

**МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ  
ДОНЕЦКОЙ НАРОДНОЙ РЕСПУБЛИКИ**

**ГОСУДАРСТВЕННАЯ ОРГАНИЗАЦИЯ ВЫСШЕГО  
ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБРАЗОВАНИЯ  
«ДОНЕЦКИЙ НАЦИОНАЛЬНЫЙ УНИВЕРСИТЕТ ЭКОНОМИКИ И  
ТОРГОВЛИ имени Михаила Туган-Барановского»**



**УТВЕРЖДАЮ:**

**Ректор ГО ВПО «ДонНУЭТ  
имени Михаила Туган-Барановского»**

С.В. Дрожжина

«19» 03 2021 г.

**ПРОГРАММА**

вступительного профильного экзамена  
по «Технологии продукции общественного питания»  
для поступающих на ускоренное обучение по образовательным программам  
бакалавриата по направлению подготовки  
19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания

Утверждено на заседании  
Приемной комиссии  
(протокол № 3 от 19.03. 2021 г.)

Донецк – 2021 г.

## СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ

	с.
1. Перечень вопросов для подготовки к вступительному профильному экзамену.....	3
2. Список рекомендуемой литературы.....	8
3. Критерии оценивания результатов профильного экзамена.....	10

# **1. ПЕРЕЧЕНЬ ВОПРОСОВ ДЛЯ ПОДГОТОВКИ К ВСТУПИТЕЛЬНОМУ ПРОФИЛЬНОМУ ЭКЗАМЕНУ ПО «ТЕХНОЛОГИИ ПРОДУКЦИИ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ»**

**Раздел 1. Введение в курс технологии продукции и организации общественного питания, характеристика и изменения основных пищевых веществ при кулинарной обработке**

1.1. Характеристика сырья, полуфабрикатов, готовой кулинарной продукции, блюд

1.2. Потери и отходы в технологическом процессе

1.3. Нормативная документация, регламентирующая работу предприятия общественного питания

1.4. Способы кулинарной механической обработки сырья

1.5. Способы тепловой обработки сырья и полуфабрикатов

1.6. Функциональные и технологические свойства сырья

1.7. Изменения белков пищевых продуктов

**Раздел 2. Технология производства полуфабрикатов**

2.1. Полуфабрикаты из овощей, плодов и грибов

2.1.1. Химический состав овощей и плодов

2.1.2. Способы очистки картофеля. Формы нарезки картофеля и их назначения. Обработка корнеплодов, капустных, луковых, тыквенных, томатных, десертных овощей и зелени в зависимости от кулинарного использования. Полуфабрикаты из овощей, их назначение, условия и сроки хранения

2.1.3. Полуфабрикаты из овощей для последующей тепловой обработки: овощи отварные, капуста тушеная, соленые огурцы припущенные, голубцы, биточки овощные, запеканки из овощей

2.1.4. Условия и сроки хранения и реализации полуфабрикатов из овощей

2.1.5. Обработка грибов. Химический состав грибов. Использование свежих, соленых и сушеных грибов в питании

2.2. Технология приготовления полуфабрикатов из мяса и мясных продуктов

2.2.1. Химический состав мяса и мясопродуктов

2.2.2. Значение мяса в питании. Виды мясного сырья и его характеристика

2.2.3. Способы оттаивания мороженого мяса. Влияние оттаивания мяса на качество мясных полуфабрикатов

2.2.4. Разрубка, обвалка, зачистка туши говядины. Кулинарное использование частей туш говядины

2.2.5. Разрубка, обвалка, зачистка частей туши баранины. Кулинарное использование частей туш баранины

2.2.6. Разрубка, обвалка, зачистка частей туши свинины. Кулинарное использование частей туш свинины

2.2.7. Общие приемы приготовления полуфабрикатов из мяса. Кулинарные полуфабрикаты из мяса для варки, тушения, жарки и запекания

2.2.8. Технология приготовления натуральных полуфабрикатов из мяса говядины, свинины и баранины для жарки

2.2.9. Технология приготовления мясных полуфабрикатов из мяса говядины, свинины и баранины для тушения крупными, порционными и мелкими кусками

2.2.10. Технология приготовления натуральной рубленой и котлетной массы из мяса

2.2.11. Обработка субпродуктов. Полуфабрикаты из субпродуктов, их использование

2.3. Технология приготовления полуфабрикатов из рыбы и морепродуктов

2.3.1. Товароведная характеристика рыбы и морепродуктов

2.3.2. Значение рыбы в питании. Классификация рыбного сырья

2.3.3. Механическая обработка рыбы с костным и хрящевым скелетом. Ассортимент полуфабрикатов из них

2.3.5. Обработка морепродуктов: ракообразных, голкокожих, двустворчатых моллюсков, водорослей

### **Раздел 3. Технология приготовления готовых блюд и кулинарных изделий**

3.1. Супы, их значение в питании и общая характеристика. Классификация супов. Приготовление бульонов

3.2. Общие приемы и правила приготовления заправочных супов

3.3. Борщи, их характеристика и разновидности. Приготовление и подача борщей. Требования к качеству

3.4. Щи, их характеристика и разновидности. Приготовление и подача щей. Требования к качеству

3.5. Рассольники, их характеристика и разновидности. Приготовление и подача рассольник. Требования к качеству

3.6. Солянки, их характеристика и разновидности. Приготовление и подача солянок. Требования к качеству

3.7. Супы овощные, крупяные, с бобовыми и мучными продуктами, их разновидности и технология приготовления

3.8. Супы-пюре, их характеристика. Приготовление и правила подачи супов-пюре из овощей, бобовых, мясных продуктов. Требования к качеству

3.9. Прозрачные супы, их характеристика. Приготовление прозрачных бульонов. Способы осветления бульонов. Виды гарниров к прозрачным супам, технология их приготовления. Правила подачи и требования к качеству прозрачных супов

3.10. Правила варки и подачи молочных и сладких супов. Требования к качеству

3.11. Значение соусов в питании. Классификация соусов. Технология приготовления бульонов, мучной пассировки и других полуфабрикатов для соусов

3.12. Соус красный основной, технология приготовления и назначения. Производство производных соуса основного красного, их отличительные особенности и назначение. Требования к качеству

3.13. Технология соусов белых на мясном и рыбном бульоне и их производные. Применение белых соусов. Требования к качеству

3.14. Соусы сметанный, молочный, грибной, их разновидности. Технология их приготовления и применение. Требования к качеству

- 3.15. Соусы на сливочном масле, их разновидности и назначение
- 3.16. Соус майонез. Его характеристика, применение. Производные майонеза и их использование
- 3.17. Значение овощных блюд и гарниров в питании. Правила варки овощей. Блюда и гарниры из вареных овощей. Требование к качеству готовых блюд и гарниров из овощей
- 3.18. Правила жарки овощей. Блюда и гарниры из жареного картофеля и овощных масс в жареном виде. Подбор соусов к жареным блюдам из овощей
- 3.19. Технология приготовления и подача блюд из картофеля в протертом виде. Подбор соусов
- 3.20. Технология приготовления и подача блюд из запеченных овощей. Блюда из тушеных овощей. Требования к качеству готовых блюд и гарниров из овощей. Физико-химические изменения, происходящие при тепловой обработке овощей
- 3.21. Значение в питании круп и бобовых. Правила варки рассыпчатых каш. Нормы жидкости для каш различной консистенции
- 3.22. Технология приготовления вязких и жидких каш. Изделия из вязких каш.
- 3.23. Технология приготовления и подача блюд и гарниров из бобовых и макаронных изделий. Требования к качеству готовых блюд и гарниров
- 3.24. Правила варки рыбы в целом виде и порционных кусков, блюд из вареной рыбы, их приготовления, подача и требования к качеству
- 3.25. Припущенная рыба. Технология приготовления и подача блюд из припущенной рыбы. Требования к качеству
- 3.26. Способы жарки рыбы. Технология приготовления и подача блюд из рыбы, жаренной основным способом, во фритюре и на открытом огне. Гарниры и соусы к жареной рыбе
- 3.27. Запеченная рыба. Технология приготовления и подача блюд из запеченной рыбы. Требования к качеству
- 3.28. Блюда из рыбной котлетной массы: котлеты, биточки, тефтели. Технология приготовления и подача блюд, требования к качеству
- 3.29. Значение в питании блюд из мяса. Правила варки мяса. Блюда из вареного мяса, мясопродуктов, технология их приготовления, подача и требования к качеству
- 3.30. Правила жарки мясных полуфабрикатов крупными и мелкими кусками. Порционирование, подача, требования к качеству
- 3.31. Блюда из мяса жареного мелкими и порционными кусками. Понятие о простых и сложных гарнирах. Подача блюд из жареного мяса, требования к качеству готовых блюд
- 3.32. Блюда из мяса жареного порционными кусками в панированном виде. Технология приготовления, подача, требования к качеству
- 3.33. Тушеное мясо. Технология приготовления блюд из мяса тушеного большими, порционными и мелкими кусками. Подача блюд, требования к качеству
- 3.34. Технология приготовления и подача блюд из мясной котлетной массы. Правила подачи и требования к качеству
- 3.35. Технология приготовления и подача блюд из мясной натуральной рубленой массы. Правила подачи и требования к качеству



3.36. Блюда из запеченного мяса. Технология приготовления, гарниры и соусы к блюдам из запеченного мяса. Требования к качеству

3.37. Блюда из субпродуктов. Технология приготовления, правила подачи и требования к качеству

3.38. Варка и припускание птицы. Потери при тепловой обработке. Технология приготовления блюд из отварной и припущенной птицы. Правила порционирования и подачи. Требования к качеству

3.39. Технология приготовления и подача блюд из жареной птицы в целом виде и порционных кусках. Технология приготовления, правила подачи. Требования к качеству

3.40. Технология приготовления и подача блюд из тушеного мяса птицы и кролика. Блюда из рубленого мяса птицы. Требования к качеству готовых блюд из птицы, дичи и кролика

3.41. Значение блюд из яиц в питании. Отварные, жареные и запеченные блюда из яиц. Требования к качеству

3.42. Значение молочного сыра в питании. Технология приготовления и подача блюд из молочного сыра. Требования к качеству

3.43. Значение холодных блюд и закусок в питании, их классификация. Технология приготовления и подача холодных блюд и закусок из мяса, требования к качеству

3.44. Технология приготовления и подача холодных блюд и закусок из рыбы и морепродуктов. Холодные блюда сложной технологии из рыбы, их оформление и подача. Требования к качеству

3.45. Бутерброды, ассортимент и технология приготовления, подача.

3.46. Значение сладких блюд в питании, их классификация. Подача натуральных плодов и ягод. Технология приготовления и подача компотов

3.47. Горячие сладкие блюда, их приготовление и подача

#### **Раздел 4. Производство мучных и кондитерских изделий**

4.1. Мучные блюда, гарниры и кулинарные изделия

4.2. Производство теста, характеристика сырья, формирования теста, средства его рыхление

4.3. Технология производства дрожжевого теста опарным и безопарным способом. Ассортимент и технология изделий из дрожжевого теста

4.4. Технология приготовления фаршей для мучных изделий

4.5. Технология приготовления мучных кондитерских изделий

4.6.1. Бисквитное тесто и изделия из него

4.6.2. Слоеное тесто и изделия из него

4.6.3. Песочное тесто и изделия из него

4.6.4. Заварное тесто и изделия из него

4.6.5. Белково-сбивное тесто и изделия из него

4.7. Технология приготовления отделочных полуфабрикатов

4.7.1. Кремы

4.7.2. Сиропы, желе, помадки и т.д.

4.8. Технология производства тортов и пирожных

4.9. Технология производства кексов

## **Раздел 5. Напитки, холодные и горячие**

5.1. Технология приготовления чая

5.2. Технология приготовления кофе

5.3. Технология приготовления какао, шоколада

5.4. Технология приготовления холодных напитков (квас, физ, санди, айскрим, эг-ног, крюшон, коктейли и др.)

## **Раздел 6. Диетическое питание**

6.1. Принципы лечебного питания

6.2. Способы щажения в диетотерапии

6.3. Принципы составления лечебных диет

6.4. Характеристика диет - 1, 2, 5, 7 \ 10, 8, 9, 11, 15

## 2. СПИСОК РЕКОМЕНДУЕМОЙ ЛИТЕРАТУРЫ.

1. Коршунова А.Ф. Физико-химические основы технологии продуктов питания: учебное пособие (электронный ресурс). Для студентов очной и заочной форм обучения направления подготовки 19.03.04 «Технология продукции и организация общественного питания» специализации «Технология в ресторанном хозяйстве» / А.Ф. Коршунова, Н.В. Кравченко. – Донецк : ДонНУЭТ, 2016. – 181 с.
2. Кравченко Н. В. Физико-химические основы технологии продуктов питания [Электронный ресурс] : конспект лекций по дисциплине для студентов ФРГБ направления подгот. 19.03.04 «Технол. продукции и организация общественного питания», дн. и заоч. форм обучения / Н. В. Кравченко ; М-во образования и науки ДНР, Гос. орг. высш. проф. образования "Донец. нац. ун-т экономики и торговли имени Михаила Туган-Барановского", Каф. технол. в ресторап. хоз-ве . – Донецк : ДонНУЭТ, 2017.
3. Нелепа А.Е. Гигиена и санитария предприятий ресторанного хозяйства: учебное пособие для студентов напр. подгот. 6.051701 «Пищевые технологии и инженерия» специализация «Технологии в ресторанном хозяйстве»/ А.Е. Нелепа. –Донецк: ДонНУЭТ, 2012.-141с.
4. Гунин В. Н., Баранчеев В. П. Управление инновациями: модульная программа для менеджеров «Управление развитием организации». - М., 2005. - 297с.
5. Доронин А.Ф. Функциональные пищевые продукты. – М.: ДеЛи принт. – 2009. – 288 с.
6. Коршунова А.Ф., Гницевич В.А. Пищевые добавки. – Д.: ДонНУЭТ, 2007. – 210 с.
7. Ратушный А.С. Технология продукции общественного питания в 2-х томах / А.С. Ратушный и др. М: Мир, 2004. – 303 с.
8. Баранов В.С. Технология производства продукции общественного питания / В.С.Баранов, А.И. Мглинец, Л.М. Алешина и др. – М.: Экономика, 2006. – 400.
9. Гницевич В.А. Биохимические и микробиологические основы технологии. Учебное пособие / В.А. Гницевич. - Донецк: ДонГУЭТ, 2003. – 84с.
10. Нечаева А.П. Пищевая химия /Под ред. А.П.Нечаева.- Санкт-Петербург: ГИОРД, 2003.- 640 с.
11. Коршунова Г.Ф., Ильдирова С.К., Никифоров Р.П. "Мучные блюда и гарниры". Учебное пособие. Донецк.: Дон ДУЕТ, 2005 . - 164 с.
12. Коршунова А.Ф. Нерыбные продукты моря в питании: Уч пос. –Д.: ДонГУЭТ, 1999.
13. Коршунова А.Ф. Овощи в питании: Уч. пос. -Д.: ДонГУЭТ, 2000. -67с.
14. Коршунова А.Ф. Использование грибов в питании: Уч. пособие-Д.:ДонГУЭТ, 2000.-48с.
15. Коршунова А.Ф. Супы: Уч пос. –Д.: ДонНУЭТ, 2010.
16. Коршунова А.Ф. Мясо. Технологические аспекты переработки и использования: Уч.пос. -Д.: ДонГУЭТ, 2003. -120 с.
17. Коршунова А.Ф. Технология продукции ресторанного хозяйства. «Мучные блюда и гарниры»: Уч. пособ. / А.Ф. Коршунова, С.К. Ильдирова, Р.П. Никифоров. -



Д: ДонГУЭТ, 2005. –164с.

18. Коршунова А.Ф. Рыба. Технологические аспекты переработки и использования: Уч. пос. -Д.: ДонГУЭТ, 2005. -130 с.

19. Коршунова А.Ф. Технология производства продукции ресторанного хозяйства. / А.Ф. Коршунова, С.Э. Стиборовский, М.О. Борисполец, Т.М. Савчукова –Д.: ДонГУЭТ, 2012.-386 с.

20. Коршунова А.Ф. Технология продукции питания. Производство соусов. Уч.пос. –Д.: ДонГУЭТ, 2006. -68 с.

Председатель предметной экзаменационной комиссии  
по технологии в ресторанном хозяйстве



Н.В. Кравченко