

# **ПРОГРАМА**

## **фахових вступних випробувань**

### **зі спеціальності 181 «Харчові технології»**

#### **Пояснювальна записка**

Навчальну програму складено відповідно до типового навчального плану підготовки кваліфікованих робітників з професії «Кухар» та «Кондитер» згідно з вимогами ДСПТО 5122-НО.55.3-5-2007 та ДСПТО 7412.2-НО.55.3-5-2009, для абітурієнтів, які закінчили професійно-технічний навчальний заклад з вказаних професій.

Навчальна програма містить: витяг з освітньо-кваліфікаційної характеристики кваліфікованого робітника відповідних професій щодо знань та умінь; перелік тем та питань з навчальних предметів, що передбачені типовим навчальним планом; критерії оцінювання та список рекомендованої літератури.

#### **Кваліфікаційні вимоги**

**Повинен знати:** кулінарне призначення риби, морепродуктів, м'яса, м'ясопродуктів, домашньої птиці та кролів, властивість цих продуктів; вимоги до якості, ознаки та органолептичні методи визначення їх доброякісності, терміни та умови їх зберігання; порядок обробки риб осетрових порід, морепродуктів; ознаки та органолептичні методи визначення доброякісності риб осетрових порід; правила виготовлення натуральних напівфабрикатів і січеної маси з риби, яловичини, свинини, баранини; рецептури, технологію виготовлення страв та кулінарних виробів, що потребують основної, комбінованої та допоміжної теплової обробки; вимоги до їх якості, терміни та умови їх зберігання, відпуску; рецептури, технологію виготовлення страв та кулінарних виробів української кухні, оформлення та реалізацію готових страв і кулінарних виробів; вплив кислот,

солей та жорсткої води на тривалість теплової обробки продуктів; характеристику різних видів столового посуду, правила підбору посуду та подачі різних груп страв; правила організації раціонального та безпечного харчування; правила експлуатації відповідних видів технологічного обладнання, виробничого інвентарю, інструменту, ваговимірювальних приладів, посуду, їх призначення та використання в технологічному процесі; технічні вимоги безпеки праці; правила та норми протипожежного захисту, виробничої санітарії та особистої гігієни; правила користування нормативно–технологічними документами.

### **Повинен уміти:**

Виготовляти та порціонувати напівфабрикати з риби, яловичини, свинини, баранини. Здійснювати підготовку риби осетрових порід до теплової обробки. Готувати птицю для варіння та смаження. Готувати страви та кулінарні вироби масового попиту із застосуванням різних способів теплової кулінарної обробки. Виготовляти холодні страви та закуски: салати овочеві, з м'ясом, вінегрети, рибу під маринадом, холодці тощо. Варити бульйони (м'ясні, м'ясо-кісткові, рибні, грибні) та супи (заправні, пюреподібні, холодні, солодкі, молочні). Готувати різні види пасерування та соусів на бульйонах, молоці, сметані. Готувати другі страви з м'яса, риби, овочів, круп у вареному, тушкованому, запеченому, смаженому вигляді (м'ясо відварне, рибу відварну, смажену, парову, овочі фаршировані, запіканки з овочів, круп, молочні страви тощо). Готувати гарячі та холодні напої, солодкі страви. Готувати різні види тіста, формувати та випікати з нього вироби. Видавати виготовлені страви.

## ПЕРЕЛІК ТЕМ, ПИТАНЬ З ДИСЦИПЛІНИ “СПЕЦТЕХНОЛОГІЯ”

### **Тема 1. Овочі, гриби: обробка, продукти їх переробки**

Хімічний склад і харчова цінність овочів, їх класифікація.

Бульбоплоди та коренеплоди: види, хімічний склад і харчова цінність, вимоги до якості, механічна кулінарна обробка, процент відходів, умови зберігання, використання.

Капустяні, салатно-шпинатні овочі: види, хімічний склад і харчова цінність, вимоги до якості, механічна кулінарна обробка, процент відходів, умови зберігання, використання.

Цибулеві, пряні (зелень), десертні овочі: види, хімічний склад і харчова цінність, вимоги до якості, механічна кулінарна обробка, процент відходів, умови зберігання, використання.

Плодові овочі: види, хімічний склад і харчова цінність, вимоги до якості, механічна кулінарна обробка, процент відходів, умови зберігання, використання.

Напівфабрикати з овочів, овочеві консерви.

Нарізання овочів: значення, методи, прийоми, прості форми нарізки, використання.

**Визначити види, хімічний склад і харчову цінність бульбоплодів, коренеплодів, капустяних, салатно-шпинатних, цибулевих, прямих (зелень), десертних овочів. Нарізання овочів**

**Описати етапи механічної кулінарної обробки, умови зберігання, використання бульбоплодів, коренеплодів, капустяних, салатно-шпинатних, цибулевих, прямих (зелень), плодових, десертних овочів, грибів.**

.

## **Тема 2. Технологія приготування напівфабрикатів з риби, морепродуктів**

Хімічний склад, харчова цінність, властивості, кулінарне призначення риб осетрових порід, риб без луски (налим, вугор, сом, зубатка та ін.).

Ознаки та органолептичні методи визначення доброякісності риб осетрових порід.

Порядок обробки риб осетрових порід. **Механічна кулінарна обробка риб осетрових порід. Морепродукти: асортимент, види, механічна кулінарна обробка** Визначення відсотку відходів. Підготовка до теплової обробки.

**Приготування рибних напівфабрикатів з усіх видів риб. Підготовка риби для фарширування.** Прийоми, що використовують під час виготовлення напівфабрикатів. Приготування напівфабрикатів для варіння, припускання, тушкування, смаження, запікання.

Підготовка риби для фарширування у цілому вигляді, кругляками та філе.

Механічна кулінарна обробка харчових відходів.

Технологія приготування натуральної січеної, котлетної, кнельної маси з риби та напівфабрикатів з них: ковбаски рибні, січеники рибні та ін. Вихід напівфабрикатів, вимоги до якості.

Способи формування та панірування напівфабрикатів з риби.

Морепродукти: асортимент, види, хімічний склад і харчова цінність, механічна кулінарна обробка морепродуктів.. Ознаки та органолептичні методи визначення доброякісності морепродуктів.

Механічна кулінарна обробка морепродуктів. Особливості механічної кулінарної обробки свіжих, сушених, заморожених морепродуктів. Визначення відсотку відходів. Підготовка до теплової обробки.

## **Тема 3. Технологія приготування напівфабрикатів з м'яса, птиці, субпродуктів**

**Розбирання яловичини, свинини, телятини, баранини. Кулінарне призначення частин. Характеристика прийомів, що використовуються при виготовленні напівфабрикатів з риби та м'яса, визначення відсотку м'яса та кісток.**

Розбирання свинячої, телячої, баранячої туш, кулінарне призначення частин, визначення відсотку м'яса та кісток.

Характеристика прийомів, що використовуються при виготовленні напівфабрикатів з риби та м'яса: нарізування, відбивання, підрізування сухожиль, панірування, маринування, шпигування.

**Технологія приготування великошматкових, порційних, дрібношматкових напівфабрикатів для варіння, смаження, тушкування: м'ясо відварне, м'ясо смажене великим шматком, м'ясо шпиговане, м'ясо тушковане великим шматком.**

Технологія приготування порційних напівфабрикатів з яловичини для смаження: біфштекс, філе, лангет, антрекот, ромштекс та ін. Вихід напівфабрикатів, вимоги до якості.

Технологія приготування порційних напівфабрикатів для смаження з м'яса свинини, баранини, телятини: котлета натуральна, котлета відбивна, ескалоп, шніцель, битки київські та ін. Вихід напівфабрикатів, вимоги до якості.

Технологія приготування порційних напівфабрикатів для тушкування: яловичина в кисло-солодкому соусі, битки українські, крученики, завиванці, вертуни та ін. Вихід напівфабрикатів, вимоги до якості.

Технологія приготування дрібношматкових напівфабрикатів: бефстроганов, азу, гуляш, рагу, плов, печеня по-домашньому, печеня київська, шашлики та ін. Вихід напівфабрикатів, вимоги до якості.

Технологія приготування натуральної січеної, котлетної маси з м'яса та напівфабрикатів з них: біфштекс січений, котлети (січеники) полтавські, шніцель натуральний січений, биточки по-селянськи та ін. Вихід напівфабрикатів, вимоги до якості.

**Технологія приготування напівфабрикатів з птиці.** Значення, види, прийоми заправлення (формування) птиці перед тепловою обробкою.

Технологія приготування котлетної маси з птиці та напівфабрикатів з неї: котлети, биточки та ін. Вихід напівфабрикатів, вимоги до якості.

Приготування напівфабрикатів із субпродуктів: печінка смажена, мозок та серце відварні та ін. Вихід напівфабрикатів, вимоги до якості.

Способи формування та панірування напівфабрикатів з м'яса, птиці.

Умови й терміни зберігання напівфабрикатів з м'яса та птиці.

#### **Тема 4. Технологія приготування супів**

Прянощі, приправи: класифікація, коротка характеристика, використання.

Технологія приготування пасеровок: борошняної, бурякової.

Технологія приготування бульйонів: м'ясного, м'ясо-кісткового, рибного, грибного, з птиці. Вимоги до якості.

Загальні правила відпуску бульйонів, з різними гарнірами: рисом, вермішелью відварною, пиріжками, фрикадельками, омлетом паровим, гострими грінками, яйцем “в мішечок” та ін. Вимоги до якості.

Борщі. Загальні правила приготування борщів. Вимоги до якості борщів, правила відпуску, вихід. Технологія приготування та особливості приготування борщів: українського, київського, полтавського, чернігівського, львівського, з свіжою картоплею та капустою, з чорносливом та грибами, зеленого та ін.

Щі. Загальні правила приготування борщів, розсольників, солянок, капусняків, щі. Асортимент, вимоги до якості. Технологія приготування та відпуск: щі з свіжою капустою та картоплею, щі зелені тощо. Вимоги до якості.

Капусняки. Технологія приготування капусняків, асортимент, відпуск, вимоги до якості.

Розсольники. Загальні правила приготування розсольників, солянок, асортимент, вимоги до якості. Технологія приготування та відпуск розсольнику з крупою, розсольнику домашнього тощо. Вимоги до якості розсольників.

Солянки. Технологія приготування та відпуск: солянка домашня, солянка збірна м'ясна тощо. Правила відпуску, вимоги до якості.

Особливості приготування та відпуску супів-пюре, прозорих, холодних, солодких супів. Вимоги до якості.

Супи-пюре. Загальні правила приготування супів-пюре. Відпуск та вимоги до якості. Технологія приготування супів-пюре: суп-пюре з картоплі, суп-пюре з різних овочів тощо.

Технологія приготування холодних, солодких супів. Відпуск, вимоги до якості.

: окрошки овочевої, м'ясної, борщу холодного та ін. Відпуск, вимоги до якості.

Технологія приготування, відпуск, вимоги до якості солодких супів: з ягід, з свіжих плодів та ін. Гарніри до солодких супів.

## **Тема 5. Технологія приготування соусів**

Значення соусів в харчуванні, класифікація. Приготування напівфабрикатів для соусів: пасеровок овочевої, борошняної (сухої та жирової), м'ясний сік. Принципи підбирання соусів до страв.

Значення соусів в харчуванні, класифікація. Технологія приготування основних червоного та білого соусів на бульйонах та їх похідних: соус білий основний, соус томатний, паровий, білий з овочами та ін. Вимоги до якості, використання.

Технологія приготування молочних, грибних, сметанних, солодких соусів. Приготування холодних соусів. молочного основного, молочного солодкого; сметанного (натурального сметанного, сметанного на білому

основному, сметанного з томатом), грибного. Вимоги до якості, використання соусів.

Технологія приготування холодних соусів та заправок: маринад овочевий з томатом, салатні заправки, соус-гірчиця тощо. Майонез та його похідні: із сметаною, зеленню та ін. Вимоги до якості соусів, використання.

Технологія приготування солодких соусів: соус яблучний, соус абрикосовий тощо. Вимоги до якості, використання.

## **Тема 6. Технологія приготування страв з овочів і грибів**

Загальні правила оформлення страв. Складні форми нарізання овочів. Елементи оформлення, композиції.

Загальні правила смаження страв з овочів. Технологія приготування страв. Вимоги до якості, правила відпуску.: деруни (різновиди приготування та подачі), картопляні котлети, картопляники (зрази), картопляні пальчики, крокети картопляні, оладки з кабачків, оладки з гарбуза та ін. Відсоток втрат під час теплової обробки.

Загальні правила смаження, тушкування та запікання страв з овочів. Технологія приготування, вимоги до якості, правила відпуску страв: картопля тушкована, баклажани тушковані з картоплею, капуста тушкована, рагу овочеве, запіканка картопляна, рулет картопляний, голубці овочеві, овочі фаршировані, картопля фарширована, гриби запечені в сметані та ін.. Відсоток втрат під час теплової обробки.

Технологія приготування гарнірів. Варіанти складних гарнірів і правила їх підбору. Вимоги до якості, правила відпуску.

## **Тема 7. Технологія приготування страв з яєць та сиру**

Яєчні продукти та їх використання.

Технологія приготування та відпуск страв з відварених, запечених та смажених яєць. Вимоги до якості: омлети (натуральний, змішаний та фарширований) тощо.



Технологія приготування та відпуск страв із запечених яєчних продуктів. Вимоги до якості, відсоток втрат під час теплової обробки.

Значення страв з сиру в харчуванні. Приготування холодних страв з сиру Відпуск сиру з сметаною, варенням, медом, молоком, тощо. Вимоги до якості. Процеси, що відбуваються з сиром під час теплової обробки.

Значення страв з сиру в харчуванні. Технологія приготування та відпуск холодних та гарячих страв із сиру. Вимоги до якості.: вареники з сиром, вареники ліниві, сирники (різновидності), запіканка з сиру, пудинг з сиру та ін. Відсоток втрат під час теплової обробки.

Вимоги до якості страв, відпуск. Визначення відсотку приварку.

## **Тема 8. Технологія приготування страв з круп, бобових і макаронних виробів**

Технологія приготування страв з каш. Вимоги до якості страв, відпуск: котлет, биточків, пудингів, запіканок тощо.. Відсоток втрат під час теплової обробки.

Технологія приготування страв з бобових і макаронних виробів Вимоги до якості страв, відпуск.: запіканок, макароннику, бабки з локшини та сиру та ін. Відсоток втрат.

## **Тема 9. Технологія приготування страв з риби, морепродуктів**

Значення страв з риби в харчуванні. Процеси, що відбуваються в рибі під час теплової обробки. Приготування страв з морепродуктів. Класифікація страв з риби за способом теплової обробки.

Загальні правила варіння, припускання, запікання, смаження та тушкування риби, підбір соусів, гарнірів, технологія приготування, правила подачі, вимоги до якості, відсоток втрат. Технологія приготування та відпуск риби відвареної, риби припущеної.

Загальні правила смаження та тушкування риби, підбір соусів, гарнірів, посуду для відпуску, відсоток втрат. Технологія приготування страв: риба

смажена основним способом, риба “фрі”, риба смажена в тісті та ін.; риба тушкована з овочами і томатом, риба тушкована в сметані (два способи) та ін.

Загальні правила запікання риби, підбір гарнірів, соусів, відсоток втрат. Технологія приготування страв Вихід, відпуск,: риба запечена під майонезом, карасі запечені в сметані, риба запечена по-російськи та ін. відсоток втрат.

Технологія приготування страв з фаршированої риби: риба фарширована цілою, кругляками, філе з риби фаршироване, короп фарширований кашею та грибами та ін. Відпуск, вимоги до якості, відсоток втрат.

Технологія приготування страви з рибної натуральної січеної та котлетної маси: ковбаски рибні, січеники рибні українські, рулет, зрази та ін. Відпуск страв, вимоги до якості, відсоток втрат під час теплової обробки.

Технологія приготування страв з продуктів моря: раки або креветки відварені натуральні, кальмари в томатному або сметанному соусі та ін. Відпуск страв, вимоги до якості, відсоток втрат під час теплової обробки.

## **Тема 10. Технологія приготування страв з м'яса, птиці, субпродуктів**

Значення страв з м'яса в харчуванні. Класифікація страв з м'яса за способом теплової обробки. Процеси, що відбуваються у м'ясі під час теплової обробки.

Загальні правила варіння, тушкування, запікання та смаження м'яса, визначення готовності, підбір гарнірів, соусів, асортимент, вимоги до якості відпуск, відсоток втрат. Технологія приготування та відпуск м'яса відварного.

Загальні правила смаження м'яса, підбір гарнірів, соусів, відпуск, вимоги до якості, відсоток втрат. Технологія приготування та відпуск страв із смаженого м'яса великим шматком: свинина, телятина смажена великим шматком тощо.

Технологія приготування страв із смаженого м'яса (яловичини) порційними шматками: біфштекс, філе, лангет, антрекот, ромштекс та ін. Вихід, підбір гарнірів, соусів, відпуск, вимоги до якості, відсоток втрат.

Технологія приготування та відпуск страв із смаженого м'яса дрібної худоби: ескалоп, битки київські, котлета відбивна та ін. Вихід, підбір гарнірів, соусів, відпуск, вимоги до якості, відсоток втрат.

Технологія приготування та відпуск страв із смаженого м'яса дрібними шматками: шашлик з яловичини (по-московськи), шашлик з баранини (по-кавказьки), бефстроганов (2 способи) тощо. Підбір гарнірів, відпуск, вимоги до якості, відсоток втрат.

Загальні правила тушкування м'яса, підбір гарнірів, соусів, відпуск, відсоток втрат. Технологія приготування та відпуск страв Вимоги до якості страв: м'ясо тушковане великим шматком, яловичина тушкова в кисло-солодкому соусі, битки українські, азу, рагу, гуляш, плов, крученики волинські, печеня київська, печеня по-домашньому тощо., відсоток втрат під час теплової обробки. Загальні правила запікання страв з м'яса. Технологія приготування та відпуск страв: запіканка або рулет картопляний з м'ясом, кабачки, перець фаршировані м'ясом і рисом, голубці з м'ясом та ін. Вимоги до якості страв.

Технологія приготування та відпуск страв з натуральної січеної, котлетної мас з м'яса: біфштекс січений, котлети натуральні січені, шніцель натуральний січений, биточки по-селянськи, котлети полтавські та ін. Вимоги до якості, підбір гарнірів, відсоток втрат.

Технологія приготування та відпуск страв з котлетної маси: зрази, рулет тощо. Вимоги до якості, підбір гарнірів, відсоток втрат.

Технологія приготування страв з птиці. Технологія приготування та відпуск птиці відвареної, порціонування птиці, підбір гарнірів, соусів.

Основні правила смаження птиці у цілому вигляді, порціонування птиці, підбір гарнірів, відсоток втрат.

Технологія приготування та відпуск страв з тушкованої птиці: птиця тушкована в соусі тощо. Вихід, підбір гарнірів, відпуск, вимоги до якості.

Технологія приготування та відпуск страв з котлетної маси з птиці: котлети, биточки та ін. Вихід, підбір гарнірів, соусів, відпуск, вимоги до якості, відсоток втрат.

Технологія приготування та відпуск страв із субпродуктів: печінка, нирки, мозок смажені, мозок “фрі” та ін. Вихід, підбір гарнірів, соусів, відпуск, вимоги до якості, відсоток втрат.

## **Тема 11. Технологія приготування холодних страв і закусок**

Загальна характеристика сировини для приготування холодних страв і закусок та її підготовка. Значення холодних страв і закусок у харчуванні. Правила оформлення закусок. Умови й терміни зберігання холодних страв і закусок.

Підготування сировини для приготування бутербродів. Загальні правила приготування, оформлення та відпуску бутербродів.

Технологія приготування бутербродів: відкриті та закриті, гарячі, багатошарові тощо. Вимоги до якості.

Технологія приготування салатів із сирих та варених овочів, риби, м'яса. Вимоги до якості. Оформлення, відпуск. з зеленої цибулі, редису, помідорів, огірків, перцю тощо; з картоплі (різновидності), салат м'ясний, вінегрет (різновидності) та ін.

Технологія приготування страв і закусок з овочів: ікра овочева, ікра баклажана тощо; помідори, перець, кабачки фаршировані та ін. Вимоги до якості. Оформлення, відпуск.

Технологія приготування закусок з сиру та яєць: закуска гостра, яйця під майонезом, яйця фаршировані та ін. Вимоги до якості. Оформлення, відпуск.

Технологія приготування страв і закусок з риби, рибних продуктів: оселедець натуральний, оселедець з цибулею, оселедець з гарніром, риба під маринадом, холодець з риби тощо. Вимоги до якості. Оформлення, відпуск.

Технологія приготування страв і закусок з м'яса, м'ясних продуктів: м'ясо або птиця відварні (смажені) з гарніром, холодець з м'яса, субпродуктів, холодець з птиці, рулет полтавський тощо. Вимоги до якості. Оформлення, відпуск.

## **Тема 12. Технологія приготування солодких страв і напоїв**

Значення солодких страв в харчуванні. Класифікація. Загальна характеристика сировини для приготування солодких страв.

Правила подачі (відпуску) натуральних плодів та ягід.

Технологія приготування холодних та гарячих напоїв, та відпуск компотів та киселів із свіжих та заморожених ягід і плодів, сухофруктів, узвар, киселів

Загальні правила приготування. Технологія приготування та відпуск киселів різної консистенції з ягід, плодів, консервованих фруктів, молочного та ін. Вимоги до якості киселів.

Желеподібні страви. Класифікація, технологія приготування, вимоги до якості, терміни зберігання. Характеристика драглеподібних речовин: желатин, агар, агароїд.

Технологія приготування та відпуск желе молочного, з плодів або свіжих ягід, з цитрусових тощо. Вимоги до якості.

Технологія приготування та відпуск гарячих солодких страв Вимоги до якості: яблука печені, яблука у тісті смажені, яблука по-київські, шарлотка з яблуками та ін..

Технологія приготування, асортимент, вимоги до якості, способи подачі гарячих напоїв: кава натуральна, кава з молоком, кава з вершками, кава по-східному, кава глясе. Відпуск.

### **Тема 13. Технологія приготування тіста та виробів з нього**

Загальна характеристика розпушувачів, використання, вимоги до якості.

Підготовка сировини для замішування тіста.

Технологія приготування фаршів: з м'яса, риби, сиру, капусти, яєць і зеленої цибулі, рису та ін. Вимоги до якості, використання.

Технологія приготування солодких фаршів: з яблук, свіжих вишень або слив, маку, гарбуза, тощо. Вимоги до якості. Використання фаршів.

Технологія приготування рідкого прісного тіста та виробів з нього: налисників з різними фаршами, оладок на кислому молоці тощо. Вихід, вимоги до якості. Правила відпуску.

Технологія приготування дріжджового тіста безопарним і опарним способом. Вимоги до якості. Процеси, що проходять під час замісу, бродінні тіста та випіканні виробів. Недоліки тіста, що виникають внаслідок неправильного режиму бродіння, причини, способи усунення.

Технологія приготування виробів з дріжджового тіста: ватрушок, розтягаїв, булочок різних, оладок, млинців, пиріжків, біляшів, пампушок та ін. Вихід, вимоги до якості, відсоток втрат виробів під час теплової обробки.

Технологія приготування багатопорційних виробів з дріжджового тіста: пироги відкриті, напіввідкриті, закриті, кулеб'яка, рулет з маком та ін. Вихід, вимоги до якості, відсоток втрат виробів під час теплової обробки.

Технологія приготування піци різних видів і фаршів до неї. Вихід, вимоги до якості. Недоліки випечених виробів, причини, способи усунення.

Технологія приготування прісного здобного тіста. Підготовка сировини, заміс тіста. Технологія приготування виробів з прісного здобного тіста: пироги напіввідкриті з різними начинками та ін. Вимоги до якості виробів.

### **Тема 14. Технологія приготування тіста та виробів з нього**

Характеристика сировини для приготування борошняних кондитерських виробів. Види розпушувачів.

**Технологія приготування напівфабрикатів для тістечок і тортів:** сироп для промочування виробів, цукрова помадка (її різновидності), інвертний сироп та ін. Технологія приготування кремів: масляний, білковий, заварний, їх різновидності та ін. креми. Вимоги до якості. Умови та терміни зберігання кремів.

Технологія приготування пісочного, заварного, листкового прісного тіста. Підготовка сировини, заміс тіста. Технологія приготування виробів з пісочного, листкового прісного тіста. Вимоги до якості виробів.

Технологія приготування дріжджового листкового тіста. Підготовка вершкового масла, заміс тіста, прошарування. Технологія приготування виробів з дріжджового листкового тіста. Вихід, вимоги до якості.

Технологія приготування листкового прісного тіста та виробів з нього. Вихід, вимоги до якості.

Технологія приготування бісквітного тіста та виробів з нього. масляного бісквіту, бісквітного тіста (2 способи) та його різновидності: бісквіт з горіхами, бісквіт з какао. Технологія приготування виробів з бісквіту. Вимоги до якості.

Технологія приготування заварного тіста та виробів з нього. Вимоги до якості.

Технологія приготування фірмових борошняних і кондитерських виробів.

Умови та терміни зберігання борошняних і кондитерських виробів.

## **ПЕРЕЛІК ТЕМ, ПИТАНЬ З ДИСЦИПЛІНИ “УСТАТКУВАННЯ”**

### **Тема 1. Машини та механізми для приготування кремів**

Характеристика машин та механізмів для збивання продуктів.

Призначення даного устаткування, його будова, принцип роботи, регулювання швидкості, складання та розбирання робочих деталей. Правила експлуатації з дотриманням технічних вимог безпеки праці.

## **Тема 2. Сучасна електронна ваговимірювальна техніка**

Класифікація сучасної електронної ваговимірювальної техніки. Її призначення, будова. Вимоги до ваг, гир, правила експлуатації з дотриманням технічних вимог безпеки праці.

## **Тема 3. Машини для нарізання хліба та гастрономічних продуктів**

Характеристика машин для нарізання хліба та гастрономічних продуктів, їх класифікація, призначення, будова, принцип роботи, правила експлуатації та технічні вимоги безпеки праці. Можливі проблеми під час роботи машини, причини та способи їх вирішення.

## **Тема 4. Сучасне теплове устаткування**

Жаровні для смаження млинців-напівфабрикатів, шашличні печі, грилі, НВЧ-печі: їх призначення, будова, принцип дії, регулювання температурного режиму, правила раціональної та безпечної експлуатації теплових апаратів. Заходи щодо економії паливно-енергетичних ресурсів.

## **Тема 5. Сучасне холодильне устаткування**

Значення холодильної техніки для підприємств харчування. Види та способи охолодження. Характеристика способів охолодження: льодяного, льодяно-соляного, охолодження за допомогою сухого льоду. Холодильне устаткування з машинним охолодженням. Характеристика холодильних машин.

Класифікація торговельного холодильного устаткування за конструкцією, температурою зберігання, способом охолодження: сучасні збірно-розбірні холодильні камери, холодильні шафи, холодильні прилавки-вітрини; їх типи, призначення, будова, прилади автоматики, правила експлуатації, технічні вимоги безпеки праці. Заходи щодо забезпечення надійності та економії електроенергії під час експлуатації холодильного устаткування з дотриманням технічних вимог безпеки праці.



**ПЕРЕЛІК ТЕМ, ПИТАНЬ З ДИСЦИПЛІНИ**  
**“ТОВАРОЗНАВСТВО ПРОДОВОЛЬЧИХ ТОВАРІВ”**

**Тема 1. Загальна характеристика основ товарознавства продовольчих товарів**

Предмет та завдання товарознавства продовольчих товарів.

Хімічний склад продовольчих товарів: неорганічні та органічні речовини, їх значення для життєдіяльності організму, вміст у харчових продуктах. Фізіологічне значення окремих речовин.

Якість продовольчих товарів. Основні фактори, що впливають на якість продовольчих товарів в процесі виробництва і зберігання. Методи оцінки якості продовольчих товарів.

Класифікація продовольчих товарів. Поняття про асортимент, види, групи, сорти.

**Тема 2. Вино-горілчані напої**

Споживчі властивості алкогольних, слабоалкогольних, безалкогольних напоїв.

Особливості їх хімічного складу, харчова цінність, технологія виробництва, асортимент, вимоги до якості, дефекти, пакування, умови та терміни зберігання.

Конкурентна спроможність товарів вітчизняного та зарубіжного походження.

**Тема 3. Смакові товари**

Стан виробництва та значення смакових товарів у харчуванні людини. Особливості хімічного складу.

Класифікація смакових товарів на групи, види, типи, сорти.

Характеристика основних груп смакових товарів (чай і чайні напої, кава та кавові напої, прянощі та приправи, кухонна сіль, харчові кислоти,

тютюн і тютюнові вироби). Особливості їх хімічного складу, харчова цінність, поняття про виробництво, асортимент, вимоги до якості, дефекти, пакування, умови та терміни зберігання.

Конкурентна спроможність товарів вітчизняного та зарубіжного виробництва.

#### **Тема 4. Цукор, мед, кондитерські вироби**

Цукор. Споживчі властивості, асортимент, його відмінні особливості. Вимоги до якості та зберігання цукру.

Мед. Споживчі властивості. Класифікація. Відмінні особливості асортименту. Вимоги до якості, умови та терміни зберігання меду.

Кондитерські вироби. Споживчі властивості. Класифікація. Характеристика окремих груп кондитерських виробів. Вимоги до якості та умови зберігання кондитерських виробів.

#### **Тема 5. Молоко та молочні товари**

Споживчі властивості молока та молочних товарів.

Характеристика молока коров'ячого, вершків, молочних консервів, кисломолочних продуктів, сирів. Характеристика нових видів молока, молочнокислих продуктів. Вимоги до якості, умови та терміни зберігання.

#### **Тема 6. Яйця**

Споживчі властивості яєць. Класифікація курячих яєць та оцінка їх якості. Вимоги до якості, умови та терміни зберігання.

#### **Тема 7. Овочі, плоди, ягоди, горіхоплідні, гриби свіжі**

Споживчі властивості овочів, ягід, плодів, горіхоплідних, грибів. Класифікація свіжих овочів, плодів, ягід, горіхоплідних, грибів.

Характеристика окремих груп овочів, плодів, ягід, горіхоплідних та грибів. Вимоги до якості, умови та терміни зберігання, втрати під час

зберігання та шляхи їх зниження. Хвороби свіжих овочів і плодів, причини їх появи та заходи попередження.

### **Тема 8. Риба, рибні товари та морепродукти**

Споживчі властивості риби. Характеристика основних промислових риб (тріскових, оселедцевих, ставридових, скумбрієвих, коропових, камбалових, окуневих, осетрових, лососєвих).

Класифікація рибних товарів. Класифікація морепродуктів, їх споживчі властивості, асортимент. Характеристика солоної, сушеної, в'яленої та копченої риби, баликових виробів; рибоконсерви та презерви; ікра риб; рибні напівфабрикати та кулінарні вироби. Вимоги до якості, зберігання риби, рибних товарів і морепродуктів.

### **Тема 9. М'ясо та м'ясні товари**

Споживчі властивості м'ясних товарів. Значення м'яса, м'ясних товарів у харчуванні та їх характеристика. М'ясні субпродукти, класифікація, споживчі властивості, вимоги до якості. Режим зберігання. Використання в кулінарії. Вимоги до якості, умови та терміни зберігання м'яса та м'ясних товарів. Характеристика нових видів м'ясних товарів.

### **Тема 10. Харчові жири**

Споживчі властивості харчових жирів. Значення жирів у харчуванні: властивості жирів, вплив вмісту жирних кислот на засвоюваність та зберігання харчових жирів. Класифікація харчових жирів. Характеристика нових видів харчових жирів. Вимоги до якості, умови та терміни зберігання.

### **Тема 11. Хлібобулочні вироби**

Хліб та хлібобулочні вироби. Класифікація хлібобулочних виробів. Асортимент і його характеристика. Спеціальні сорти хлібобулочних виробів. Вимоги до якості, умови та терміни зберігання. Характеристика нових видів

хлібобулочних виробів. Шляхи підвищення біологічної цінності хлібобулочних виробів. Шляхи зниження втрат хлібобулочних виробів.

## **ПЕРЕЛІК ТЕМ, ПИТАНЬ З ДИСЦИПЛІНИ “ОСНОВИ ГІГІЄНИ І ФІЗІОЛОГІЇ ХАРЧУВАННЯ”**

### **Тема 1. Основи фізіології харчування**

Програма та завдання курсу. Біологічне значення їжі. Хімічний склад. Основні поживні речовини та їх значення для організму. Білки, їх значення. Продукти багаті білками. Добова норма, калорійність. Вуглеводи, їх значення, норма. Перетворення вуглеводів у жири в разі надлишкового харчування. Жири, їх значення. Раціональне співвідношення тваринних та рослинних жирів. Мінеральні солі, їх значення в харчуванні. Солі заліза, натрію, калію, фосфору, кальцію, йоду. Вода, значення для організму, норми споживання. Вітаміни, їх значення в харчуванні. Поняття про гіповітаміноз та авітаміноз. Водорозчинні вітаміни групи В, С; жиророзчинні вітаміни А та Д. Зберігання вітамінів під час кулінарної обробки продуктів. Процес травлення. Поняття засвоюваності їжі.

### **Тема 2. Основи епідеміології**

Поняття про мікроби. Загальна характеристика основних груп мікроорганізмів і процесів їх життєдіяльності. Мікроби, що викликають псування харчових продуктів. Поняття про бродіння, використання в харчовій промисловості та ресторанному господарстві ( бродіння тіста, квашення капусти та інше)

Чинники зовнішнього середовища, що впливають на життєдіяльність мікроорганізмів.

Поняття про патогенні мікроорганізми. Бактеріоносії. небезпека бактеріоносіїв, що працюють на підприємствах ресторанного господарства.

Харчові інфекції: джерела інфікування продуктів. Профілактика харчових інфекцій.

Венеричні захворювання, їх попередження. Профілактика СНІДу.

### **Тема 3. Харчові отруєння, гельмінтози та їх профілактика**

Харчові отруєння, їх класифікація. Харчові отруєння бактеріального походження: токсикоінфекції та інтоксикації.

Харчові токсикоінфекції. Умовно-патогенні мікроби, що викликають харчові токсикоінфекції (кишкова паличка, паличка протей). Роль кишкової палички та палички протей у виникненні токсикоінфекцій. Кишкова паличка – показник забруднення підприємств. Заходи профілактики токсикоінфекцій.

Харчові інтоксикації. Отруєння токсином стафілокока. Продукти, з якими пов'язане це отруєння. Заходи профілактики. Ботулізм. Причини виникнення отруєння. Основні заходи попередження ботулізму.

Харчові отруєння небактеріального походження. Отруєння неїстівними продуктами рослинного та тваринного походження. Заходи профілактики.

Гельмінтози, їх види. Заходи попередження. Зараження та боротьба з гельмінтами.

### **Тема 4. Санітарні вимоги до устрою, обладнання та утримання підприємств ресторанного господарства**

Санітарні вимоги до устрою, обладнання, утримання підприємств ресторанного господарства.

Гігієнічні вимоги до устрою підприємств. Забезпечення потоковості виробництва та раціональної організації робочих місць.

Санітарні вимоги до утримання приміщень. Способи та засоби прибирання приміщень. Правила користування миючими та дезинфікуючими засобами, способи їх приготування. Інвентар для прибирання приміщень.

Боротьба з комахами (дезинсекція). Фізичні та хімічні засоби боротьби з ними. Методи та засоби боротьби з гризунами (дератизація).

Санітарні вимоги до обладнання та інвентарю. Неприпустимість використання обробних дощок не за призначенням. Лабораторний контроль санітарного стану підприємств ресторанного господарства.

## **Тема 5. Санітарні вимоги до кулінарної обробки харчових продуктів, зберігання та реалізація готової їжі**

Вплив прийомів кулінарної обробки харчових продуктів на отримання доброякісної та нешкідливої їжі. Дотримання гігієнічних вимог технологічного процесу приготування страв та напоїв. Санітарні вимоги до механічної кулінарної обробки. Санітарні вимоги до нарізання хліба, приготування фаршу, обробки субпродуктів, овочів, що вживаються без теплової обробки.

Санітарні вимоги до теплової кулінарної обробки продуктів. Значення дотримання температурного режиму та тривалості обробки для попередження харчових отруєнь.

Санітарні вимоги до обробки яєць, меланжу, яєчного порошку, сиру. Використання ароматичних речовин та харчових барвників

Терміни зберігання та реалізації страв. Небезпека наявності мікробів у готових стравах та кулінарних виробках.

## **Тема 6. Особиста та фахова гігієна працівників ресторанного господарства**

Значення дотримання правил особистої гігієни в профілактиці харчових отруєнь, кишкових інфекцій, гельмінтозів.

Догляд за шкірою тіла та рук, нігтями, волоссям — заходи попередження захворювань.

Правила миття та дезинфекції рук. Неприпустимість роботи у випадках гнійничкових захворюваннях шкіри рук, ангінах, захворюваннях зубів та катарах верхніх дихальних шляхів. Чищення одягу, взуття.

Вимоги до санітарного одягу, його зберігання.

Медичний огляд та обстеження на виявлення бактеріо- та глистоносіїв, туберкульозу, шкірних та венеричних захворювань. Захворювання, що не дозволяють працювати в підприємствах ресторанного господарства.

Особиста медична книжка працівника, порядок її оформлення та зберігання. Відповідальність працівників за дотримання правил особистої гігієни. Боротьба з пияцтвом, алкоголізмом, палінням та наркоманією.

## **ПЕРЕЛІК ТЕМ, ПИТАНЬ З ДИСЦИПЛІНИ**

### **“ОРГАНІЗАЦІЯ ВИРОБНИЦТВА”**

#### **Тема 1. Організація робочих місць з приготування напівфабрикатів і страв на підприємствах ресторанного господарства**

Кваліфікаційна характеристика кухаря 4 розряду з сумісництвом офіціанта, бармена. Організація робочих місць м'ясо-рибного цеху для приготування напівфабрикатів. Підбір інструментів, інвентарю, устаткування. Організація робочих місць для приготування соусів, підбір посуду, устаткування, інструменту Організація робочих місць для приготування страв з сиру. Підбір посуду, інструмента, устаткування для приготування та відпуску страв з сиру. Організація робочих місць, підбір інструмента, інвентарю, посуду, устаткування для приготування та відпуску страв з м'яса. Організація робочих місць для приготування та відпуску холодних страв і закусок Організація робочого місця, підбір інструмента, інвентарю, посуду для приготування та відпуску солодких страв і напоїв. Організація робочого місця, підбір інструмента, інвентарю, посуду, устаткування для приготування різних видів тіста та виробів з них.

#### **Тема 2. Організація діяльності торгової частини підприємства та оперативне планування роботи**

Вимоги до розміщення устаткування та оформлення залів, підготовка приміщень до обслуговування відвідувачів. Організація роботи ресторанів, кафе, буфетів, барів, роздавальних на підприємствах харчування. Інвентар.

Обладнання. Основи меню. Значення правильного та чіткого оформлення меню. Порядок запису страв в меню.

### **Тема 3. Посуд, столові прибори та столова білизна для закладів ресторанного господарства**

Матеріальна відповідальність на підприємствах харчування, її види, обов'язки підприємства відповідно до угоди про матеріальну відповідальність. Види матеріалу, з якого виготовляється столовий посуд (в т.ч. фірмовий), столові прибори та білизна для підприємств харчування. Характеристика, призначення та види столового посуду, приборів та білизни.

Вимоги до столового посуду, приборів та білизни, його отримання. Облік та збереження.

Підготовка столового посуду, приборів, білизни до обслуговування.

Серветка – як елемент оформлення столу.



## **Критерії оцінювання знань**

### **Відповідь оцінюється – «5» (відмінно)**

Абітурієнт виявляє особливі творчі здібності, вміє самостійно здобувати знання, без допомоги викладача знаходить та опрацьовує необхідну інформацію, вміє використовувати набуті знання і вміння для прийняття рішень у нестандартних ситуаціях, переконливо аргументує відповіді, самостійно розкриває власні обдарування і нахили.

### **Відповідь оцінюється – «4» (добре)**

Абітурієнт вміє зіставляти, узагальнювати, систематизувати інформацію під керівництвом викладача; в цілому самостійно застосовувати її на практиці; контролювати власну діяльність; виправляти помилки, серед яких є суттєві, добирати аргументи для підтвердження думок.

### **Відповідь оцінюється – «3» (задовільно)**

Абітурієнт відтворює значну частину теоретичного матеріалу, виявляє знання і розуміння основних положень; з допомогою викладача може аналізувати навчальний матеріал, виправляти помилки, серед яких є значна кількість суттєвих

### **Відповідь оцінюється – «2» (незадовільно)**

Абітурієнт володіє матеріалом на рівні окремих фрагментів, що становлять незначну частину навчального матеріалу, володіє матеріалом на рівні елементарного розпізнання і відтворення окремих фактів, елементів, об'єктів

## Література

### *Нормативно-правова база*

1. *Закони України (зі змінами та доповненнями):*
  - 1.1 «Про вищу освіту».
  - 1.2 «Про захист прав споживачів».
  - 1.3 «Про якість та безпеку харчових продуктів і продовольчої сировини».
  - 1.4 Про внесення змін до Закону України «Про якість та безпеку харчових продуктів і продовольчої сировини».
2. *Постанови Кабінету Міністрів України:*

Про затвердження Порядку надання послуг з харчування дітей у дошкільних, учнів у загальноосвітніх та професійно-технічних навчальних закладах.

Про затвердження правил побутового обслуговування населення.
2. *ДСТУ 4281:2004* Заклади ресторанного господарства. Класифікація.
3. *Наказ* Про затвердження Правил роботи закладів (підприємств) ресторанного господарства.
4. *Збірники рецептур:*
  - 8.1. Збірник рецептур національних страв та кулінарних виробів для підприємств ресторанного господарства. – Київ, 2007. – 1047 с.
  - 8.2. Збірник рецептур національних страв та кулінарних виробів для підприємств ресторанного господарства всіх форм власності. – К: А. С. К, 2000.–847 с.
  - 8.3. Збірник рецептур національних страв та кулінарних виробів, правових, нормативно-правових та інших актів для закладів ресторанного господарства. – К.: Арій, 2011. – 992 с.
  - 8.4. Сборник технологических карт на блюда и кулинарные изделия для заведений ресторанного хозяйства / Авт.-сост. А.М. Беляева. – К.: Издательство А.С.К., 2007. – 1248 с.
  - 8.5. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий: Для предприятий обществ. питания / Авт.-сост.: Здобнов А.И., Цыганенко В.А.. – К.: ООО «Издательство Арий», М.: ИКТЦ «Лада», 2010. – 680 с.
  - 8.6. Сборник рецептур мучных кондитерских и булочных изделий, СПб., ПРОФИКС, 2008. – 296 с.

### *Базова*

1. *Архінов В.В.* Організація обслуговування в закладах ресторанного господарства: навч.пос. – К.: Центр учбової літератури, 2009. – 342 с.
2. *Бадюк Н.О.* Технологія кондитерської продукції. – Чернівці: ЧКЕПК, 2009. – 287 с.
3. *Дорохіна М.О., Капліна Т.В.* Технологія продукції харчування у таблицях і схемах: Навчальний посібник – К.: Кондор, 2008. – 280 с.

4. *Карпенко В.Д.* та ін. Організація виробництва і обслуговування на підприємствах ресторанного господарства. –К.: Укоопосвта, 2003. – 248 с.
5. *П'ятницька Н.О.* Організація обслуговування у підприємствах ресторанного господарства : Підручн. для ВУЗів / За ред. проф.– К.: КНТЕУ, 2005. – 632 с.
6. *Ростовський В.С.* Технологія виробництва борошняних кондитерських виробів. Навчальний посібник. – К: «Ліра-К», 2009. – 574 с.
7. *Шумило Г.І.* Технологія приготування їжі: Навч. посіб. – К.: «Кондор», 2006. – 506 с.

#### *Допоміжна*

1. *Бойко Е. А.* Лучшие рецепты блюд из творога – М. : РИПОЛ классик, 2008. – 64 с.
2. *Бойко Е. А.* Энциклопедия кулинарного искусства – М. : РИПОЛ классик, 2009. – 420 с.
3. *Блюда из курицы.* Лучшие рецепты. – Ростов н/Д: Издательский дом «Владис», М.: Издательский дом «РИПОЛ Классик», 2008. – 64 с.
4. *Вкусные блюда из картофеля.* Издательство «Клуб семейного досуга». Харьков, 2008. – 160 с.
5. *Мари Эльза Лобо.* Украшение из овощей и фруктов. – К.: Арт-родник, 2007. – 127 с.
6. *Маленкина Е.Г.* Книга о вкусной и полезной пище. – Д.: «Сталкер». – 2007. – 704 с.
7. *Сирохман І.В., Лебединець В.Т.* Асортимент і якість кондитерських виробів. – К: Центр учбової літератури, 2009. – 636 с.
8. *Старовойт Л.Я.* Кулінарія. – К.: Генеза, 1999. – 432 с.
9. *Хазан М.А.* Буковинська кухня. – Чернівці: Букрек, 2006. – 164 с.