Министерство просвещения 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
_____С.Н. Титов
«_27_»_января_____2023 г.

ПРОГРАММА ВСТУПИТЕЛЬНОГО ИСПЫТАНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ НАПРАВЛЕННОСТИ ПО ДИСЦИПЛИНЕ «ТЕХНОЛОГИЯ»

Составитель:
Шарафутдинов А.М.,
кандидат биологических наук,
доцент кафедры технологий
профессионального обучения

Рассмотрено и утверждено на заседании ученого совета факультета физико-математического и технологического образования, протокол от «25» ноября 2022 г. № 2

Ульяновск, 2023

ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА.

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

Задачи вступительного испытания по технологии:

- 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, 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 среднего профессионального образования

Экзаменационные материалы проверяют усвоение абитуриентами знаний и умений основных разделов курса технологии: «Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента», «Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента», «Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента», «Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента», «Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента» и сформированность у них научного мировоззрения и технологическую компетентность.

Экзамен по технологии проводится в форме письменного тестирования, вариант экзаменационной работы для очного и заочного отделения состоит из трех частей и включает 22 задания. На выполнение экзаменационной работы отводится 2 часа (120 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 «Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента»

1. Организация приготовления, подготовки к реализации и хранению кулинарных полуфабрикатов.

1.1. Характеристика процессов обработки сырья, приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов из них.
1.2. Организация и техническое оснащение работ по обработке овощей и грибов.
1.3. Организация и техническое оснащение работ по обработке рыбы и нерыбного водного сырья, приготовлению полуфабрикатов из них.
1.4. Организация и техническое оснащение работ по обработке мяса, подготовки к реализации и хранения кулинарных полуфабрикатов из мяса.
1.5. Организация приготовления подготовки к реализации и хранения кулинарных полуфабрикатов из домашней птицы, дичи, кролика

Раздел «Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента»

2. Организация процессов приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий и закусок сложного ассортимента

2.1. Характеристика процессов приготовления, подготовки к реализации и хранения горячих блюд, кулинарных изделий и закусок
2.2 Организация и техническое оснащение работ по приготовлению, хранению, подготовке к реализации бульонов, отваров, супов..
2.3. Организация и техническое оснащение работ по приготовлению, хранению, подготовке к реализации горячих соусов
2.4. Организация и техническое оснащение работ по приготовлению, хранению, подготовке к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок

Раздел «Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента»

3. Организация приготовления, подготовки к реализации и хранения холодных блюд, кулинарных изделий и закусок разнообразного ассортимент

3.1. Характеристика процессов приготовления, подготовки к реализации и

хранения холодных блюд, кулинарных изделий и закусок

3.2. Организация и техническое оснащение работ по приготовлению, хранению, подготовке к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок

Раздел «Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента»

4. Организация процессов приготовления, подготовки к реализации и хранению холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента

4.1. Технологический цикл приготовления холодных сладких блюд десертов, напитков разнообразного ассортимента. Характеристика, последовательность этапов.

4.2. Комбинирование способов приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков, с учетом ассортимента продукции.

4.3. Организации хранения полуфабрикатов и готовых холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков.

4.4. Организация рабочего места повара по приготовлению холодных и горячих сладких блюд, десертов.

Раздел «Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента»

5. Организация приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий

5.1. Характеристика процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий

5.2. Организация и техническое оснащение работ по приготовлению, оформлению и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий

5.3. Виды, классификация и ассортимент кондитерского сырья и продуктов

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 рецептур 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°», 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°», 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://trud.rkc-74.ru
14. http://tehnologia.59442
15. http://www.domovodstvo.fatal.ru
16. http://tehnologiya.narod.ru
17. http://new.teacher.fio.ru

КРИТЕРИИ ОЦЕНОК ЗНАНИЙ АБИТУРИЕНТОВ ПО ТЕХНОЛОГИИ

Экзамен по технологии проводится в форме письменного тестирования. Каждый вариант экзаменационной работы для очного и заочного отделения состоит из трех частей и включает 22 задания. На выполнение экзаменационной работы отводится 2 часа (120 минут). Структурное распределение заданий в экзаменационной работе, критерии оценок и максимальный балл за выполнение заданий представлены в таблице.

	Части работы	**Виды заданий**	**Кол-во баллов за одно задание**	**Макс и-мальное кол-во баллов**
	Часть 1 (А)	20 **заданий** - открытые тесты с выбором одного правильного ответа из нескольких предложенных	0-4	80
	Часть 2 (В)	**2 задания,** требующие развернутого ответа	0-10	20
Итого		**22**		**100**