

Министерство образования и науки Российской Федерации  
Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение  
высшего образования  
«Ульяновский государственный педагогический университет  
имени И.Н. Ульянова»  
(ФГБОУ ВО «УлГПУ им. И.Н. Ульянова»)

Факультет физико-математического и технологического образования  
Кафедра технологий профессионального обучения

УТВЕРЖДАЮ  
Проректор по учебно-методической  
работе  
\_\_\_\_\_ И.О. Петрищев  
« \_\_\_\_ » \_\_\_\_\_ 2017 г.

**ПРОГРАММА ВСТУПИТЕЛЬНОГО ИСПЫТАНИЯ  
ПО ТЕХНОЛОГИИ (КУЛИНАРИЯ. ТЕХНОЛОГИИ ДОМАШНЕГО  
ХОЗЯЙСТВА)**

программа по направлению подготовки 44.03.04 Профессиональное обучение  
(по отраслям), направленность (профиль) образовательной программы  
«Технология и организация ресторанного сервиса»  
очная, заочная формы обучения  
Квалификация: бакалавры

Составитель: Шарафутдинов А.М., к.б.н,  
доцент кафедры технологий  
профессионального обучения

Рассмотрено и утверждено на заседании ученого совета факультета физико-  
математического и технологического образования, протокол от  
« \_\_\_\_ » \_\_\_\_\_ 2017 г. № \_\_\_\_

Ульяновск, 2017

## **ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА.**

**Целью** вступительного экзамена является всесторонняя оценка знаний и уровня сформированности умений и навыков абитуриентов в области технологии.

**Задачи** вступительного испытания по технологии (Кулинария. Технологии домашнего хозяйства):

- выявить знания о технологических свойствах и назначении пищевых продуктов, устройстве применяемых ручных инструментов, приспособлений, машин и оборудования современной кухни, видах, приёмах и последовательности выполнения технологических операций при кулинарной обработке пищи,

- оценить владение технологической терминологией и символикой;
- установить степень понимания ценности материальной культуры для жизни и развития человека;

- определить умения, необходимые для поиска и использования технологической информации, проектирования и создания продуктов труда, ведения домашнего хозяйства, самостоятельного и осознанного определения своих жизненных и профессиональных планов; безопасными приемами труда;

- оценить способности к обобщению материала, умения его анализировать, формулировать и обосновывать выводы.

Содержание вступительных испытаний по технологии определяется основным Федеральным государственным образовательным стандартом общего среднего (полного) образования

Экзаменационные материалы проверяют усвоение абитуриентами знаний и умений основных разделов курса технологии: «Кулинария», «Технологии домашнего хозяйства» и сформированность у них научного мировоззрения и технологическую компетентность.

Экзамен по технологии (Кулинария. Технологии домашнего хозяйства) проводится в форме письменного тестирования, вариант экзаменационной работы для очного и заочного отделения состоит из трех частей и включает 30 заданий. На выполнение экзаменационной работы отводится 4 часа (240 минут).

Минимальное количество баллов, подтверждающее освоение абитуриентом программы среднего (полного) общего образования по биологии определяется вузом, но составляет не ниже порогового значения установленного Рособрнадзором.

## **СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ**

### **Технология.**

#### **Раздел «Кулинария»**

##### **1. Санитария и гигиена на кухне.**

- 1.1. Санитарно-гигиенические требования к лицам, приготовляющим пищу, к приготовлению пищи, хранению продуктов и готовых блюд.
- 1.2. Необходимый набор посуды для приготовления пищи. Правила и последовательность мытья посуды. Уход за поверхностью стен и пола. Современные моющие и чистящие средства для ухода за посудой, поверхностью стен и пола.
- 1.3. Безопасные приёмы работы на кухне. Правила безопасной работы с газовыми плитами, электронагревательными приборами, горячей посудой и жидкостью, ножом и приспособлениями. Первая помощь при порезах и ожогах паром или кипятком.

##### **2. Физиология питания.**

2.1. Питание как физиологическая потребность. Пищевые (питательные) вещества. Значение белков, жиров, углеводов для жизнедеятельности человека. Пищевая пирамида. Роль витаминов, минеральных веществ и воды в обмене веществ, их содержание в пищевых продуктах.

2.2. Пищевые отравления. Правила, позволяющие их избежать. Первая помощь при отравлениях. Режим питания.

##### **3. Бутерброды и горячие напитки.**

3.1. Продукты, применяемые для приготовления бутербродов. Значение хлеба в питании человека. Профессия пекарь. Виды бутербродов. Технология приготовления бутербродов. Инструменты и приспособления для нарезания продуктов. Требования к качеству готовых бутербродов. Условия и сроки их хранения. Подача бутербродов.

3.2. Виды горячих напитков (чай, кофе, какао, цикорий, горячий шоколад). Сорта чая, их вкусовые достоинства, полезные свойства. Влияние эфирных масел, воды на качество напитка. Технология заваривания, подача чая. Сорта и виды кофе. Устройства для размола зёрен кофе. Технология приготовления кофе, подача напитка. Приборы для приготовления кофе. Получение какао-порошка. Технология приготовления какао, подача напитка.

#### **4. Блюда из круп, бобовых и макаронных изделий.**

4.1. Виды круп, бобовых и макаронных изделий, применяемых в питании человека. Подготовка продуктов к приготовлению блюд. Посуда для приготовления блюд.

4.2. Технология приготовления крупяных рассыпчатых, вязких и жидких каш. Требования к качеству каши.

4.3. Применение бобовых в кулинарии. Подготовка их к варке, время варки. Технология приготовления блюд из макаронных изделий. Подача готовых блюд.

4.4. Технология приготовления блюд из макаронных изделий. Подача готовых блюд.

#### **5. Блюда из овощей и фруктов.**

5.1. Пищевая (питательная) ценность овощей и фруктов. Содержание в них витаминов, минеральных солей, глюкозы, клетчатки. Содержание влаги в продуктах, её влияние на качество и сохранность продуктов..

5.2. Способы хранения овощей и фруктов. Свежезамороженные овощи. Подготовка к заморозке, хранение и условия кулинарного использования свежемороженых продуктов.

5.3. Влияние экологии окружающей среды на качество овощей и фруктов. Определение доброкачественности овощей по внешнему виду. Методы определения количества нитратов в овощах с помощью измерительных приборов, в химических лабораториях, с помощью бумажных индикаторов в домашних условиях. Способы удаления лишних нитратов из овощей..

5.4. Общие правила механической кулинарной обработки овощей. Особенности обработки листовых и пряных овощей, лука и чеснока, тыквенных овощей, томатов, капустных овощей..

5.5. Правила кулинарной обработки, обеспечивающие сохранение цвета овощей и витаминов. Правила измельчения овощей, наиболее распространённые формы нарезки овощей. Инструменты и приспособления для нарезки.

5.6. Использование салатов в качестве самостоятельных блюд и дополнительных гарниров к мясным и рыбным блюдам. Технология приготовления салата из сырых овощей (фруктов). Украшение готовых блюд продуктами, входящими в состав салатов, зеленью.

5.7. Значение и виды тепловой обработки продуктов (варка, припускание, бланширование, жарение, пассерование, тушение, запекание). Преимущества и недостатки различных способов тепловой обработки овощей. Технология приготовления салатов и винегретов из варёных овощей. Условия варки овощей для салатов и винегретов, способствующие сохранению питательных веществ и витаминов. Требования к качеству и оформлению готовых блюд.

#### **6. Блюда из яиц.**

6.1. Значение яиц в питании человека. Использование яиц в кулинарии. Меры предосторожности при работе с яйцами. Способы определения свежести яиц. Способы хранения яиц..

6.2. Технология приготовления блюд из яиц. Приспособления для

взбивания. Способы варки куриных яиц: всмятку, в «мешочек», вкрутую. Подача варёных яиц. Жарение яиц: приготовление яичницы-глазуньи, омлета натурального. Подача готовых блюд.

## **7. Блюда из рыбы и нерыбных продуктов моря**

7.1. Пищевая ценность рыбы и нерыбных продуктов моря. Содержание в них белков, жиров, углеводов, витаминов. Виды рыбы и нерыбных продуктов моря, продуктов из них. Маркировка консервов.

7.2. Признаки доброкачественности рыбы. Условия и сроки хранения рыбной продукции. Оттаивание мороженой рыбы. Вымачивание солёной рыбы. Разделка рыбы. Санитарные требования при обработке рыбы. Тепловая обработка рыбы.

7.3. Технология приготовления блюд из рыбы и нерыбных продуктов моря. Подача готовых блюд. Требования к качеству готовых блюд.

## **8. Блюда из мяса.**

8.1. Значение мясных блюд в питании. Виды мяса и субпродуктов. Признаки доброкачественности мяса. Органолептические методы определения доброкачественности мяса. Условия и сроки хранения мясной продукции. Оттаивание мороженого мяса. Подготовка мяса к тепловой обработке. Санитарные требования при обработке мяса. Оборудование и инвентарь, применяемые при механической и тепловой обработке мяса.

8.2. Виды тепловой обработки мяса. Определение качества термической обработки мясных блюд. Технология приготовления блюд из мяса. Подача к столу. Гарниры к мясным блюдам.

## **9. Блюда из птицы.**

9.1. Виды домашней и сельскохозяйственной птицы и их кулинарное употребление. Способы определения качества птицы. Подготовка птицы к тепловой обработке. Способы разрезания птицы на части. Оборудование и инвентарь, применяемые при механической и тепловой обработке птицы.

9.2. Виды тепловой обработки птицы. Технология приготовления блюд из птицы. Оформление готовых блюд и подача их к столу.

## **10. Заправочные супы.**

10.1. Значение супов в рационе питания. Технология приготовления бульонов, используемых при приготовлении заправочных супов.

10.2. Виды заправочных супов. Технология приготовления щей, борща, рассольника, солянки, овощных супов и супов с крупами и мучными изделиями. Оценка готового блюда. Оформление готового супа и подача к столу.

## **11. Блюда из молока и кисломолочных продуктов.**

11.1 Значение молока и кисломолочных продуктов в питании человека. Натуральное (цельное) молоко. Молочные продукты. Молочные консервы. Кисломолочные продукты. Сыр. Методы определения качества молока и молочных продуктов. Посуда для приготовления блюд из молока и кисломолочных продуктов.

11.2. Молочные супы и каши: технология приготовления и требования к качеству. Подача готовых блюд. Технология приготовления творога в домашних условиях. Технология приготовления блюд из кисломолочных

продуктов. Профессия мастер производства молочной продукции.

### **13. Изделия из жидкого теста.**

13.1. Виды блюд из жидкого теста. Продукты для приготовления жидкого теста. Пищевые разрыхлители для теста. Оборудование, посуда и инвентарь для замешивания теста и выпечки блинов.

13.2. Технология приготовления теста и изделий из него: блинов, блинчиков с начинкой, оладий и блинного пирога. Подача их к столу.

### **14. Виды теста и выпечки.**

14.1. Продукты для приготовления выпечки. Разрыхлители теста. Инструменты и приспособления для приготовления теста и формования мучных изделий. Электрические приборы для приготовления выпечки.

14.2. Дрожжевое, бисквитное, заварное тесто и тесто для пряничных изделий. Виды изделий из них. Рецепттура и технология приготовления пресного слоёного и песочного теста. Особенности выпечки изделий из них. Профессия кондитер.

### **15. Сладости, десерты, напитки.**

15.1. Виды сладостей: цукаты, конфеты, печенье, безе (меренги). Их значение в питании человека. Виды десертов. Безалкогольные напитки: молочный коктейль, морс. Рецепттура, технология их приготовления и подача к столу. Профессия кондитер сахаристых изделий.

### **16. Заготовка продуктов .**

16.1. Процессы, происходящие при солении и квашении. Консервирующая роль молочной кислоты. Сохранность питательных веществ в соленых и квашеных овощах.

16.2. Время ферментации (брожения) квашеных и соленых овощей до готовности. Условия и сроки хранения. Значение количества сахара или сахарного сиропа для сохранности и качества варенья, повидла, джема, мармелада, цукатов, конфитюра. Способы определения готовности. Условия и сроки хранения.

16.3. Хранение свежих кислых плодов и ягод с сахаром без стерилизации (лимонные кружки в сахаре, черная смородина с сахаром). Способы консервирования фруктов и ягод. Преимущества и недостатки консервирования стерилизацией и пастеризацией. Значение кислотности плодов для консервации. Стерилизация в промышленных и домашних условиях. Время стерилизации. Условия максимального сохранения витаминов в компотах. Условия и сроки хранения компотов.

### **17. Приготовление завтрака. Сервировка стола к завтраку.**

17.1. Меню завтрака. Понятие о калорийности продуктов. Понятие о сервировке стола. Особенности сервировки стола к завтраку. Набор столового белья, приборов и посуды для завтрака. Способы складывания салфеток. Правила поведения за столом и пользования столовыми приборами.

### **18. Приготовление обеда. Сервировка стола к обеду.**

18.1. Меню обеда. Сервировка стола к обеду. Набор столового белья, приборов и посуды для обеда.

18.2. Подача блюд. Правила поведения за столом и пользования столовыми приборами.

## **19. Сервировка сладкого стола. Праздничный этикет.**

19.1. Меню сладкого стола. Сервировка сладкого стола. Набор столового белья, приборов и посуды. Подача кондитерских изделий и сладких блюд. Правила поведения за столом и пользования десертными приборами. Сладкий стол фуршет. Правила приглашения гостей. Разработка пригласительных билетов с помощью ПК.

### **Технология.**

#### **Раздел «Технологии домашнего хозяйства»**

##### **1. Интерьер кухни, столовой.**

1.1. Понятие об интерьере. Требования к интерьеру: эргономические, санитарно-гигиенические, эстетические.

а. Создание интерьера кухни с учётом запросов и потребностей семьи и санитарно-гигиенических требований. Планировка кухни. Разделение кухни на зону приготовления пищи (рабочая зона) и зону приёма пищи (зона столовой). Оборудование кухни и его рациональное размещение в интерьере. Цветовое решение кухни. Использование современных материалов в отделке кухни. Декоративное оформление.

1.2. Современные стили в оформлении кухни. Проектирование кухни с помощью ПК.

### **ЛИТЕРАТУРА**

1. Анфимова Н. А. Кулинария. – М.: Академия, 2008. - 352 с.
2. Всё о еде от А до Я / Ратушный А.С., Аминов С.С. - М.: Дашков и К, 2016. - 440 с.
3. Васюкова, А. Т. Сборник рецептов блюд зарубежной кухни [Электронный ресурс] / Под ред. проф. А. Т. Васюковой. - 3-е изд. - М.: Дашков и К, 2013. - 816 с.
4. Васюкова, А.Т. Технология продукции общественного питания [Электронный ресурс] : Учебник для бакалавров / А.Т. Васюкова, А.А. Славянский, Д.А. Куликов. — М.: Издательско-торговая корпорация «Дашков и К°», 2015. — 496 с.
5. Мрыхина Е.Б. Организация обслуживания на предприятиях общественного питания: учебник / Е.Б. Мрыхина. — М.: ИД «ФОРУМ»: ИНФРА-М, 2017. — 416 с. — (Профессиональное образование).
6. Мрыхина Е.Б. Организация производства на предприятиях общественного питания: Учебное пособие / Мрыхина Е. Б. - М.: ИД ФОРУМ, НИЦ ИНФРА-М, 2015. - 176 с.
7. Васюкова, А. Т. Справочник повара [Электронный ресурс] : Учебное пособие / А. Т. Васюкова. - 2-е изд. - М.: Издательско-торговая корпорация

«Дашков и К<sup>о</sup>», 2013. - 496 с.

8. Васюкова, А. Т. Переработка рыбы и морепродуктов [Электронный ресурс]: Учебное пособие / А. Т. Васюкова. - 2-е изд. - М.: Издательско-торговая корпорация «Дашков и К<sup>о</sup>», 2012. - 104 с.

9. <http://center.fio.ru/som>

10. <http://www.eor-np>

11. <http://www.eor.it.ru>

12. <http://www.openclass.ru/user>

13. <http://files.school-collection.edu.ru>

14. <http://trud.rkc-74.ru>

15. <http://tehnologia.59442>

16. <http://www.domovodstvo.fatal.ru>

17. <http://tehnologiya.narod.ru>

18. <http://new.teacher.fio.ru>

### **КРИТЕРИИ ОЦЕНОК ЗНАНИЙ АБИТУРИЕНТОВ ПО ТЕХНОЛОГИИ (КУЛИНАРИЯ. ТЕХНОЛОГИИ ДОМАШНЕГО ХОЗЯЙСТВА).**

Экзамен по технологии (Кулинария. Технологии домашнего хозяйства) проводится в форме письменного тестирования. Каждый вариант экзаменационной работы для очного и заочного отделения состоит из трех частей и включает 30 заданий. На выполнение экзаменационной работы отводится 4 часа (240 минут). Структурное распределение заданий в экзаменационной работе, критерии оценок и максимальный балл за выполнение заданий представлены в таблице.



<b>Части работы</b>	<b>Виды заданий</b>	<b>Кол-во баллов за одно задание</b>	<b>Максимальное кол-во баллов</b>
Часть 1 (А)	20 <b>заданий</b> - открытые тесты с выбором одного правильного	0-1	20
Часть 2 (В)	ответа из нескольких предложенных		
	<b>7 заданий :</b> 2 задания - закрытые тесты с выбором нескольких правильных ответов;	0-5	10
	2 задания - тесты на соответствие; 3 задания - тесты на упорядочение (установление последовательности технологических процессов)	0-5 0-10	10 20
Часть 3 (С)	<b>3 задания</b> , требующие развернутого ответа	0-10	30
<b>Итого</b>	<b>30</b>		<b>100</b>

Председатель экзаменационной комиссии д.п.н., заведующий кафедрой технологий профессионального обучения Назаренко А.В.