

ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА

Целью вступительного испытания по технологии приготовления пищи является проверка усвоения выпускниками учреждений среднего специального образования основных понятий, положений и методов курса.

Курс является одним из главных курсов, формирующих профессиональную компетентность специалистов для сферы общественного питания.

В программу включен перечень рекомендуемых источников, которые могут быть использованы для подготовки к вступительному испытанию.

СОДЕРЖАНИЕ МАТЕРИАЛА

1 ВВЕДЕНИЕ. СПОСОБЫ КУЛИНАРНОЙ ОБРАБОТКИ ПРОДОВОЛЬСТВЕННОГО СЫРЬЯ И ПИЩЕВЫХ ПРОДУКТОВ

История развития кулинарии, ее современное состояние, основные направления мировой кулинарной моды. Основные понятия и термины, применяемые в области технологии приготовления пищи. Классификация кулинарной продукции. Нормативно-технологическая документация и технические нормативные правовые акты, действующие в сфере общественного питания.

Технологический процесс и технологические принципы производства кулинарной продукции. Классификация способов кулинарной обработки сырья и полуфабрикатов и их характеристика.

2 ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЕ ПРОЦЕССЫ КУЛИНАРНОЙ ОБРАБОТКИ ПРОДОВОЛЬСТВЕННОГО СЫРЬЯ И ПИЩЕВЫХ ПРОДУКТОВ

Значение отдельных продуктов в питании (овощи, плоды, грибы, рыба, морепродукты, мясо, мясопродукты, сельскохозяйственная птица, пернатая дичь, кролик) и их кулинарное использование в соответствии с технологическими свойствами. Технологический процесс механической кулинарной обработки и производства полуфабрикатов из отдельных продуктов питания. Расчет расхода отдельных продуктов питания для приготовления полуфабрикатов в соответствии с нормативно-технологическими документами, действующими в сфере общественного питания. Показатели качества и безопасности отдельных продуктов питания, полуфабрикатов из них, сроки годности (хранения) и реализации.

3 ИЗМЕНЕНИЕ ОСНОВНЫХ ПИЩЕВЫХ ВЕЩЕСТВ В ПРОЦЕССЕ ПРИГОТОВЛЕНИЯ КУЛИНАРНОЙ ПРОДУКЦИИ

Процессы, формирующие качество продукции общественного питания (диффузия, осмос, набухание, адгезия, термовлагоперенос).

Химическая природа и строение мышечных и соединительнотканых белков мяса, птицы и рыбы и их изменение при кулинарной обработке. Белки яиц, молочных продуктов, оврщей, фруктов, зерномучных продуктов и их изменение при кулинарной обработке.

Изменение сахаров и крахмала при кулинарной обработке и их влияние на качество готовых блюд и кулинарных изделий. Модифицированные крахмалы и их применение для приготовления кулинарной продукции.

Изменение углеводов клеточных стенок при кулинарной обработке, влияние внешних факторов на скорость размягчения продуктов растительного происхождения.

Изменение жиров при кулинарной обработке. Правила жарки изделий во фритюре, факторы, влияющие на скорость изменения фритюрного жира.

Изменение цвета отдельных продуктов в питании в процессе кулинарной обработки.

Формирование вкуса и аромата готовых кулинарных изделий и блюд.

4 ТЕХНОЛОГЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ И ОТПУСКА КУЛИНАРНОЙ ПРОДУКЦИИ

Значение отдельных видов кулинарной продукции в питании и их классификация.

Технологический процесс варки бульонов для супов, формирование их вкуса и аромата. Технологический процесс и схемы приготовления заправочных пюреобразных прозрачных, молочных, холодных и сладких супы, ассортимент, общие правила варки. Подготовка гарниров, доведение до вкуса и правила отпуска супов.

Принципы подбора соусов к блюдам, технологический процесс и схемы приготовления соусов различных видов: основной белый, основной красный, рыбные, грибные, молочные, сметанные, яично-масляные, на растительном масле, на уксусе. Соусы промышленного приготовления, ассортимент и использование.

Технологический процесс приготовления блюд и гарниров из отварных, припущенных, жаренных, тушеных, запеченных овощей и грибов. Ассортимент, оформление и отпуск блюд из овощей. Процессы, происходящие при тепловой кулинарной обработке овощей.

Подготовка к варке круп, бобовых и макаронных изделий, процессы, происходящие при их первичной и тепловой кулинарной обработке. Общие правила варки каш различной консистенции. Ассортимент, оформление и отпуск блюд и кулинарных изделий из круп, бобовых и макаронных изделий.

Кулинарное использование рыбы в соответствии с ее технологическими свойствами. Процессы, происходящие при тепловой кулинарной обработке рыбы. Технологический процесс приготовления блюд из отварной,

припущенной, жареной, запеченной, тушеной и рубленой рыбы. Ассортимент, оформление и отпуск блюд из рыбы, гарниры и соусы для рыбных блюд. Приготовление и отпуск блюд из морепродуктов.

Процессы, происходящие при тепловой кулинарной обработке мяса. Технологический процесс приготовления блюд из отварного, припущенного, жареного, запеченного, тушеного и рубленого мяса, субпродуктов и мясных продуктов. Ассортимент, оформление и отпуск блюд из мяса, субпродуктов и мясных продуктов, гарниры и соусы для мясных блюд. Приготовление и отпуск блюд из мяса диких животных.

Процессы, происходящие при тепловой кулинарной обработке сельскохозяйственной птицы, пернатой дичи, кролика. Технологический процесс приготовления блюд из отварной, припущенной, жареной, запеченной, тушеной и рубленой сельскохозяйственной птицы, пернатой дичи, кролика. Ассортимент, оформление и отпуск блюд из сельскохозяйственной птицы, пернатой дичи, кролика, гарниры и соусы для блюд из птицы.

Обработка яичных продуктов и их взаимозаменяемость. Процессы, происходящие при тепловой кулинарной обработке яиц. Технологический процесс приготовления блюд из яиц и творога. Ассортимент, оформление и отпуск блюд из яиц и творога.

Современные требования к оформлению холодных блюд и закусок. Технологический процесс приготовления гарниров, желе к холодным блюдам и закускам. Кулинарная обработка мясной и рыбной гастрономии. Технологический процесс приготовления и отпуска бутербродов, салатов, винегретов, салат-коктейлей, закусок из овощей, грибов, рыбы, рыбных гастрономических продуктов, морепродуктов, мяса, мясных гастрономических продуктов, птицы, яиц и сыра. Ассортимент, отпуск блюд холодных блюд и закусок.

Технологический процесс приготовления и отпуска горячих закусок из рыбы, мяса, птицы, грибов, их ассортимент.

Предварительная подготовка продовольственного сырья и пищевых продуктов, приготовление полуфабрикатов для сладких блюд (сиропы, плоды и ягоды, взбитые сливки и сметана, белки яиц и яично-молочная смесь). Применение желирующих веществ и пищевых красителей при приготовлении сладких блюд. Ассортимент, оформление и отпуск сладких блюд.

Технологический процесс приготовления, отпуска и подачи горячих напитков (чая, кофе, какао, шоколада), холодных безалкогольных напитков и алкогольных напитков. Национальные напитки.

Показатели качества и безопасности кулинарной продукции, условия и сроки годности (хранения) и реализации. Составление технологических карт. Расчет расхода отдельных продуктов питания и полуфабрикатов для

приготовления кулинарной продукции в соответствии с нормативно-технологическими документами, действующими в сфере общественного питания.

5 ТЕХНОЛОГИЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ МУЧНЫХ КОНДИТЕРСКИХ И КУЛИНАРНЫХ ИЗДЕЛИЙ, МУЧНЫХ БЛЮД

Значение блюд и изделий из муки в питании и их классификация. Сырье, его подготовка. Способы разрыхления теста. Процессы, происходящие при замесе, теста и выпечке изделий из него.

Технологический процесс приготовления дрожжевого теста безопасным и опарным способом. Дрожжевое слоеное тесто. Тесто для блинов и оладий. Ассортимент кулинарных изделий из дрожжевого теста, разделка и формовка изделий, режим выпечки.

Технологический процесс приготовления фаршей (мясной, из ливера, рыбный, картофельный с грибами или луком, из зеленого лука с яйцом, из капусты, грибной, яблочный, творожный).

Технологический процесс приготовления пресного теста, жидкого теста для блинчиков, теста для пельменей, вереников, лапши домашней и кулинарных изделий из них.

Технология приготовления и отпуска мучных блюд (пельмени, вареники, блинчики с различными начинками, блины, оладьи).

Технологический процесс приготовления песочного и сдобного пресного теста. Ассортимент изделий, формовка, режим выпечки.

Технологический процесс приготовления заварного теста и изделий из него, режим выпечки.

Технологический процесс приготовления бисквитного теста. Ассортимент изделий, режим выпечки.

Технологический процесс приготовления белково-воздушного теста. Ассортимент изделий, режим выпечки.

Классификация отделочных полуфабрикатов и особенности технологии их приготовления.

Показатели качества и безопасности, условия и сроки годности (хранения) и реализации. Составление технологических карт. Расчет расхода продовольственного сырья для приготовления мучных кулинарных кондитерских изделий в соответствии с нормативно-технологическими документами, действующими в сфере общественного питания.

6 ТЕХНОЛОГИЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ КУЛИНАРНОЙ ПРОДУКЦИИ ДЛЯ ОТДЕЛЬНЫХ КОНТИНГЕНТОВ ПИТАЮЩИХСЯ

Задачи лечебного (диетического), лечебно-профилактического питания. Основы лечебного питания. Специальные кулинарные приемы,

применяемые в диетическом питании. Особенности приготовления блюд для различных диет. Ассортимент блюд и меню лечебного питания.

Основы и значение питания детей дошкольного возраста. Характеристика технологических процессов приготовления кулинарной продукции.

Особенности питания школьников. Ассортимент блюд и меню школьного питания.

Особенности питания учащихся учреждений образования. Рационы питания в зависимости от характера труда учащихся.

СПИСОК РЕКОМЕНДУЕМЫХ ИСТОЧНИКОВ

1. Ковалев Н.И. Технология приготовления пищи: учебник для студентов техн. отделений техникумов. / Н.И. Ковалев, М.И. Куткина, В.А. Кравцова – М.: Деловая литература, 2008. – 467с.

2. Справочник технолога общественного питания. / А.И. Мглинец, Г.Н. Ловачева, Л.М. Алешина [и др.] – М.: Колос, 2000.– 416с.

3. Перетятко Т.И. Мучные кондитерские изделия / Т.И. Перетятко – Ростов н/Д: Феникс, 2005. – 416с.

4. Шестакова Т.И. Кондитер-профессионал. 2-е изд.-М.: Издательско-торговая корпорация «Дашков и К», 2006. - 400с.

5. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания всех форм собственности /Министерство торговли РБ –Минск: Белорусская ассоциация кулинаров, 1996. - 614с.

6. Сборник технологических карт кондитерских и булочных изделий. –Мн.: ООО «НИЦ-БАК», 2007. - 736с.

7. Сборник рецептур белорусских блюд для предприятий общественного питания всех форм собственности. - Минск: Белорусская ассоциация кулинаров, 1997. – 251с.

8. Беляев М.И. Индустриальная технология производства продукции общественного питания. – М.: Экономика, 1989. – 270с.

9. Бруннек Н.И. Технология приготовления напитков в общественном питании. / Н.И. Бруннек., А.Г. Морозов, Г.Н. Ловачева – М.: Экономика, 1980. – 96с.

10. Фурс И.Н. Технология производства продукции общественного питания: учебное пособие / И.Н. Фурс.- Мн.: Новое знание, 2002.- 799с.

11. Технология производства продукции общественного питания: учебник для студентов, обучающихся по специальности 1011 «Технология и организация общественного питания» / В.С. Баранов, А.И. Мглинец, Л.М. Алешина [и др.] – М.: Экономика, 1986. – 400с.

12. Технология продукции общественного питания. Физико-химические процессы, протекающие в пищевых продуктах при их

кулинарной обработке: учебное пособие в 2-х томах. Т.1 / под ред. А.С. Ратушнова. - М.: Мир, 2007. - 351с.

13. Технология продукции общественного питания. Технология блюд, закусок, напитков, мучных кулинарных, кондитерских и булочных изделий: учебное пособие в 2-х томах. Т.2 / под ред. А.С. Ратушного. - М.: Мир, 2007. - 416с.