранении, требований к организации рабочих мест в производственных цехах; способов упаковки, маркировки, сроков годности (хранения), условий хранения пищевых продуктов и их использования в кулинарии; назначения, устройства, принципа работы и правил безопасной эксплуатации технологического и торгового оборудования и т. д.); наличие несущественных ошибок
6 (шесть)	Полное знание и осознанное воспроизведение всего программного учебного материала; владение программным учебным материалом в знакомой ситуации (описание и объяснение ассортимента пищевых продуктов, блюд и кулинарных изделий; пересказ особенностей производства кулинарной продукции, технологических процессов приготовления блюд и кулинарных изделий, факторов, влияющих на качество пищевых продуктов; процессов, происходящих в пищевых продуктах при хранении; типов объектов общественного питания, назначения и организации работы производственных цехов, их взаимосвязь, использования инвентаря, инструмента, посуды для приготовления и отпуска кулинарной продукции, требований к организации рабочих мест в производственных цехах; способов упаковки, маркировки, сроков годности (хранения), условий хранения пищевых продуктов и их использования в кулинарии; назначения, устройства, принципа работы и правил безопасной эксплуатации технологического и торгового оборудования и т. д.); наличие несущественных ошибок
7 (семь)	Полное, прочное знание и воспроизведение программного учебного материала; владение программным учебным материалом в знакомой ситуации (развернутое описание и объяснение ассортимента пищевых продуктов, блюд и кулинарных изделий; пересказ особенностей производства кулинарной продукции, раскрытие сущности технологических процессов приготовления блюд и кулинарных изделий, факторов, влияющих на качество пищевых продуктов; процессов, происходящих в пищевых продуктах при хранении; типов объектов общественного питания, назначения и организации работы производственных цехов, их взаимосвязь, использования инвентаря, инструмента, посуды для приготовления и отпуска кулинарной продукции, обоснование требований к организации рабочих мест в производственных цехах; способов упаковки, маркировки, сроков годности (хранения), условий хранения пищевых продуктов и их использования в кулинарии; назначения, устройства, принципа работы и правил безопасной эксплуатации технологического и торгового оборудования и т. д., формулирование выводов о значении товароведения в сохранности полезных свойств пищевых продуктов, необходимости соблюдения последовательности выполнения операций технологических процессов приготовления блюд и кулинарных изделий и т.д.); наличие единичных несущественных ошибок
8 (восемь)	Полное, прочное, глубокое знание и воспроизведение программного учебного материала; оперирование программным учебным материалом в знакомой ситуации (развернутое описание и объяснение ассортимента пищевых продуктов, блюд и кулинарных изделий; пересказ особенностей производства кулинарной продукции, раскрытие сущности технологических процессов приготовления блюд и кулинарных изделий, факторов, влияющих на качество пищевых продуктов; процессов, происходящих в пищевых продуктах при хранении; типов объектов общественного питания, назначения и организации работы производственных цехов, их взаимосвязь, использования инвентаря, инструмента, посуды для приготовления и отпуска кулинарной продукции, обоснование требований к ор-

Отметка в баллах	Показатели оценки
	ганизации рабочих мест в производственных цехах; способов упаковки, маркировки, сроков годности (хранения), условий хранения пищевых продуктов и их использования в кулинарии; назначения, устройства, принципа работы и правил безопасной эксплуатации технологического и торгового оборудования и т. д., формулирование выводов о значении товароведения в сохранности полезных свойств пищевых продуктов, необходимости соблюдения последовательности выполнения операций технологических процессов приготовления блюд и кулинарных изделий и т.д.); наличие единичных несущественных ошибок
9 (девять)	Полное, прочное, глубокое, системное знание программного учебного материала; оперирование программным учебным материалом в частично измененной ситуации (применение учебного материала при выдвижении предположений и гипотез об использовании в кулинарии новых видов пищевых продуктов, современных видов высокоэффективного технологического и торгового оборудования с учетом их назначения для снижения трудоемкости кулинарной обработки сырья; наличие действий и операций творческого характера и т. д.).
10 (десять)	Свободное оперирование программным учебным материалом, применение знаний и умений в незнакомой ситуации (самостоятельное описание и объяснение рационального использования новых видов пищевых продуктов, продовольственного сырья; обоснование температурного режима их хранения, применения в профессиональной деятельности новейших достижений в производстве кулинарной продукции, в организации рабочих мест, в использовании новых кулинарных приемов и способов обработки продовольственного сырья, приготовления блюд и кулинарных изделий; применения технологического и торгового оборудования и т. д.).

При ответе на вопросы учитывается характер и количество допущенных ошибок. При наличии существенных ошибок отметка может быть снижена на 50%, а несущественных – на 10%.

Отметка 0 (ноль) баллов выставляется абитуриенту при отказе от ответа.

Отметка по результатам вступительного испытания выставляется, исходя из суммы баллов по всем вопросам экзаменационного задания в соответствии со следующей таблицей.

<i>Общая сумма баллов</i>	<i>Отметка</i>
1-3	1
4-6	2
7-9	3
10-12	4
13-15	5
16-18	6
19-21	7
22-24	8
25-27	9
28-30	10