

Рекомендовано к изданию экспертным советом Республиканского
института профессионального образования

И. о. ректора учреждения образования
«Республиканский институт
профессионального образования»

Э.М.Калицкий

Начальник центра
научно-методического обеспечения
профессионального образования
учреждения образования
«Республиканский институт
профессионального образования»

А.Н.Петрова

Авторы: *Н.П. Гребенок, С.И. Рагель*, преподаватели учреждения образования «Минский государственный профессионально-технический колледж кулинарии».

Рецензенты: *Н.В. Курилкина*, методист центра научно-методического обеспечения профессионального образования учреждения образования «Республиканский институт профессионального образования»;
Е.В. Куницкая, методист центра развития профессионального образования учреждения образования «Республиканский институт профессионального образования».

Программа вступительного испытания составлена на основе «Сборника типовой учебно-программной документации для учреждений, обеспечивающих получение профессионально-технического образования по специальности 3-91 01 51 «Общественное питание», квалификации 3-91 01 51-57 «Повар», утвержденного Министерством образования Республики Беларусь 29.12.2010.

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 51 «Общественное питание» включен учебный материал учебных предметов: «Специальная технология», «Товароведение пищевых продуктов», «Оборудование объектов общественного питания».

Требования к знаниям и умениям

Абитуриент *должен знать:*

рецептуру, технологию приготовления, требования к качеству, срокам годности и условиям хранения, порционирования, оформления и подачи блюд и кулинарных изделий, требующих сложной кулинарной обработки;

основы рационального питания;

виды, свойства и способы обработки продовольственного сырья и полуфабрикатов, используемых для приготовления сложных блюд и кулинарных изделий;

способы сокращения потерь и сохранения питательной ценности пищевых продуктов при их тепловой обработке (применение различных способов нагрева или обогрева, создание определенной среды – кислой, соленой и др.);

ароматические вещества и способы их применения с целью улучшения вкусовых качеств кулинарной продукции;

технологические документы на продукцию общественного питания;

порядок составления меню, заявок на продукты, ведения учета и составления товарных отчетов;

содержание технологических карт;

порядок применения технологических документов в общественном питании;

типы и классы 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 сырья, способу 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;

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 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 по охране 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 по охране труда, 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 по охране труда к оборудованию

Требования к безопасной эксплуатации оборудования.

Требования по охране труда при производстве работ

Требования по охране 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 и типы объектов общественного питания.

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

Характеристика типов объектов общественного питания: ресторанов, кафе, баров, столовых, закусочных, буфетов, кафетериев, предприятий быстрого обслуживания, магазинов (отделов) кулинарии, заготовочных объектов (цехов).

Деление объектов общественного питания на классы: люкс, высшая, первая.

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 на 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 овощей. 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 охраны 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 охраны 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 охраны 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 торгового объекта, моечной, хлеборезкой 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, бухгалтерский, 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 объектов общественного питания. Торговая реклама. Задачи рекламы, ее виды.

Особенности составления различных видов меню, их оформление.

Нормирование труда на объектах общественного питания

Организация режимов труда и отдыха. Виды графиков выхода на работу на 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, картофеля

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.

Грибы, их кулинарное использование. Обработка грибов.

Виды грибов, поступающих на объекты общественного питания. 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, кролика

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. Новые приемы тепловой обработки.

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, кролика

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

Классификация закусок по существенным признакам. Бутерброды, их разновидности. Приготовление бутербродов, нормы закладки продуктов и выхода готовых бутербродов.

Приготовление овощных гарниров для холодных блюд.

Салаты холодные и горячие, приготовление и отпуск. Салаты-коктейли. Винегреты, рецептура, нормы выхода, приготовление и отпуск. Холодные закуски из: рыбы, мяса и птицы, овощей, яиц, грибов; приготовление, 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

Роль товароведения в сохранности полезных свойств товаров, улучшении и расширении их ассортимента. Связь товароведения с другими учебными предметами.

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, технологический.

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. Категории 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 по виду мяса и термическому состоянию. 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, дефекты. Упаковка, хранение, использование в кулинарии.

Сливки. Сырье. Особенности производства.

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

Сухие 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 яйцепродукты

Яйцо. Строение. Виды яиц по способу и сроку хранения. Категории яиц. Требования к качеству. Упаковка, хранение, использование в кулинарии.

Мороженые 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, дефекты. 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, дефекты. 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.

Алкогольные, 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

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.

Универсальная кухонная машина для овощных цехов, назначение, устройство, правила эксплуатации и требования охраны труда.

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 эксплуатации и требования охраны труда.

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.

Назначение, устройство, правила безопасной эксплуатации.

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

Тестомесильные машины, назначение, устройство, правила безопасной эксплуатации.

Взбивальные машины и механизмы, правила эксплуатации и требования охраны труда.

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

Тестораскаточные машины, назначение, 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, назначение, основные части, правила безопасной эксплуатации.

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

Посудомоечные машины

Универсальные посудомоечные машины периодического действия и непрерывного действия.

Машины для мойки функциональных емкостей.

Машины для мойки спецподносов, назначение, 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 на объектах общественного питания. Характеристика, устройство, правила безопасной эксплуатации кассовых суммирующих аппаратов и СКС.

Пищеварочные котлы

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

Опрокидываемые пищеварочные котлы. Назначение, принцип работы, особенности эксплуатации опрокидываемых пищеварочных котлов.

Котлы пищеварочные секционные модулированные (стационарные и опрокидываемые). Особенности их эксплуатации.

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, виды, 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, принцип работы, правила безопасной эксплуатации.

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

Конвекционные печи, пароконвектоматы. Назначение, правила безопасной эксплуатации.

Печи СВЧ. Назначение, правила безопасной эксплуатации.

Шашлычные печи. Назначение, правила безопасной эксплуатации.

Гриль электрический. Назначение, правила безопасной эксплуатации.

Варочно-жарочное оборудование

Назначение и классификация плит.

Несекционные электрические плиты, принцип работы, правила эксплуатации и требования охраны труда.

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

Водогрейное оборудование

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

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

Оборудование для раздачи пищи

Мармиты электрические для супов, прилавков-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 охраны труда.

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

Общие правила безопасной эксплуатации холодильного оборудования с машинным охлаждением.

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.

ОБЩИЕ ТРЕБОВАНИЯ

Экзаменационный материал для проведения вступительного испытания по специальности разрабатывается на основе данной программы.

Форма проведения экзамена определяется учреждением образования.

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

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

Каждый вопрос оценивается в баллах в соответствии с критериями оценки.

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

Отметка в баллах	Показатели оценки
	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)	Недостаточно осознанное воспроизведение большей части программного учебного материала (описание с элементами объяснения ассортимента пищевых продуктов, блюд и кулинарных изделий, 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.
5 (пять)	Осознанное воспроизведение большей части программного учебного материала (описание с объяснением ассортимента пищевых продуктов, блюд и кулинарных изделий, 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, 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 выявление и обоснование показателей качества кулинарной продукции, приведение примеров из практики 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, особенностей производства кулинарной продукции, раскрытие сущности технологических процессов приготовления блюд и кулинарных изделий, факторов, влияющих на качество пищевых продуктов;

Отметка в баллах	Показатели оценки
	<p>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 операций технологических процессов приготовления блюд и кулинарных изделий и т.д.); наличие единичных несущественных ошибок</p>
8 (восемь)	<p>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, 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 операций технологических процессов приготовления блюд и кулинарных изделий и т.д.); наличие единичных несущественных ошибок</p>
9 (девять)	<p>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.).</p>
10 (десять)	<p>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.).</p>

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

Существенные ошибки:

нарушение последовательности технологического процесса, влияющее на качество кулинарной продукции;

неверное название ассортимента и классификации видов продовольственного сырья и пищевых продуктов;

неправильно указано кулинарное использование сырья, полуфабрикатов, способов их обработки;

отсутствие требований к качеству продовольственного сырья, полуфабрикатов, пищевых продуктов, кулинарной продукции, назначения оборудования и т.д.;

нарушение в назначении и описании безопасной эксплуатации оборудования объектов общественного питания.

Несущественные ошибки:

нарушение последовательности технологического процесса, не влияющее на качество кулинарной продукции;

незначительное нарушение в описании принципа работы оборудования объектов общественного питания;

неполное указание требований к качеству продовольственного сырья и пищевых продуктов, кулинарной продукции.

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.

Общая сумма баллов	Отметка
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