ЧОУ ВО «Казанский инновационный университет имени В.Г. Тимирясова (ИЭУП)»

«УТВЕРЖДАЮ»
Председатель приемной комиссии
_____ А.В. Тимирясова
«15» января 2025 г.

ПРОГРАММА ВСТУПИТЕЛЬНОГО ИСПЫТАНИЯ «ТЕХНОЛОГИЯ ПРОДУКЦИИ И ОРГАНИЗАЦИЯ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ»

для поступающих на базе профессионального образования по направлению подготовки бакалавриата 19.03.04 «Технология продукции и организация общественного питания»

Казань 2025

СОДЕРЖАНИЕ

I.Пояснительная записка……... 3
II. Содержание программы……. 3
III. Демонстрационные варианты тестов……. 4
IV.Критерии оценки сдачи вступительного испытания……. 8
V. Порядок проведения вступительного испытания…….. 8
VI. Список рекомендуемой литературы……..... 9

I. ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА

Вступительное испытание направлено на определение возможностей поступающих осваивать соответствующие разделы дисциплин основной образовательной программы бакалавриата19.03.04 «Технология продукции и организация общественного питания».

Вступительное испытание разработано в соответствии с содержанием образовательных программ среднего профессионального образования, соответствующих укрупненной группе специальностей, направлений подготовки: 19.00.00 Промышленная экология и биотехнологии.

II. СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ ТЕХНОЛОГИЯ ПРОДУКЦИИ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ

- Понятия «санитария» и «гигиена». Правила санитарии и гигиены перед началом работы, при приготовлении пищи.
- Правила безопасной работы при пользовании электрическими плитами и электроприборами, газовыми плитами, при работе с ножом, кипящими жидкостями и приспособлениями.
- Питание как физиологическая потребность. Состав пищевых продуктов. Значение белков, жиров, углеводов для жизнедеятельности человека. Роль витаминов, минеральных веществ и воды в обмене веществ, их содержание в пищевых продуктах.
- Продукты, применяемые для приготовления бутербродов. Значение хлеба в питании человека. Технология приготовления бутербродов.
- Виды горячих напитков (чай, кофе, какао). Сорта чая и кофе. Технология приготовления горячих напитков. Современные приборы и способы приготовления чая и кофе.
- Пищевая (питательная) ценность овощей и фруктов. Кулинарная классификация овощей. Питательная ценность фруктов.
- Общие правила механической кулинарной обработки овощей. Инструменты и приспособления для нарезки.
- Технология приготовления блюд из сырых овощей (фруктов).
- Виды тепловой обработки продуктов. Преимущества и недостатки различных способов тепловой обработки овощей. Технология приготовления блюд из варёных овощей. Условия варки овощей для салатов, способствующие сохранению питательных веществ и витаминов.

- Использование яиц в кулинарии. Технология приготовления различных блюд из яиц.
- Виды круп, применяемых в питании человека. Технология приготовления крупяных каш. Требования к качеству рассыпчатых, вязких и жидких каш. Технология приготовления блюд из макаронных изделий. Требования к качеству готовых блюд из макаронных изделий. Подача готовых блюд. Расчёт расхода круп и макаронных изделий с учетом объема приготовления.
- Значение молока в питании человека. Технология приготовления блюд из молока и кисломолочных продуктов. Требования к качеству молочных готовых блюд.
- Пищевая ценность рыбы и нерыбных продуктов моря. Признаки доброкачественности рыбы. Условия и сроки хранения рыбной продукции. Первичная обработка рыбы. Тепловая обработка рыбы. Технология приготовления блюд из рыбы.
- Значение мясных блюд в питании. Виды мяса, включая мясо птицы. Признаки доброкачественности мяса. Органолептические методы определения доброкачественности мяса. Условия и сроки хранения мясной продукции. Подготовка мяса к тепловой обработке. Санитарные требования при обработке мяса. Оборудование и инвентарь, применяемые при механической и тепловой обработке мяса.
- Виды сладких блюд и напитков: компоты, кисели, желе, муссы, суфле. Их значение в питании человека. Рецептура, технология их приготовления и подача к столу.
- Сервировка сладкого стола. Набор столового белья, приборов и посуды. Подача кондитерских изделий и сладких блюд. Составление букета из конфет и печенья.

III. ДЕМОНСТРАЦИОННЫЕ ВАРИАНТЫ ТЕСТОВ

1. Какой показатель товара характеризует его способность удовлетворять физиологические и социальные потребности покупателя:

а) показатели надежности;

б) функциональные свойства;

в) показатели безопасности;

г) эргономические показатели.

2. Недостатком органолептического метода оценки качества продукта является:

а) субъективность;

б) неточность оценки;

в) длительность по времени;

г) сложность выполнения.

3. Измерительные методы оценки качества продуктов предназначены для определения:

а) физико-химических показателей;

б) органолептических показателей;

в) показателей дегустационных испытаний;

г) микробиологических показателей.

4. Помещение, предназначенное для встречи и ожидания гостей, приглашенных на банкет

а) гардероб;

б) аванзал;

в) вестибюль;

г) холл.

5. Главной особенностью стеклокерамических плит является

а) применение электрического тена для нагрева пищи;

б) применение газовой горелки для нагрева пищи;

в) применение пароконвекторов для нагрева пищи;

г) применение инфракрасного излучения для нагрева пищи.

6. Укажите единицу измерения энергии

а) Дж;

б) Вт;

в) Н;

г) А.

7. Чешуйчатый лед используется:

а) для охлаждения воздуха;

б) для приготовления коктейлей;

в) для хранения рыбы;

г) для замораживания овощей.

8. Картофель, морковь, свекла относятся:

а) корнеплодам;

б) клубнеплодам;

в) томатным;

г) бахчевым.

9. К десертным овощам относятся:

а) салат;

б) базилик;

в) кинза;

г) артишок.

10. Изменения структуры и числа хромосом изучают с помощью метода

а) цитогенетического;

б) центрифугирования;

в) биохимического

г) гибридологического.

11. Мёд является источником:

а) фруктозы;

б) лактозы;

в) крахмала;

д) пектинов.

12. Макаронные изделия группы Б изготовляют

а) из муки из мягкой стекловидной пшеницы высшего и первого сортов;

б) из муки из твердой пшеницы (дурум) высшего, первого и второго сортов;

в) из муки из пшеничной хлебопекарной муки высшего и первого сортов;

г) из муки из пшеничной общего назначения.

13. Наиболее богаты витамином С:

а) шиповник, черная смородина, перец;

б) цитрусовые, киви, капуста;

в) земляника, крыжовник, томаты;

г) капуста белокочанная, малина, яблоки.

14. Для сохранения витаминов очищенные овощи следует хранить:

а) на свету;

б) при низких температурах;

в) при комнатной температуре в воде;

г) в жиру.

15. Блюдо-

а) это пищевые продукты, доведенные до готовности;

б) это пищевые продукты, прошедшие тепловую обработку и готовые к употреблению;

в) это пищевые продукты, обработанные и готовые к употреблению;

г) это пищевой продукт или сочетание продуктов и полуфабрикатов, доведенных до кулинарной готовности, порционированных и оформленных.

16. На предприятиях общественного питания вода используется для:

а) технологических целей;

б) технических целей;

в) санитарных целей;

г) все ответы верны.

17. Кофе получают из:

а) листьев кофейного дерева;

б) молодых веток кофейного дерева;

в) ягод кофейного дерева;

г) из корней кофейного дерева.

18. Вещества, вводимые в пищевые продукты с целью сохранения их заданных свойств и увеличения срока их хранения – это _____.

19. Определите энергетическую ценность 100 гр. молока, если содержание жиров – 3,2 гр., белков – 3,5 гр., углеводов – 4,7 гр.

20. Температура подачи холодных блюд и закусок должна быть не выше_____^{o}С.

IV.КРИТЕРИИ ОЦЕНКИ СДАЧИ ВСТУПИТЕЛЬНОГО ИСПЫТАНИЯ

Максимальное количество по вступительному испытанию профессиональной направленности составляет 100 баллов. Минимальный балл, подтверждающий успешное прохождение вступительного испытания профессиональной направленности составляет 40 баллов. Каждое задание оценивается в 5 баллов. Общий балл складывается путем суммирования баллов за каждое верно выпаленное задание.

V. ПОРЯДОК ПРОВЕДЕНИЯ ВСТУПИТЕЛЬНОГО ИСПЫТАНИЯ

Вступительное испытание начинается строго в установленное расписанием время.

Вступительное испытание проводится в форме компьютерного тестирования.

Тестирование включает в себя 20 заданий. Время тестирования – 60 минут.

Задания № 1 – 17 представляют собой тестовые задания закрытого типа, в которых нужно выбрать один правильный ответ из нескольких предложенных. Задания № 18, 19, 20 представляют вопросы открытого типа без вариантов ответа, в которых необходимо вписать правильный ответ.

Вступительное испытание проводится очно или с использованием дистанционных технологий по усмотрению поступающего.

Вступительные испытания с использованием дистанционных технологий проводятся при условии идентификации личности поступающего при сдаче ими вступительных испытаний в соответствии с Порядком проведения вступительных испытаний.

Поступающий до начала прохождения вступительных испытаний принимает решение о способе сдачи вступительных испытаний – очно или с использованием дистанционных технологий. Поступающий записывается на вступительное испытание в личном кабинете поступающего. При записи на вступительное испытание поступающий выбирает дату, время и способ сдачи вступительного испытания (очно или с применением дистанционных технологий) из предложенного расписания.

При очном проведении вступительного испытания и проведении вступительного испытания с использованием дистанционных технологий используются одинаковые материалы вступительных испытаний.

Лица, не прошедшие вступительное испытание по уважительной причине (болезнь или иные обстоятельства, подтвержденные документально), допускаются к сдаче вступительного испытания в другой группе или в резервный день.

Во время проведения вступительного испытания их участникам запрещается иметь при себе и использовать:

– справочную, учебно-методическую литературу и другие вспомогательные материалы, в том числе интернет-ресурсы;

– пользоваться любыми средствами связи.

Результаты вступительного испытания объявляются на официальном сайте и в личном кабинете абитуриента не позднее третьего рабочего дня после проведения вступительного испытания.

VI. ПЕРЕЧЕНЬ РЕКОМЕНДУЕМОЙ ЛИТЕРАТУРЫ ДЛЯ ПОДГОТОВКИ К ВСТУПИТЕЛЬНОМУ ИСПЫТАНИЮ

Основные законодательные и нормативные документы

1. Закон РФ от 07.02.1992 N 2300-1 (ред. от 01.05.2017) "О защите прав потребителей»

2. Федеральный закон от 12. 01. 2000 № 29-ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов» (с изменениями на 30. 12. 2006). – М.: Издательство «Омега-Л», 2007. – 24 с. (с изменениями и дополнениями)

3. Федеральный закон от 30. 03. 1999 № 52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения». (Федеральным законом от 18 июля 2011 г. N 242-ФЗ в статью 8 настоящего Федерального закона внесены изменения, вступающие в силу с 1 августа 2011 г.)

4. Правила оказания услуг общественного питания (утверждены постановлением Правительства РФ от 15. 08. 1997 № 1036; с изменениями и дополнениями утвержденными постановлением Правительства РФ от 10. 05. 2007 № 276). (с изменениями и дополнениями)

5. ГОСТ 30390-2013. "Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия"// утвержден и введен в действие Приказом Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии от 22 ноября 2013г. №1675-ст.

6. ГОСТ 31985-2013. Услуги общественного питания. Термины и определения // утвержден и введен в действие Приказом Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии от 27 июня 2013 г. N 191-ст

7. ГОСТ 31986-2012. Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания // утвержден и введен в действие Приказом Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии от 27 июня 2013 г. N 196-ст.

8. ГОСТ 31987-2012. Услуги общественного питания. Технологические документы. Общие требования к оформлению, построению и содержанию // утвержден и введен в действие Приказом Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии от 27 июня 2013 г. N 195-ст.

9. ГОСТ 30389-2013 "Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания Классификация и общие требования"// утвержден и введен в действие Приказом Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии от 22 ноября 2013 г. N 1676 ст.

10. ГОСТ 30524-2013 «Услуги общественного питания. Требования к персоналу» // утвержден и введен в действие Приказом Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии от 22 ноября 2013 г. N 1674 ст.

11. ГОСТ 31988-2012 «Услуги общественного питания. Метод расчета отходов и потерь сырья и пищевых продуктов при производстве продукции общественного питания» // утвержден и введен в действие Приказом Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии от 27 июня 2013 г. N 194-ст

12. ГОСТ 31984-2012 «Услуги общественного питания. Общие требования» // утвержден и введен в действие Приказом Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии от 27 июня 2013 г. N 192-ст

13. ГОСТ 32692-2014 «Услуги общественного питания. Общие требования к методам и формам обслуживания на предприятиях общественного питания» // Утвержден и введен в действие Приказом Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии от 27 мая 2014 г. № 459-ст

14. ГОСТ 32691-2014 «Услуги общественного питания. Порядок разработки фирменных и новых блюд и изделий на предприятиях общественного питания» // утвержден и введен в действие Приказом Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии от 18 апреля 2014 г. N 66-П

15. СанПин 2.4.5. 2409-08 «Санитарно- эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования»

16. СанПин 2.3.2. 1324-03 «Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов».

17. СанПиН 2.3/2.4.3590-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения"

18. СП 1.1. 1058-01 «Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемиологических (профилактических) мероприятий».

19. СанПин 2.3.2.1324-03. Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов. Ефимов А.Д., Фонарева Г.С., Толстова Л.А., и др. / Общественное питание. Справочник руководителя. / науч. рук. проекта А.Д. Ефимов; отв. за вып. В.М. Ковалев – М.: Изд. дом «Экономические новости», 2007. – 816 с.: табл.

Основная литература

20. Васюкова, А. Т. Технология продукции общественного питания : учебник / А. Т. Васюкова, А. А. Славянский, Д. А. Куликов. - 4-е изд. - Москва : Дашков и К, 2023. - 496 с. Текст : электронный. - URL: https://znanium.com/catalog/product/2084678

21. Технология продукции общественного питания : учебник / под ред. А.С. Ратушного. — 2-е изд., перераб. и доп. — Москва : ИНФРА-М, 2022. — 241 с. Текст : электронный. - URL: https://znanium.com/catalog/product/1861798

22. Технология продукции общественного питания. Практикум : учебное пособие / под ред. Л.П. Липатовой. — 3-е изд., перераб. и доп. — Москва : ИНФРА-М, 2024. — 374 с. Текст : электронный. - URL: https://znanium.com/catalog/product/2122964

23. Технология продукции общественного питания : учебное пособие / сост. О. М. Евтухова, Е. О. Никулина, О. Я. Кольман, Г. В. Иванова. - Красноярск : Сибирский федеральный университет, 2023. - 272 с. Текст : электронный. - URL: https://znanium.com/catalog/product/2092910

24. Джабоева, А. С. Технология продуктов общественного питания: сборник задач : учебное пособие / А.С. Джабоева, М.Ю. Тамова. — Москва : Магистр : ИНФРА-М, 2024. — 256 с. Текст : электронный. - URL: https://znanium.com/catalog/product/2124341

25. Годова, Г.В. Санитария и гигиена питания [Электронный ресурс] / Г.В. Годова. - М. : Издательство РГАУ-МСХА имени К.А. Тимирязева, 2012. - 90 с. - Режим доступа: http://biblioclub.ru

26. Теплов, В. И. Физиология питания : учеб. пособие / В. И. Теплов, В. Е. Боряев. – 2-е изд.. – М. : "Дашков и К", 2013. – 452 с.

27. Чаблин, Б. В. Оборудование предприятий общественного питания : учебник для вузов / Б. В. Чаблин, И. А. Евдокимов. — 2-е изд. — Москва : Издательство Юрайт, 2023. — 719 с. Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/517849

28. 2. Оборудование перерабатывающих производств : учебник / А.А. Курочкин, Г.В. Шабурова, В.М. Зимняков [и др.]. — Москва : ИНФРА-М, 2020. — 363 с. Текст : электронный. - URL: https://znanium.com/catalog/product/1062370

29. Николаева, М. А. Теоретические основы товароведения [Электронный ресурс] : учебник / М. А. Николаева. – М. : Норма : НИЦ ИНФРА-М, 2014. – 448 с. – Режим доступа : http://znanium.com

30. Товароведение и экспертиза потребительских товаров : учебник / В. В. Шевченко [и др.]. – 2-е изд., перераб. и доп.. – М. : ИНФРА-М, 2014. – 751 с.

31. Сборник нормативных документов. Технология. / Сост. Э.Д. Днепров, А.Г. Аркадьев. – М.: Дрофа, 2008.-198 с.