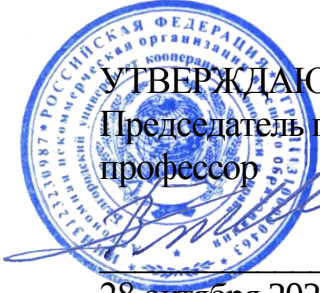


**АВТОНОМНАЯ НЕКОММЕРЧЕСКАЯ
ОРГАНИЗАЦИЯ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ
«БЕЛГОРОДСКИЙ УНИВЕРСИТЕТ КООПЕРАЦИИ,
ЭКОНОМИКИ И ПРАВА»**

**УТВЕРЖДАЮ**
Председатель приемной комиссии,
профессор
В.И. Теплов
28 октября 2020 г.

**ПРОГРАММА ДОПОЛНИТЕЛЬНОГО ВСТУПИТЕЛЬНОГО
ИСПЫТАНИЯ ПО ПРЕДМЕТУ
«ТЕХНОЛОГИЯ»
ДЛЯ ПОСТУПАЮЩИХ В БЕЛГОРОДСКИЙ УНИВЕРСИТЕТ
КООПЕРАЦИИ, ЭКОНОМИКИ И ПРАВА В 2021 г.**

ВВЕДЕНИЕ

Программа предназначена для сдачи предмета «Технология» и разработана на основе федерального государственного образовательного стандарта среднего общего образования и федерального государственного образовательного стандарта основного общего образования.

Программа содержит перечень основных тем, рекомендуемых для подготовки к вступительному испытанию по предмету «Технология».

Вступительное испытание проводится в форме, установленной Правилами приема на обучение по образовательным программам высшего образования – программам бакалавриата, программам специалитета, программам магистратуры в Автономную некоммерческую организацию высшего образования «Белгородский университет кооперации, экономики и права» и ее филиалы в 2021 году, и в соответствии с утвержденным расписанием.

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

Количество вопросов вступительного испытания – 10.

Продолжительность проведения вступительного испытания – 20 минут.

Вступительное испытание оценивается по 100-балльной шкале.

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

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

ОСНОВНЫЕ РАЗДЕЛЫ ПО ПРЕДМЕТУ, РЕКОМЕНДОВАННЫЕ ДЛЯ ПОДГОТОВКИ К ВСТУПИТЕЛЬНОМУ ИСПЫТАНИЮ

ТЕОРЕТИЧЕСКИЕ ОСНОВЫ ТЕХНОЛОГИИ

1.1. Технологический цикл производства продукции общественного питания.

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

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

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

1.2. Способы кулинарной обработки пищевых продуктов.

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

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

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

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

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

Характеристика вспомогательных и комбинированных способов тепловой обработки.

1.3. Классификация и ассортимент кулинарной продукции.

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

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

1.4. Процессы, формирующие качество продукции общественного питания.

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

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

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

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

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

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

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

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

СПИСОК РЕКОМЕНДУЕМОЙ ЛИТЕРАТУРЫ

1. Введение в технологию продуктов питания: лабораторный практикум [Текст] : учеб. пособие для бакалавров / Н. Г. Кульнева. – СПб. : Троицкий мост, 2012. – 120 с.
2. **Могильный, М. П.** Технология продукции общественного питания [Текст] : учеб. пособие / М. П. Могильный, Т. Ш. Шалтумаев, Т. В. Шленская. – М. : ДеЛи плюс, 2013. – 431 с.

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

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

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

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

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

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