УКРАЇНА

ВСЕУКРАЇНСЬКА ЦЕНТРАЛЬНА СПІЛКА СПОЖИВЧИХ ТОВАРИСТВ (УКРКООПСПІЛКА)
ПОЛТАВСЬКИЙ КООПЕРАТИВНИЙ КОЛЕДЖ

"ЗАТВЕРДЖУЮ"
Директор Полтавського кооперативного коледжу
_____ Іноземцев В.А.
"__" _____ 2017 р.

ПРОГРАМА ФАХОВОГО ВСТУПНОГО ВИПРОБУВАННЯ З СПЕЦІАЛЬНОСТІ 181 «ХАРЧОВІ ТЕХНОЛОГІЇ» освітньо-кваліфікованого рівня «кваліфікований робітник»

Розглянуто на засіданні
циклової комісії технологічних дисциплін
Протокол № 1 від "20" 02 2017р.
Голова циклової комісії Л.В. Гордієнко

ПРОГРАМА
ФАХОВОГО ВСТУПНОГО ВИПРОБУВАННЯ
З СПЕЦІАЛЬНОСТІ
«ХАРЧОВІ ТЕХНОЛОГІЇ»
освітньо-кваліфікованого рівня
«кваліфікований робітник»

Серед завдань соціально-економічного розвитку країни важливе місце відводиться підвищенню якості обслуговування населення, задоволенню попиту споживачів.

Сьогодні будь-яке підприємство зацікавлене у фахівцеві, що має певний досвід роботи в галузі, здатному якісно виконувати поставлені завдання відразу після закінчення навчання у технікумі. Тому вища школа виконує у цьому процесі особливу місію економічної та моральної відповідальності, адже забезпечує підготовку фахово-компетентного спеціаліста, зумовлює пошук більш досконалих концепцій у підготовці кадрів для сфери харчування.

ВИМОГИ ДО ПІДГОТОВКИ ВСТУПНИКІВ

Учасник іспиту повинен:

Знати: Роль техніка-технолога у здійсненні завдань, що стоять перед працівниками громадського харчування, сутність стандартизації кулінарної продукції підприємств ресторанного господарства, послідовність виконання технологічних операцій механічної кулінарної обробки сировини та приготування страв, асортимент страв, вимоги до якості, умови і терміни реалізації.

Уміти: Користуватися нормативно-технологічною документацією, організовувати робочі місця, готувати страви, вироби з дотриманням правил техніки безпеки, санітарії та гігієни, проводити бракераж готових страв та виробів.

Мати навички (компетенції)

- виконання прийомів і операцій під час технологічних процесів приготування, оформлення, відпускання кулінарної та кондитерської продукції; обслуговування відвідувачів у закладах ресторанного господарства;
- оформлення технологічної документації;
- експлуатації торговельно-технологічного устаткування;
- раціональної організації виробництва й окремих виробничих підрозділів;
- обліку продукції ресторанного господарства;
- прийняття управлінських рішень у різних ситуаціях, що виникають у процесі виробництва продукції та обслуговування відвідувачів.

Предмет “Технологія приготування їжі”

Зміст курсу

Тема 1. Вступ
Завдання та зміст предмета “Технологія приготування їжі”, його зв’язок з іншими предметами. Перспективи розвитку ресторанного господарства в умовах ринкової економіки. Характеристика технологічного процесу закладу ресторанного господарства.

Тема2. Механічна кулінарна обробка овочів і грибів.
Значення овочів у харчуванні. Технологічні процеси механічної кулінарної обробки картоплі та коренеплодів. Значення нарізування овочів і кулінарне призначення різних форм нарізування. Технологічні процеси обробки капустяних, цибулевих, гарбузових, томатних, зернобобових, салатно-шпинатних, пряних і десертних овочів, приготування напівфабрикатів. Технологічні процеси обробки грибів.

Тема3. Механічна кулінарна обробка риби та нерибних продуктів моря.
Значення риби в харчуванні. Технологічний процес механічної кулінарної обробки риби з кістковим скелетом, хрящовим скелетом. Механічна кулінарна обробка безлускатої та дрібнолускатої риби. Приготування напівфабрикатів із риби для варіння, припускання та смаження основним способом і у фритюрі, на відкритому вогні. Приготування із риби натуральної, січеної та котлетної маси і напівфабрикатів із них. Вимоги до якості рибних напівфабрикатів. Механічна кулінарна обробка нерибних продуктів моря, їх кулінарне використання.

Тема4. Механічна кулінарна обробка м’яса і м’ясопродуктів, сільськогосподарської птиці, пернатої дичини та кроликів.
Значення м’яса в харчуванні. Кулінарне розбирання та обвалювання яловичих, свинячих, баранячих і телячих туш. Асортимент, технологія приготування великошматкових, порційних і дрібношматкових напівфабрикатів із яловичини, свинини та баранини. Приготування натуральної січеної та котлетної маси, асортимент напівфабрикатів з цих мас та їх характеристика. Обробка субпродуктів і приготування напівфабрикатів із них. Технологічні процеси механічної кулінарної обробки сільськогосподарської птиці та дичини, приготування напівфабрикатів.

Тема 5. Теплова кулінарна обробка продуктів.
Характеристика основних, комбінованих, допоміжних прийомів теплової кулінарної обробки.

Тема 6. Приготування супів.
Значення супів у харчуванні. Класифікація супів. Напівфабрикати для супів. Заправні супи. Асортимент, технологія приготування, естетичні вимоги до оформлення, вимоги до якості, умови і строки реалізації. Молочні, холодні супи, супи-пюре, солодкі, юшки прозорі. Асортимент, технологія приготування, особливості відпускання, вимоги до якості, умови та строки реалізації.

Тема7. Приготування соусів.
Класифікація соусів. Напівфабрикати для соусів. Соуси на борошні. Технологічний процес приготування червоного основного соусу та його похідних, білого основного та його похідних. Соуси грибні, сметанні, молочні, солодкі, асортимент, технологія приготування та кулінарне призначення. Яєчно-масляні соуси та масляні суміші, асортимент, технологія приготування та кулінарне використання.

Тема 8. Страви та гарніри з крупів, бобових та макаронних виробів.
Підготування крупів до теплової обробки. Правила варіння рідких, в'язких і розсипчастих каш. Вироби з каш, асортимент, технологія приготування, вимоги до якості, умови та строки реалізації. Способи варіння макаронних виробів. Страви з макаронних виробів, асортимент, технологія приготування, вимоги до якості, умови та строки реалізації.

Тема 9. Страви та гарніри з овочів і грибів.
Асортимент страв із варених і припущених овочів і грибів, технологія їх приготування, вимоги до якості, умови та строки реалізації. Смажені, тушковані, запечені страви з овочів, асортимент, технологія приготування, вимоги до якості.

Тема 10. Страви та гарніри з борошна.
Асортимент, технологія приготування, вимоги до якості страв із борошна: вареників, галушок, пельменів і млинчиків. Асортимент, технологія приготування, вимоги до якості борошняних гарнірів.

Тема 11. Страви із риби та нерибних продуктів моря.
Страви з відварної та припущеної риби. Підбір гарнірів і соусів, вимоги до якості страв. Страви зі смаженої, тушкованої, запеченої

риби, асортимент, технологія приготування, вимоги до якості, умови та строки реалізації. Страви з котлетної та натуральної січеної маси.

Тема 12. Страви з м'яса і м'ясопродуктів.
Технологічний процес приготування відварених і припущених м'ясних страв. М'ясні страви смажені великими, порційними та дрібними шматками. Асортимент, технологія приготування, підбір соусів і гарнірів, естетичні вимоги до оформлення, відпускання, вимоги до якості, умови та строки реалізації. Загальні правила тушкування м'яса великими, порційними та дрібними шматками, асортимент, технологія приготування, вимоги до якості, умови та строки реалізації. Запечені м'ясні страви, правила запікання. Асортимент, технологія приготування, вимоги до якості, умови та строки реалізації. Страви із субпродуктів. Асортимент, технологія приготування, вимоги до якості, умови та строки реалізації. Страви з натуральної січеної та котлетної маси.

Тема 13. Страви із сільськогосподарської птиці, пернатої дичини та кроликів.
Приготування варених, припущених, смажених і тушкованих страв із сільськогосподарської птиці. Страви із філе птиці: асортимент, особливості приготування, підбір гарнірів, оформлення та відпускання. Страви із котлетної та кнельної маси сільськогосподарської птиці та кроликів.

Тема 14. Страви з яєць і свіжого сиру.
Страви з варених, смажених і запечених яєць; асортимент, приготування та естетичні вимоги до оформлення та відпускання, вимоги до якості. Страви зі свіжого сиру. Вимоги до якості, умови та строки зберігання.

Тема 15. Закуски та холодні страви.
Значення закусок і холодних страв у харчуванні, класифікація та санітарні вимоги до приготування. Бутерброди, їх класифікація, естетичні вимоги до оформлення та відпускання, вимоги до якості, умови та строки реалізації. Салати, вінегрети, закуски та холодні страви з овочів і грибів, особливості приготування, оформлення та подавання. Приготування закусок і холодних страв із риби та рибної гастрономії, нерибних продуктів моря, із м'яса та субпродуктів, сільськогосподарської птиці їх асортимент, приготування, оформлення, відпускання та вимоги до якості, підбір соусів і гарнірів, строки реалізації. Гарячі закуски з риби, м'яса,

субпродуктів, грибів і птиці; асортимент, технологія приготування та правила подавання.

Тема 16. Солодкі страви, солодкі та гарячі напої.
Класифікація солодких страв. Компоти: особливості приготування, вимоги до якості, умови та строки реалізації. Жельовані солодкі страви: особливості приготування, вимоги до якості, умови та строки реалізації. Гарячі солодкі страви: асортимент, особливості приготування, вимоги до якості, умови та строки реалізації . Гарячі напої: асортимент, особливості приготування, вимоги до якості, умови та строки реалізації.

Тема 17. Приготування страв для дитячого харчування.
Особливості харчування дітей різних вікових груп. Особливості приготування страв. Асортимент страв шкільних їдалень.

Предмет “Технологія приготування кондитерських виробів”

Зміст курсу

Тема1. Вступ. Характеристика технологічних властивостей сировини.
Характеристика технологічних властивостей сировини та їх вплив на якість різних видів тіста і готових виробів. Підготовка сировини до виробництва.

Тема2. Технологія виготовлення та використання фаршів, начинок, оздоблювальних напівфабрикатів.
Фарші та начинки, їх види, технологія виготовлення, вимоги до якості, умови та строки реалізації, використання. Креми: класифікація, види, технологія виготовлення, вимоги до якості, умови та строки реалізації, використання. Сиропи, помадки, глазурі, технологічні процеси приготування, вимоги до якості, умови і строки реалізації. Посипки, малювальні і пластичні маси: технології виготовлення та використання.

Тема3. Замішування тіста і способи його розпушування.
Класифікація видів тіста, способи розпушування тіста, процеси, що відбуваються при замішуванні тіста і випіканні виробів.

Тема 4. Виготовлення дріжджового тіста і виробів із нього.
Технологічні процеси виготовлення дріжджового тіста безопарним, опарним способом, здобного тіста, листкового. Вироби смажені у фритюрі. Асортимент, технологія виготовлення, вимоги до якості, умови та строки реалізації виробів із дріжджового тіста, виготовленого різними способами.

Тема 5. Виготовлення тіста з використанням хімічного способу розпушування та виробів з нього.
Пісочне тісто: види, технологія виготовлення, асортимент виробів (печива, тістечка, торти), особливості приготування. Прісне здобне тісто. Замішування та розроблення тіста, асортимент та особливості приготування виробів. Пряничне тісто. Технологія виготовлення пряничного тіста сирцевим, заварним способами. Асортимент виробів, особливості приготування.

Тема 6. Виготовлення тіста з використанням механічного способу розпушування та виробів із нього.

Прісне листкове тісто. Технологічний процес виготовлення тіста, асортимент, технологія виготовлення, вимоги до якості, умови та строк реалізації тістечок та тортів. Заварне тісто. Технологічний процес виготовлення тіста, асортимент, технологія виготовлення, вимоги до якості, умови та строк реалізації тістечок. Бісквітне тісто. Способи приготування. Технологічні процеси виготовлення основного, масляного бісквіта, бісквіта буше .Асортимент, технологія виготовлення, вимоги до якості, умови та строк реалізації тістечок та тортів.

Тема 7. Виготовлення білково-збиваного (повітряного), мигдального(білково-горіхового), вафельного і цукрового тіста та виробів із них.

Технологічні процеси виготовлення білково-збиваного (повітряного), мигдального (білково-горіхового) тіста. Асортимент, технологія виготовлення, вимоги до якості, умови та строк реалізації тістечок та тортів. Вафельне, цукрове тісто. Технологія виготовлення та вироби з них.

Тема 8. Контроль за якістю продукції.

Методи визначення якості напівфабрикатів і готових виробів. Органолептична оцінка якості напівфабрикатів за зовнішнім виглядом, формою, характером поверхні, кольором і смаком.

Предмет “Охорона праці”

Зміст курсу

Розділ І. Правові і організаційні питання охорони праці.

Тема 1.1. Правове і нормативне регулювання охорони праці.
Основні законодавчі документи про охорону праці. Сучасний стан охорони праці в Україні. Гарантії прав громадян на охорону праці.

Тема 1.2. Державний нагляд і громадський контроль за охороною праці.
Державне управління охороною праці в Україні. Органи державного нагляду за охороною праці. Громадський контроль за дотримання законодавства про охорону праці.

Тема 1.3. Організація управління охороною праці.
Система управління охороною праці. Організація охорони праці на виробництві. Умови праці на виробництві їх класифікація і нормування.

Тема 1.4. Розслідування, облік і аналіз нещасних випадків, професійних захворювань і аварій.
Основні поняття травматизму. Розслідування і облік нещасних випадків виробничого і невиробничого характеру, хронічних професійних захворювань, отруєнь та аварій.

Розділ ІІ. Безпека праці.

Тема 2.1. Вимоги безпеки до технологічного обладнання та процесів.
Загальні вимоги безпеки до технологічного обладнання та процесів.

Тема 2.2. Засоби індивідуального та колективного захисту працівників.
Вплив шкідливих речовин на здоров’я працюючих. Виробнича шкідливість. Класифікація засобів захисту і характеристика.

Тема 2.3. Електробезпека
Електротравматизм та дія електричного струму на організм людини. Види і причини електричних травм. Система електрозахисних засобів. Організація безпечної експлуатації електроустановок.

Тема 2.4. Пожежна безпека.
Основні причини пожеж. Система попередження пожеж та пожежного захисту.

Тема 2.5. Надання першої долікарської допомоги потрепілим при нещасних випадках.
Перша допомога при ураженнях електричним струмам, при кровотечі, ударах, пораненнях, переломах, хімічних і термічних опіках, отруєнні, обмороженні і замерзанні. Правила транспортування потерпілих.

Предмет " Устаткування закладів ресторанного господарства”

Зміст курсу

Розділ І. Механічне обладнання.

Тема 1.1. Універсальні кухонні машини.
Класифікація торговельно-технологічного обладнання. Універсальні прилади, їх призначення, класифікація, будова, принцип роботи, правила експлуатації та безпеки праці. Змінні механізми універсальних кухонних машин.

Тема 1.2. Машини і механізми для обробки овочів.
Машини для чищення овочів періодичної та безперервної дії. Особливості будови, принцип роботи, правила експлуатації окремих моделей очищувальних машин. Машинний механізм для нарізання овочів.

Тема 1.3. Машини і механізми для обробки м’яса та риби.
М’ясорубки, фаршемішалки, машини та механізми для розпушування порційних шматків м’яса, їх типи, особливості будови окремих моделей, принцип роботи, правила експлуатації та вимоги безпеки праці. Пристосування для очищення риби від луски.

Тема 1.4. Розмелювальні машини і механізми.
Розмелювальні механізми з конусним, дисковим та вальцовим робочими органами. Призначення, будова, принцип роботи, правила експлуатації, вимоги безпеки праці.

Тема 1.5. Машини і механізми для отримання пюреподібних продуктів.
Будова, принцип роботи, правила безпечної експлуатації машин і механізмів для: подрібнення варених продуктів; протирання овочів, сиру; нарізання сирих овочів, а також протирання варених овочів, сиру, печінки; збивання, перемішування та протирання продуктів; протирання супів, варених овочів і приготування картопляного пюре.

Тема 1.6. Машини для нарізання хліба і гастрономічних продуктів.
Машини для нарізання хліба, гастрономічних продуктів, вершкового масла на порції . Особливості роботи окремих моделей, принцип роботи, правила експлуатації.

Тема 1.7. Машини для приготування тіста.
Машини і механізми для просіювання борошна, тістомісильні, тісторозкачувальні машини. Призначення, будова, принцип роботи, правила експлуатації, вимоги безпеки праці.

Тема 1.8. Збивальні машини.
Збивальні машини і механізми. Призначення, будова, принцип роботи, правила експлуатації, вимоги безпеки праці.

Тема 1.9. Ваговимірювальне обладнання.
Види ваговимірювального обладнання. Класифікація та індексація торговельних ваг. Вимоги до ваг і різновиди гир. Ваги настільні циферблатні, електронні, товарні, їх види, особливості будови, технічна характеристика.

Тема 1.10. Реєстратори розрахункових операцій.
Класифікація, особливості будови та характеристика окремих моделей реєстраторів розрахункових операцій.

Розділ ІІ. Теплове обладнання.

Тема 2.1. Обладнання для варіння.
Харчоварильні котли, кавоварки та сосисковарки, пароварильні шафи та пароконвектомати. Призначення, будова, принцип роботи, правила експлуатації, вимоги безпеки праці.

Тема 2.2. Обладнання для смаження та випікання.
Сковороди, фритюрниці, жарові та пекарські шафи, малогабаритні, електричні, конвекційні печі, шашличні печі, грилі. Призначення, будова, принцип роботи, правила експлуатації, вимоги безпеки праці.

Тема 2.3. Обладнання для варіння та смаження.
Електричні та газові плити, мікрохвильові печі. Призначення, будова, принцип роботи, правила експлуатації, вимоги безпеки праці.

Тема 2.4. Водонагрівальне обладнання.
Кип’ятильники та водонагрівачі. Класифікація, призначення, будова, принцип роботи, правила експлуатації, вимоги безпеки праці.

Тема 2.5. Обладнання для відпускання їжі.
Класифікація обладнання для відпускання їжі, марміти, теплові стійки, термостати, теплові шафи, теплові вітрини, лінії самообслуговування (“Фаст-фуд”).Призначення, будова, принцип роботи, правила експлуатації, вимоги безпеки праці.

Розділ ІІІ. Холодильне обладнання.

Тема 3.1. Холодильне обладнання для закладів (підприємств ресторанного господарства).
Види торговельно-холодильного обладнання. Холодильне обладнання для виробничих цехів. Стаціонарні та збірні холодильні камери, холодильні шафи, морозильні шафи, холодильні шафи-вітрини, холодильні торговельні вітрини-шафи, морозильні камери, холодильні прилавки і вітрини, низькотемпературні прилавки, їх призначення, технічна характеристика, правила безпечної експлуатації.

Предмет "Організація виробництва та обслуговування у закладах (на підприємствах) ресторанного господарства"

Зміст курсу

Розділ І. Основи організації ресторанного господарства.

Тема 1.1. Класифікація закладів(підприємств) ресторанного господарства.
Особливості виробничо-торговельної діяльності закладів(підприємств) ресторанного господарства. Класифікація закладів(підприємств) ресторанного господарства.

Тема 1.2. Типи закладів(підприємств) ресторанного господарства та їх характеристика.
Фактори, що враховуються при призначенні типу і класу закладів(підприємств) ресторанного господарства. Характеристика основних типів закладів(підприємств) ресторанного господарства: ресторану, бару, їдальні, кафе, закусочної, кафетерію, магазину кулінарних виробів.

Розділ ІІ. Основи організації виробництва у ресторанному господарстві.

Тема 2.1. Організація постачання закладів(підприємств) ресторанного господарства.
Джерела продовольчого постачання закладів(підприємств) ресторанного господарства. Види договорів постачання сировини, порядок укладання договорів. Організація роботи експедиції, складського господарства.

Тема 2.2. Оперативне планування виробництва та технологічна документація.
Сутність оперативного планування роботи закладів(підприємств) ресторанного господарства, його складові елементи. План-меню, порядок його складання. Види меню, особливості їх складання, оформлення. Види збірників рецептур, їх призначення. Технологічні картки, технічні умови та технологічні інструкції, їх будова, призначення, оформлення.

Тема 2.3. Організація роботи заготівельних цехів закладів(підприємств) ресторанного господарства.

Поняття про організацію виробництва. Характеристика виробництва та його структура. Організація роботи овочевих цехів, м'ясного цеху, рибного цеху, м'ясо-рибного цеху. Характеристика технологічних ліній і робочих місць. Принципи розміщення технологічного устаткування, організаційно-технологічне оснащення (посуд, інвентар, інструменти), склад бригад, вимоги безпеки праці.

Тема 2.4. Організація роботи доготівельних цехів закладів(підприємств) ресторанного господарства.

Організація роботи гарячого цеху, холодного, борошняного цехів. Характеристика технологічних ліній і робочих місць. Технологічне устаткування, принципи його розміщення, санітарні вимоги до посуду, інвентарю, інструментів, вимоги безпеки праці. Організація роботи мийної кухонного посуду, хліборізок, роздавалень.

Тема 2.5. Організація роботи кондитерського та борошняного цехів.

Асортимент продукції кондитерського та борошняного цехів. Склад приміщень кондитерських цехів різної потужності. Організація робочих місць для приготування різних видів тіста.

Розділ ІІІ. Форми обслуговування споживачів.

Тема 3.1. Методи і форми обслуговування споживачів.

Залежність методів і форм обслуговування споживачів від типу і класу закладу (підприємства) ресторанного господарства. Класифікація методів і форм обслуговування споживачів. Сучасні прогресивні методи обслуговування споживачів.

Тема 3.2. Підготовка торговельних приміщень до обслуговування споживачів.

Столова білизна, посуд, прибори, їх характеристика, призначення. Підготовка торговельних залів до обслуговування споживачів.

Тема 3.3. Техніка обслуговування споживачів у ресторані.

Методи і техніка обслуговування споживачів офіціантами. Правила, послідовність, техніка подавання страв і напоїв. Правила поведінки за столом.

Пояснювальна записка

Програма конкурсних фахових випробувань складена відповідно до навчального плану для підготовки кваліфікованих робітників затверджених Укоопспілкою 21.06.04р., з професії 5122 Кухар, 7412 Кондитер (строк навчання 1 рік 5 місяців на базі повної середньої освіти).

Рекомендована література

Базова

1. Збірник нормативних документів «Послуги громадського харчування». – Харків, 1997.
2. Державний стандарт України (зі змінами та доповненнями). Громадське харчування. Терміни та визначення. – К.: Держстандарт України, 1999.
3. Збірник рецептур національних страв та кулінарних виробів. – К.: А.С.К., 2000.
4. Архіпов В.В., Іванникова Т.В., Архірова А.В. Ресторанна справа: асортимент, технологія і управління якістю продукції в сучасному ресторані. – К.: Фірма «Інкос», 2007.
5. Новікова О.В., Ростовський В.С. Технологія виробництва борошняних кондитерських виробів. – К.: Ліра – К, 2009.
6. Старовойт Л.Я., Косовенко М.С., Смирнова Ж.М. Кулінарія . – К.: Вища шк., 1993.
7. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания. – Москва: Экономика, 1981.
8. Сборник рецептур блюд диетического питания для предприятий общественного питания. – К.: Техніка, 1989.
9. Сборник рецептур мучных, кондитерских и булочных изделий для предприятий общественного питания. – Москва: Экономика, 1985.
10. Шумило Г.І. Технологія приготування їжі. Навч. посіб. - К.: Ліра – К, 2007.

Допоміжна

1. Доцяк В.С. Українська кухня: технологія приготування страв. – К.: Вища шк., 1995.
2. Доцяк В.С., Стременко Л.О., Стременко І.В. Страви, закуски, напої, десерти барів і буфетів. – К.: Вища шк.., 1998.