

МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ
ЛУГАНСКОЙ НАРОДНОЙ РЕСПУБЛИКИ
ГОСУДАРСТВЕННОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
ВЫСШЕГО ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБРАЗОВАНИЯ
«ЛУГАНСКИЙ НАЦИОНАЛЬНЫЙ УНИВЕРСИТЕТ
ИМЕНИ ТАРАСА ШЕВЧЕНКО»



УТВЕРЖДАЮ

Ректор

Е. Н. Трегубенко

30

марта

2018 г.

ПРОГРАММА

профильного аттестационного экзамена по направлению подготовки

44.03.04 «ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБУЧЕНИЕ»

Профиль: «Пищевые технологии»

(с сокращённым сроком обучения на базе

среднего профессионального образования)

(уровень профессионального образования «*бакалавр*»)

ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА

Цель вступительного испытания заключается в комплексной проверке знаний абитуриентов, полученных ими в результате изучения дисциплин, предусмотренных образовательно-профессиональной программой и учебным планом образовательно-квалификационного уровня «младший специалист» и оценке соответствия этих знаний требованиям к обучению по образовательно-квалификационному уровню «бакалавр».

Требования к способностям и подготовленности абитуриентов. Для успешного усвоения образовательно-профессиональной программы бакалавриата абитуриенты должны продемонстрировать фундаментальные и профессионально-ориентированные знания. В состав программы вступительного экзамена по специальности вошли темы программ нормативных дисциплин профессиональной подготовки.

Во время подготовки к вступительному экзамену рекомендуется пользоваться литературой, список которой приведен в конце комплекса материалов.

ПЕРЕЧЕНЬ ТЕМ ДЛЯ ПОДГОТОВКИ К ПРОФИЛЬНОМУ АТТЕСТАЦИОННОМУ ЭКЗАМЕНУ

1. Основные пищевые вещества, их характеристика и роль в пищевых технологиях.
2. Обработка овощей и грибов, изготовление овощных полуфабрикатов и их применение.
3. Пищевая ценность рыбы и нерыбных продуктов моря. Технология рыбных полуфабрикатов.
4. Пищевая ценность мяса, птицы, субпродуктов. Технология первичной обработки и изготовления полуфабрикатов.
5. Классификация способов кулинарной обработки продуктов. Их характеристика.
6. Характеристика круп, бобовых, макаронных изделий. Технология приготовления блюд.
7. Характеристика первых блюд. Технология приготовления первых блюд.
8. Характеристика яиц и яичных продуктов. Технология блюд из яиц.
9. Характеристика ассортимента и технология блюд из овощей и грибов.
10. Характеристика ассортимента и технология блюд из мяса, птицы, дичи и субпродуктов.
11. Характеристика ассортимента и технология блюд из творога.

12. Характеристика ассортимента и технология мучных блюд.
13. Характеристика ассортимента и технология сладких блюд.
14. Характеристика ассортимента и технология холодных блюд и закусок.
15. Характеристика ассортимента и технология горячих и холодных напитков.
16. Виды теста, технология приготовления. Ассортимент изделий.
17. Типы заведений ресторанного хозяйства и их характеристика.
18. Организация работы экспедиции и складского хозяйства.
19. Организация работы заготовительных цехов (овощного и мясо-рыбного).
20. Организация работы доготовочных цехов (горячего и холодного).
21. Характеристика и назначение столовой и кухонной посуды заведений ресторанного хозяйства
22. Характеристика, назначение и оснащение торговых помещений учреждений ресторанного хозяйства.
23. Правила сервировки столов, виды сервировок и их назначение.
24. Правила подачи блюд, напитков и кулинарных изделий.
25. Основное и дополнительное сырье хлебопекарного производства.
26. Виды и сорта хлебопекарной муки, требования к качеству.
27. Способы приготовления пшеничного теста для хлеба и булочных изделий.
28. Роль спиртового и молочнокислого брожения в приготовлении теста для хлебобулочных изделий
29. Показатели качества хлеба и хлебобулочных изделий. Болезни хлеба.
30. Характеристика технологического процесса производства ржаного и ржано-пшеничного хлеба. Назначение и сущность операций.
31. Процессы, происходящие в хлебобулочных изделиях при хранении.
32. Общая характеристика и классификация печенья. Технология изготовления печенья.
33. Общая характеристика и технология тортов и пирожных.
34. Характеристика и классификация макаронных изделий. Технология макаронных изделий.
35. Общая характеристика пищевых концентратных изделий. Технология производства пищевых концентратов.
36. Характеристика ассортимента и технология производства обезвоженных отваров круп, молочных смесей, диетической муки, плодовых и овощных порошков.
37. Общая характеристика и ассортимент кофе и кофейных напитков.

ЛИТЕРАТУРА ДЛЯ ПОДГОТОВКИ К ПРОФИЛЬНОМУ АТТЕСТАЦИОННОМУ ЭКЗАМЕНУ

1. Аносова М. М., Кучер Л. С, Лифанова Р. Ф. Организация производства на предприятиях общественного питания. — М.: Экономика, 1985.
2. Кучер Л. С, Лифанова Р. Ф., Бобарыкина Т. Н., Аносова М. М. Организация производства и управления предприятиями общественного питания. — М.: Экономика, 1980.
3. Захарченко М. Н., Кучер Л. С. Обслуживание в предприятиях общественного питания. — М.: Экономика, 1986
4. Ковалев Н.И. Технология приготовления пищи : учебник / Н.И. Ковалев, М.Н. Куткина, В.А. Кравцова. - М.: Деловая лит., 2005. - 467 с.
5. Фуре И.Н. Технология производства продукции общественного питания : учеб. пособие / И.Н. Фуре. - Минск : Новое знание, 2002. - 799 с.
6. Ростовський В.С. Теоретичні основи технології громадського харчування. Загальна частина: навчальний посібник / Ростовський В.С. – К.: Кондор, 2006. – 200
7. Технологія харчових продуктів: Підручник/Домарецький В.А., Остапчук М.В., Українець А.І., За ред. д-ра техн. наук, проф. А.І. Українця. — К.: НУХТ, 2003. — 572 с.
8. Бабиченко Л.В. Основы технологии пищевых производств / Бабиченко Л.В. – М.: «Экономика». – 215 с.
9. ТОВАЖНЯНСЬКИЙ Л.Л. Загальна технологія харчових виробництв у прикладах і задачах: Підручник / ТОВАЖНЯНСЬКИЙ Л.Л., БУХКАЛО С.І., КАПУСТЕНКО П.О., ОРЛОВА Є. – К.: Центр навчальної літератури, 2005. - 496 с.
10. Технология пищевых производств. Учебник. / Под ред. А.П. Нечаева. – М.: Колос. – 2005.-768с
11. Дробот В. І. Технологія хлібопекарського виробництва / Дробот В. І. - К.: «Логос», 2002. – 368 с.
12. Драгилев А.И. Технология кондитерских изделий /А.И. Драгилев, И.С. Лурье – М. : Делипринт, 2001. – 484 с.
13. Драгилев А.И. Основы кондитерского производства /А.И. Драгилев, Г.А. Маршалкин. – М.: Колос, 1999. - 448 с.

Председатель профильной
аттестационной комиссии



В. О. Зинченко