

МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ
Тернопільський фаховий коледж харчових технологій і торгівлі



ЗАТВЕРДЖУЮ

Голова приймальної комісії

Людмила КРУКЕВИЧ

«22» квітня 2024 року

ПРОГРАМА

**співбесіди для вступників на основі
освітньо-кваліфікаційного рівня «кваліфікований робітник»
за спеціальністю 181 Харчові технології,
освітня програма «Виробництво харчової продукції»**

РОЗГЛЯНУТО


на засіданні циклової комісії

технологічних дисциплін

Протокол № 8

від «09» квітня 2024 р.

Голова циклової комісії


Ганна ГОРІШНА

Тернопіль
2024

ЗАГАЛЬНІ ПОЛОЖЕННЯ

Відповідно до правил прийому на 2024 рік вступники, які мають освітньо-кваліфікаційний рівень «кваліфікований робітник» та вступають на навчання за програмою підготовки фахівців освітньо-професійного ступеня «фаховий молодший бакалавр», складають вступне випробування у вигляді усної співбесіди (на місця регіонального замовлення).

Мета фахового вступного випробування – з'ясувати рівень теоретичних знань та практичних навичок вступників, які вступають на основі освітньо-кваліфікаційного рівня з метою формування рейтингового списку та конкурсного відбору вступників на навчання за освітньо-професійним ступенем «фаховий молодший бакалавр» спеціальності 181 «Харчові технології» освітньо-професійна програма «Виробництво харчової продукції» в межах ліцензованого обсягу спеціальності.

Фахове вступне випробування у формі усної співбесіди для вступників на основі кваліфікаційного рівня «кваліфікований робітник» проводиться на основі отриманої робітничої професії:

5122 кухар

7412.2 кондитер

8229 лаборант хіміко-бактеріологічного аналізу

8271 оператор лінії у виробництві харчової продукції

8163.2 машиніст холодильних установок.

Завдання охоплюють вузлові теми і питання із освітніх компонентів «Технологія виробництва кулінарної продукції», «Організація виробництва в закладах ресторанного господарства», «Устаткування закладів ресторанного господарства», «Основи охорони праці».

Вступне випробування здійснюється в усній формі.

ПЕРЕЛІК ТЕМ З ОСВІТНІХ КОМПОНЕНТІВ , ЯКІ ВІНОСЯТЬСЯ НА ФАХОВЕ ВСТУПНЕ ВИПРОБУВАННЯ

Освітній компонент «Технологія виробництва кулінарної продукції»

РОЗДІЛ I. Вступ. Прийоми кулінарної обробки продуктів харчування Вступ.

1. Основні стадії технологічного процесу виробництва продукції в закладах ресторанного господарства.

2. Класифікація способів і прийомів кулінарної обробки. Способи і прийоми теплової обробки продуктів при поверхневому нагріванні.

3. Нові і комбіновані способи кулінарної обробки продуктів.

4. Нормативні документи закладів ресторанного господарства.

РОЗДІЛ II. Технологічні процеси механічної обробки сировини і виробництва напівфабрикатів

Тема. Обробка овочів, плодів та грибів

1. Харчова цінність овочів. Класифікація.

2. Технологічний процес механічної обробки бульбоплодів, коренеплодів, капустяних, цибулевих, плодкових, десертних овочів і грибів та приготування напівфабрикатів з них.

3. Технологічний процес підготовки до використання консервованих, солених, маринованих овочів та грибів.

Тема. Обробка риби та нерибних морепродуктів

1. Харчова цінність риби та нерибних морепродуктів.
2. Класифікація рибної сировини.
3. Технологічний процес обробки риби з кістковим скелетом
4. Технологічний процес обробки риби з хрящовим скелетом.
5. Приготування напівфабрикатів фаршированої риби.
6. Приготування січених мас і напівфабрикати з них.
7. Обробка і кулінарне використання нерибних морепродуктів.

Тема. Обробка м'яса та м'ясопродуктів

1. Харчова цінність м'яса і м'ясопродуктів.
2. Класифікація м'ясної сировини.
3. Технологічний процес розбирання яловичої туші.
4. Технологічний процес розбирання свинячої, баранячої, телячої туші.
5. Приготування великошматкових, порційних, дрібношматкових напівфабрикатів.
6. Приготування натуральної і котлетної мас і напівфабрикати з них.
7. Обробка і кулінарне використання субпродуктів.

Тема. Обробка сільськогосподарської птиці, пернатої дичини і кролика

1. Класифікація та харчова цінність сільськогосподарської птиці.
2. Технологічний процес обробки сільськогосподарської птиці та приготування напівфабрикати з них.
3. Приготування напівфабрикатів з цілої птиці і дичини, порційних, дрібними шматками.
4. Приготування натуральної, котлетної і кнельної мас і напівфабрикати з них.
5. Обробка і кулінарне використання субпродуктів

РОЗДІЛ III. Зміни та процеси, що проходять при кулінарній обробці продуктів харчування

1. Зміни білків, жирів, вуглеводів при кулінарній обробці продуктів харчування.
2. Зміни вітамінів. Способи збереження вітаміну С.
3. Зміна кольору продуктів.
4. Формування нових смакових і ароматичних речовин.

РОЗДІЛ IV. Технологічні процеси виробництва і відпуску страв і кулінарних виробів

Тема. Супи (юшки)

1. Значення супів в харчуванні людини.
2. Заправні супи на бульйонах і відварах.
3. Супи-пюре (кулешники).
4. Солодкі супи.
5. Холодні супи.
6. Технологія супів закордонної кухні.

Тема. Соуси (підливи)

1. Класифікація соусів і напівфабрикати для їхнього приготування.
2. Технологія виробництва соусів основних та їх похідних.
3. Соуси на оцті та масляні суміші.
4. Холодні соуси, маринади і желе.
5. Солодкі соуси.
6. Технологія виробництва соусів, що випускають харчовою промисловістю
7. Нові напрями в технології соусів.

Тема. Страви і гарніри з круп, бобових, макаронних виробів.

1. Характеристика сировини. Кулінарна підготовка круп, бобових і макаронних виробів.
2. Страви з круп та на основі каш.
3. Страви з бобових та макаронних виробів.

Тема. Страви і гарніри з овочів і грибів.

1. Значення страв і гарнірів з овочів і грибів у харчуванні людини.
2. Виробництво страв і гарнірів з відварених, тушкованих овочів.
3. Смажені і запечені страви і гарніри з овочів.
4. Страви з овочевих мас.

Тема. Страви з риби і нерибних морепродуктів.

1. Значення страв у харчуванні людини.
2. Технологія виробництва страв з відвареної і тушованої риби.
3. Технологія виробництва страв з смаженої і запеченої риби та морепродуктів.
4. Страви з січених рибних мас.
5. Підбір соусів та гарнірів до рибних страв, вимоги до якості, строки реалізації.

Тема. Страви з м'яса і м'ясопродуктів.

1. Значення страв з м'яса у харчуванні людини.
2. Технологія виробництва страв з відвареного і тушованого м'яса та субпродуктів.
3. Технологія виробництва страв з смаженого і запеченого м'яса та субпродуктів.
4. Страви з січених мас.
5. Підбір соусів та гарнірів м'ясних страв, вимоги до якості, строки реалізації.

Тема. Страви з птиці, пернатої дичини і кролика

1. Значення страв з птиці у харчуванні людини.
2. Технологія страв з відвареної і тушованої птиці, дичини і кролика.
3. Технологія страв з смаженої і запеченої птиці, дичини і кролика.
4. Страви з натуральної, котлетної та кнельної мас.
5. Підбір соусів та гарнірів, вимоги до якості, строки реалізації.

Тема. Холодні страви і закуски, гарячі закуски

1. Бутерброди.
2. Салати і вінегрети. Холодні страви й закуски з овочів і грибів.
3. Холодні страви й закуски з риби, рибопродуктів і нерибних морепродуктів.
4. Холодні страви й закуски із м'яса, м'ясопродуктів і птиці.
5. Холодні страви й закуски з яєць.
6. Санітарно-гігієнічні вимоги, що висуваються до приготування, зберігання та реалізації холодних страв і закусок.

Тема. Страви з сиру і яєць

1. Яєчні продукти, обробка та вимоги до якості.
2. Технологія виробництва страв з яєць, вимоги до якості.

3. Підготовка сиру до приготування страв. Страви із сиру.

Тема. Страви і вироби з борошна

1. Технологія виробництва страв з борошна.
2. Технологія приготування дріжджового тіста та виробів з нього.
3. Борошняні страви української кухні.

Тема. Напої

1. Значення напоїв у харчуванні людини.
2. Гарячі напої: чай, кава, какао, гарячий шоколад.
3. Прохолодні напої.
4. Молочні коктейлі.

Тема. Солодкі страви

1. Свіжі та швидкозаморожені плоди і ягоди.
2. Компоти і фрукти в сиропі.
3. Желеподібні солодкі страви
4. Гарячі солодкі страви.
5. Вимоги до якості солодких страв.

РОЗДІЛ V. Технологія приготування страв для школярів та учнів ПТУ.

Використання харчових добавок.

1. Особливості харчування школярів.
2. Складання меню для шкільних їдалень.
3. Збагачення шкільних сніданків і обідів вітамінами.
4. Особливості харчування учнів ПТУ.
5. Порядок розрахунку енергетичної цінності страв для школярів та учнів ПТУ.
6. Застосування харчових добавок у приготуванні страв.

Освітній компонент «Організація виробництва в закладах ресторанного господарства»

Тема 1 Особливості виробничо-торгівельної діяльності

1. Завдання і зміст курсу. Зв'язок з іншими дисциплінами.
2. Особливості виробничо-торгівельної діяльності підприємства ресторанного господарства.
3. Основні напрями науково-технічного прогресу.
4. Вимоги до закладів ресторанного господарства.

Тема 2 Особливості організації і типи підприємств харчування

1. Класифікація підприємств громадського харчування.
2. Типи підприємств харчування та їх характеристика.
3. Принципи раціонального розміщення мережі підприємств.

Тема 3 Організація продовольчого і матеріально-технічного постачання

1. Сучасні вимоги до організації постачання. Джерела продовольчого постачання.
2. Організація відносин з постачальниками.
3. Транзитна і складська форми постачання, маршрути доставляння продуктів.
4. Правила транспортування продуктів і напівфабрикатів.

Документальне оформлення.

5. Організація матеріально-технічного постачання. Характеристика діючих норм оснащення обладнанням, посудом, інвентарем, меблями.

Тема 4 Організація складського і тарного господарства

1. Види і характеристика складських приміщень. Санітарні і планувальні вимоги.

2. Правила приймання продуктів і напівфабрикатів та предметів матеріально-технічного оснащення.

3. Режим, термін і способи зберігання продуктів, напівфабрикатів. Відпуск продуктів з складів.

4. Класифікація тари, приймання, зберігання і повернення. Організація тарообігу.

Тема 5 Оперативне планування виробництва та технологічна документація

1. Зміст оперативного планування. Оперативне планування роботи виробництва заготівельних підприємств.

2. Оперативне планування на підприємствах з повним виробничим циклом. 3. Види меню. Загальні принципи складання меню.

4. Нормативна і технологічна документація. Затвердження рецептури фірмової страви.

Тема 6 Основи раціональної організації праці

1. Зміст і завдання раціональної організації праці.

2. Основні напрямки НОП.

3. Графіки виходу на роботу, їх характеристика.

Тема 7 Структура виробництва

1. Структура виробництва, склад виробничих приміщень.

2. Основні принципи організації виробництва. Вимоги до виробничих приміщень.

3. Раціональна організація робочих місць.

Тема 8 Організація роботи заготівельних цехів

1. Переваги централізованого виробництва напівфабрикатів.

2. Тарифно-кваліфікаційна характеристика працівників.

3. Організація роботи овочевого цеху.

4. Організація технологічного процесу.

Тема 9 Організація виробництва напівфабрикатів в м'ясному, рибному, птахоголинному цехах

1. Організація технологічного процесу обробки м'яса та риби.

2. Організація виробництва м'ясних та рибних напівфабрикатів.

Організація робочих місць.

3. Організація праці в м'ясному та рибному цехах.

4. Організація технологічного процесу обробки птиці і субпродуктів в птахоголинному цеху.

5. Технологічні лінії та організація робочих місць.

Тема 10 Організація роботи підприємств з повним виробничим циклом. Організація роботи овочевого, м'ясо-рибного цехів

1. Організація технологічного процесу в овочевому цеху.

2. Організація робочих місць. Виробничий інвентар і тара цеху.

3. Організація роботи та технологічні лінії м'ясо-рибного цеху.

4. Виробництво напівфабрикатів та організація робочих місць м'ясо-рибного цеху.

Тема 11 Організація роботи гарячого цеху

1. Призначення, виробнича програма гарячого цеху.

2. Технологічні лінії цеху. Організація роботи супового та соусного відділення.

3. Організація праці в цеху.

Тема 12 Організація роботи холодного цеху

1. Призначення, виробнича програма холодного цеху.
2. Технологічні лінії цеху.
3. Організація робочих місць.
4. Організація праці в цеху.

Тема 13 Організація роботи кулінарного цеху

1. Призначення та асортимент продукції кулінарного цеху.
2. Технологічні лінії цеху, склад приміщень.
3. Організація робочих місць.

Тема 14 Організація роботи кондитерського та борошняних цехів

1. Організація технологічного процесу робочих місць в цеху.
2. Організація роботи кондитерського цеху, класифікація, склад приміщень.
3. Організація роботи цеху для виробництва борошняних виробів.

Тема 15 Організація роботи допоміжних виробничих приміщень

1. Організація роботи мийної кухонного посуду.
2. Організація роботи хліборізки.
3. Організація роботи експедиції.

Тема 16 Організація бракеражу та контролю за якістю готової продукції

1. Фактори, які впливають на якість готової продукції.
2. Види бракеражу. Склад комісії.
3. Оцінка страв і оформлення результатів.

Тема 17. Організація роботи роздавальників

1. Види роздавальників, взаємозв'язок з цехами, торговельним залом, хліборізкою.
2. Організація роботи роздавальників. Особливості відпуску страв у ресторанах.
3. Організація праці кухарів-роздавальників.

Освітній компонент «Устаткування закладів ресторанного господарства»**Тема 1. Вступ. Теоретичні основи курсу «Устаткування закладів ресторанного господарства»**

1. Завдання та зміст курсу, зв'язок з іншими дисциплінами. Роль у підготовці молодших спеціалістів.
2. Науково-технічний прогрес як основа підвищення продуктивності праці вгалузі.
3. Деталі машин. Поняття про рознімні та нерознімні з'єднання, вали, осі, підшипники, муфти.
4. Передачі обертового руху. Переваги і недоліки. Сфери застосування.
5. Види механізмів. Редуктори та коробки швидкостей.

Тема 2. Загальні поняття про машини і механізми. Універсальні кухонні машини

1. Класифікація і структура машин.
2. Продуктивність машин і механізмів. Види продуктивності.
3. Вимоги до машин і механізмів.
4. Універсальні кухонні машини, їх типи, призначення, застосування, комплектація змінними механізмами.

Тема 3. Машина для обробки овочів

1. Технологічна схема обробки овочів. Машина для миття овочів. Будова, принцип роботи, правила експлуатації.
2. Способи очищення овочів. Машина для очищення картоплі.
3. Машина та механізми для нарізання овочів. Класифікація, будова, принцип роботи, правила експлуатації.
4. Машина та механізми для протирання овочів. Типи, будова, принцип роботи, правила експлуатації.
5. Машина-екстрактор для витискання соку.

Тема 4. Машина і механізми для обробки м'яса і риби

1. Технологічна схема для обробки м'яса і риби. Машина і механізми для подрібнення м'яса.
2. Машина і механізми для розпушування м'яса.
3. Механізми для перемішування фаршу, подрібнення сухарів і спецій.
4. Машина для формування котлет, напівфабрикатів вареників та пельменів.
5. Пристосування для очищення риби.

Тема 5. Машина і механізми для обробки борошна, приготування тіста та кремів

1. Технологічна схема приготування тіста і кремів. Машина і механізми для просіювання борошна. Типи, будова, принцип роботи, правила експлуатації.
2. Тістомісильні машини. Типи, будова, принцип роботи, правила експлуатації.
3. Машина для розкачування тіста.
4. Збивальні машини та механізми. Типи, будова, принцип роботи, правила експлуатації.
5. Змішувальні установки та блендери. Призначення, сфери використання, будова, правила експлуатації.

Тема 6. Машина для нарізання хліба, гастрономічної продукції та подрібнення продуктів

1. Машина для нарізання хліба. Типи, будова, принцип роботи, правила експлуатації.
2. Машина для нарізання гастрономічних продуктів. Будова, принцип роботи, правила експлуатації.
3. Машина для подрібнення зерен кави — кавомолки.
4. Механізм для подрібнення горіхів і маку.

Тема 7. Машина для миття посуду. Підйомно-транспортне устаткування

1. Значення і класифікація машин для миття посуду.
2. Машина для миття посуду періодичної дії. Будова, принцип роботи, правила експлуатації.
3. Характеристика посудомийних машин безперервної дії.
4. Значення, класифікація, основні елементи піднімально-транспортного устаткування.
5. Вантажопідйомне устаткування – талі, тельфери, лебідки, підйомники, ліфти.
6. Транспортувальне устаткування. Засоби малої механізації

Тема 8. Теплове устаткування. Поняття про теплогенеруючі пристрої

1. Способи передачі тепла та його джерела.
2. Види палива. Проміжні теплоносії.

3. Електричні нагрівальні елементи — резисторні, ІЧ генератори, НВЧ-генератори, індуктори. Будова, принцип роботи, застосування.

4. Газові пальники. Їх класифікація, будова, правила експлуатації.

Тема 9. Класифікація теплового устаткування. Універсальні теплові апарати та харчоварильне устаткування

1. Класифікація та індексація теплових апаратів. Вимоги до них.

2. Загальні поняття про секційно-модульне устаткування та гастрономічність.

3. Характеристика електричних, газових та індукційних плит.

4. Пароконвектомати та установки з НВЧ-нагріванням.

5. Харчоварильні котли. Призначення, класифікація, будова, правила експлуатації.

6. Пароварильні шафи. Типи, будова, принцип роботи, правила експлуатації.

7. Сосисковарки, рисоварки, пастакукери. Типи, будова, принцип роботи, правила експлуатації.

8. Апарати для варіння по технології SOUSE-VIDE.

9. Апарати для приготування кави та гарячого шоколаду. Будова, принцип роботи та правила експлуатації.

Тема 10. Смажильно-пекарське устаткування

1. Класифікація смажильно-пекарського устаткування.

3. Електричні сковорідки. Типи, будова, правила експлуатації.

4. Електричні фритюрниці. Типи, будова, правила експлуатації.

5. Тостери та грилі.

6. Апарати для приготування млинців, пончиків, вафель.

7. Характеристика апаратів для приготування хот-догів та корн-догів.

8. Смажильні поверхні (фрай-топ).

9. Будова, принцип роботи та правила експлуатації смажильних та пекарських шаф. Конвектомати.

Тема 11. Водонагрівальне та допоміжне теплове устаткування

1. Кип'ятильники. Типи, будова, принцип роботи, правила експлуатації.

2. Електричні водонагрівачі. Типи, будова, принцип роботи, правила експлуатації.

3. Загальні відомості про устаткування для роздачі їжі. Електричні марміти.

4. Теплові шафи. Типи, будова, принцип роботи, правила експлуатації.

5. Теплові стійки та вітрини. Призначення, будова, правила експлуатації.

6. Лінії роздачі.

Тема 12. Ваговимірювальне устаткування

1. Загальні поняття про ваговимірювальне устаткування. Класифікація та індексація ваг.

2. Вимоги до вагів.

3. Характеристика основних видів ваг (механічних, електронних). Гирі, вимоги до них. Міри об'єму.

4. Правила експлуатації ваговимірювального устаткування.

5. Повірка вагів. Державний і відомчий контроль.

Тема 13. Реєстратори розрахункових операцій

1. Значення РРО в механізації та автоматизації торгівельно-технологічних процесів.

2. Порядок придбання та реєстрації РРО. Відповідальність за порушення правил використання РРО.

3. Класифікація РРО.
4. Основні вузли і механізми РРО. Клавіатура окремих РРО та функції клавіш в різних режимах роботи.
5. Режими роботи РРО. Особливості підготовки РРО до роботи.
5. Порядок отримання звітів та заповнення касової документації. Поняття про КОРО.
6. Порядок роботи на РРО. Техніка безпеки при використанні РРО.

Тема 14. Процеси та способи охолодження. Холодильні машини

1. Розвиток холодильної техніки. Фізичні основи одержання холоду. Способи охолодження. Холодильні агенти і теплоносії.
2. Компресори холодильних машин. Теплообмінні та допоміжні апарати холодильних машин.
3. Холодильні агрегати.
4. Поняття про парові компресійні та абсорбційні холодильні машини. Холодопродуктивність машин.

Тема 15. Холодильні камери і торгове холодильне устаткування

1. Класифікація торговельно-технологічного холодильного устаткування.
2. Стаціонарні та збірні холодильні камери.
3. Холодильні шафи. Типи, будова, правила експлуатації. Побутові холодильники.
4. Холодильні вітрини, прилавки, бонети, шафи-бонети, стелажі.
5. Охолоджувальні столи, салат-бари, морозильні ящики та скрині.
6. Льодогенератори та фризери.
7. Охолоджувачі напоїв та гранітори.

8. Холодильні камери шокового заморожування та інтенсивного охолодження. Тема

16. Загальні поняття про торговельні автомати та технічне обслуговування і ремонт устаткування

1. Види та конструктивні елементи торгових автоматів.
2. Характеристика автоматів для продажу гарячих напоїв.
3. Автомати для продажу штучних товарів.
4. Автомати для продажу гарячих страв.
5. Автомати для комбінованої торгівлі.
6. Основні положення системи технічного обслуговування і ремонту устаткування. Норми оснащення устаткуванням.

Освітній компонент «Основи охорони праці»

Тема 1. Правове і нормативне регулювання охорони праці. Екологічна етика

1. Основні положення Закону України «Про охорону праці».
2. Принципи державної політики в галузі охорони праці.
3. Законодавство про гарантії прав працівників на охорону праці.
4. Праця жінок і підлітків.
5. Державне соціальне страхування.
6. Відповідальність за порушення законодавства про охорону праці.
7. Екологічна етика.

Тема 2. Державний нагляд і громадський контроль за охороною праці

1. Органи державного управління охороною праці.
2. Державні нормативні акти про охорону праці.

3. Міжнародне співробітництво України у галузі охорони праці.

4. Навчання з питань охорони праці.

5. Колективний договір, його укладання і виконання.

Тема 3. Розслідування, облік і аналіз нещасних випадків на виробництві.

1. Поняття про виробничий травматизм, професійні захворювання і аварії.

2. Основні причини травматизму та професійної захворюваності.

3. Основні заходи запобігання травматизму та профзахворювань на виробництві.

4. Розслідування та ведення обліку нещасних випадків, профзахворювань та аварій.

Розділ II. Виробничі шкідливості та методи захисту від їх негативного впливу

Тема 4. Основи гігієни праці та виробничої санітарії

1. Загальні поняття про умови праці.

2. Повітря робочої зони та мікроклімат виробничих приміщень. 3. Шкідливі виробничі фактори та засоби захисту від них.

4. Вимоги до опалення, вентиляції та кондиціонування повітря виробничих приміщень.

5. Санітарно-побутове забезпечення працюючих.

6. Лікувально-профілактичне харчування.

7. Медичні огляди.

Тема 5. Вимоги техніки безпеки до технологічного обладнання

1. Безпека при експлуатації холодильного обладнання.

2. Техніка безпеки під час експлуатації механічного обладнання. 3. Вимоги техніки безпеки до експлуатації теплового обладнання.

4. Вимоги техніки безпеки до експлуатації підйомно-транспортного обладнання.

Тема 6. Основи електробезпеки.

1. Електрика промислова, статична і атмосферна.

2. Особливості ураження електричним струмом. Вплив електроструму на організм людини.

3. Безпечні методи звільнення потерпілого від дії електричного струму.

4. Класифікація виробничих приміщень з електробезпеки.

5. Колективні та індивідуальні засоби захисту в електроустановках.

Тема 7. Основи пожежної безпеки.

1. Основні причини виникнення пожеж.

2. Пожежонебезпечні властивості речовин.

3. Класифікація приміщень за пожеже небезпекою.

Тема 8. Засоби пожежогасіння.

1. Вогнегасники, їх види.

2. Правила експлуатації вогнегасників.

3. Засоби гасіння пожеж (пожежний інструмент, інвентар, пожежні автомобілі, пожежний кран).

Тема 9. Надання 1-ї долікарської допомоги потерпілим при нещасних випадках.

1. Загальні принципи надання першої долікарської допомоги. 2. Допомога при порушенні дихання і серцевої діяльності.

2. Допомога при опіках та відмороженні. 3. Допомога при ураженні електричним струмом. 4. Допомога при кровотечах.

5. Допомога при переломах.

Перелік питань
для проведення вступних випробувань із фахових освітніх компонентів
для вступників на денну та заочну форми навчання
на основі раніше здобутого освітньо-кваліфікаційного рівня
«кваліфікований робітник»
зі спеціальності 181 Харчові технології
освітньо-професійної програми «Виробництво харчової продукції»

Освітній компонент «Технологія виробництва кулінарної продукції»

1. Дайте характеристику технологічного процесу виробництва продукції харчування. Поняття про сировину, напівфабрикати, готову продукцію, відходи. Прийоми обробки продуктів (значення, приклади).
2. Назвіть види паніровок і погрунтуйте роль панірування для приготування напівфабрикатів. З якою метою у кляр вводять збиті білки?
3. Охарактеризуйте значення теплової кулінарної обробки продуктів. Різновидності варіння, смажіння, комбіновані і допоміжні прийоми теплової обробки, їх характеристика.
4. Опишіть технологічні процеси механічного кулінарного оброблення картоплі і коренеплодів. Способи, прийоми і форми нарізання, кулінарне призначення різних форм нарізування.
5. Складіть схему механічного кулінарного оброблення риби з кістковим скелетом. Дайте характеристику технологічних операцій. Приготування рибних напівфабрикатів.
6. Організуйте технологічний процес обробки м'яса і виробництва напівфабрикатів. Обробка замороженого м'яса. Оцінка якості даної сировини.
7. Дайте характеристику м'ясних субпродуктів, що надходять у заклади ресторанного господарства. Оцінка якості даної сировини. Правила обробки субпродуктів, приготування напівфабрикатів. Вимоги до якості, умови і строки зберігання.
8. Охарактеризуйте технологічний процес приготування дрібношматкових напівфабрикатів з свинини, баранини, телятини. (Які кулінарні частини дня цього використовують?), їх кулінарне призначення. Вимоги до якості, умови і строки зберігання.
9. Охарактеризуйте технологічний процес приготування натуральної січеної маси з м'яса і напівфабрикати з неї. Роль сала-шпик у натуральній січеній масі. Вимоги до якості, умови і строки зберігання.
10. Проаналізуйте процеси, які відбуваються при кулінарній обробці харчових продуктів. Вплив реакції середовища на зміни білків, жирів, вуглеводів, барвників.
11. Обґрунтуйте значення перших страв у харчуванні людини. Їх класифікація. Приготування напівфабрикатів для супів. Технологічний процес варіння бульйонів різних видів. Вимоги до якості напівфабрикатів, їх кулінарне використання.
12. Охарактеризуйте особливості рецептурного складу заправних супів. Асортимент, особливості приготування, правила відпуску. Вимоги до якості, строки реалізації.
13. Охарактеризуйте технологічний процес приготування червоного і білого основних соусів, та їх похідних, кулінарне призначення. Вимоги до якості, умови і строки зберігання.
14. Охарактеризуйте особливості приготування і правила відпуску холодних і солодких соусів. Асортимент, кулінарне призначення, вимоги до якості, строки реалізації.

15. Перелічіть правила запікання овочів. Асортимент страв і гарнірів, особливості приготування і відпуску. Вимоги до якості, умови, терміни зберігання.
16. Опишіть основні правила варіння каш різної консистенції. Асортимент страв із в'язких каш, особливості приготування і відпуску. Вимоги до якості, умови і строки зберігання.
17. Загальні правила варіння бобових і макаронних виробів. Асортимент страв і гарнірів, особливості приготування, правила відпуску. Вимоги до якості, умови і терміни зберігання.
18. Проаналізуйте загальні правила запікання м'яса. Асортимент страв із запеченого м'яса та їх технологія. Обґрунтування умов, термінів зберігання та реалізації запечених страв.
19. Правила смаження риби. Асортимент страв із смаженої риби (основним способом, у фритюрі, в жаровій шафі та на відкритому вогні), особливості приготування та відпуску. Вимоги до якості, умови і строки зберігання.
20. Обґрунтуйте загальні технологічні прийоми, що застосовують при виготовленні страв з відвареної, припущеної та тушкованої птиці і кролика, асортимент, правила приготування та подавання, вимоги до якості, умови і строки реалізації.
21. Опишіть приготування та відпуск смажених і запечених страв з яєць, асортимент. Охарактеризуйте особливості підготовки яєць. Процеси, що відбуваються з яйцями під час теплової обробки. Вимоги до якості, строки реалізації.
22. Проаналізуйте значення страв із сиру у харчуванні. Асортимент, технологія приготування та відпуск страв з сиру.
23. Бутерброди (накладанці): закриті, відкриті (прості, складні, закусочні), асортимент, технологія приготування та естетичні вимоги до оформлення, терміни реалізації.
24. Охарактеризуйте технологічний процес приготування холодних страв і закусок з овочів та грибів. Асортимент, особливості приготування, оформлення, правила відпуску, вимоги до якості, строки реалізації.
25. Вкажіть особливості технологічного процесу приготування і подавання закусок з рибної гастрономії, асортимент, вимоги до якості. Правила вимочування оселедця.
26. Охарактеризуйте холодні страви із заливного м'яса і м'ясопродуктів, холодці. Технологія приготування і подавання заливних страв різними способами. Вимоги до якості, умови і строки реалізації.
27. Охарактеризуйте технологічний процес приготування та відпуску борошняних страв. Асортимент, особливості приготування, правила відпуску, вимоги до якості, строки реалізації.
28. Охарактеризуйте технологічний процес приготування солодких страв з утворенням желе. Асортимент, особливості приготування, оформлення, правила відпуску, характеристика желуючих речовин та їх підготовка.
29. Охарактеризуйте асортимент, технологію приготування гарячих напоїв. Особливості подавання у закладах ресторанного господарства різних типів, вимоги до якості, терміни реалізації.
30. Опишіть технологію приготування страв шкільного харчування і учнів ПТУ. Особливості харчування, кулінарні прийоми, асортимент страв. Вимоги до якості, умови і терміни реалізації.

1. Принципи розміщення закладів ресторанного господарства.
2. Основні завдання торговельної діяльності підприємств харчування.
3. Організація роботи м'ясо-рибного цеху в підприємствах середньої потужності, які працюють на сировині.
4. Основні завдання і умови раціональної організації виробництва. Структура виробництва, санітарно-гігієнічні і планувальні вимоги до виробничих приміщень.
5. Види попиту на продукцію ресторанного господарства, методи вивчення попиту.
6. Організація матеріально-технічного постачання підприємств ресторанного господарства.
7. Види приміщень для обслуговування споживачів, їх характеристика. Сучасне планування, вирішення його, інтер'єри.
8. Вимоги до продовольчого постачання. Організація забезпечення підприємств продуктами, правила їх транспортування.
9. Характеристика факторів, які впливають на якість продукції закладів ресторанного господарства. Значення, види і правила проведення бракеражу.
10. Організація роботи овочевого цеху заготівельного підприємства.
11. Значення і види реклами в підприємствах ресторанного господарства.
12. Особливості виробничо-торговельної діяльності закладів ресторанного господарства.
13. Організація роботи кулінарного цеху.
14. Меню і преїскурант буфетної продукції ресторанів, правила складання і оформлення.
15. Організація виробництва напівфабрикатів у м'ясному цеху заготівельного підприємства.
16. Соціально-економічне значення підприємств ресторанного господарства.
17. Види і призначення складських приміщень підприємств ресторанного господарства, планувальні і санітарно-гігієнічні вимоги до них.
18. Види меню та вимоги до його складання.
19. Організація роботи рибного цеху заготівельного підприємства.
20. Характеристика їдалень, ресторанів, барів.
21. Організація роботи борошняного цеху.
22. Мета оперативного планування виробництва в підприємствах ресторанного господарства.
23. Вимоги до закладів ресторанного господарства.
24. Організація роботи овочевого цеху підприємств з повним виробничим циклом.
25. Організація роботи кондитерського цеху.
26. Призначення і класифікація тари. Організація тарообігу. Заходи по зменшенню витрат на тару.
27. Організація роботи гарячого цеху в ресторані.
28. Правила приймання, зберігання та відпуск продуктів із складів.
29. Класифікація закладів ресторанного господарства.
30. Характеристика нормативно-технологічної документації закладів ресторанного господарства.

З освітнього компоненту «Устаткування закладів ресторанного господарства»

1. Подайте класифікацію овочерізок. Охарактеризуйте будову, принцип роботи,

- правила експлуатації овочерізки МРО-50-200.
2. Наведіть порівняльну характеристику збивальні машини МВ-60 та МВ-6.
 3. Як підготувати до роботи розпушувачі м'яса МРМ-15 і МС-19-140? Подайте їхню повну характеристику.
 4. Наведіть порівняльну характеристику електричних та індукційних плит.
 5. Підготуйте до роботи машину МИМ-105. Порівняйте з м'ясорубкою МИМ-82.
 6. Охарактеризуйте газові котли: КПГ-160, КПГСМ-60. Вкажіть будову, правила експлуатації і техніки безпеки.
 7. Опишіть будову, правила експлуатації і техніки безпеки котлів електричних.
 8. Охарактеризуйте овочерізку МРОВ-160. Порівняйте її з механізмом МС-18-160.
 9. Охарактеризуйте будова, принцип роботи, правила експлуатації і техніки безпеки машин для подрібнення зерен кави.
 10. Опишіть універсальні приводи, їх призначення і класифікацію. Будова, відмінні особливості, комплектація змінними механізмами, правила експлуатації приводів.
 11. Вкажіть види соковитискачів. Подайте їхню повну характеристику.
 12. Опишіть способи приготування кави. Апарати для приготування кави. Типи, будова, правила експлуатації.
 13. Проаналізуйте значення і класифікацію піднімально-транспортного устаткування.
 14. Подайте характеристику апаратів для приготування хот-догів та корн-догів. Будова, відмінні особливості, правила експлуатації.
 15. Охарактеризуйте апарати для інтенсивного охолодження та шокового заморожування.
 16. Проаналізуйте способи передачі тепла. Вкажіть види палива, його класифікацію.
 17. Опишіть машину для протирання овочів МП-800. Призначення, будова і принцип роботи.
 18. Охарактеризуйте способи очищення овочів та будову, принцип роботи, правила експлуатації картоплечисток.
 19. Смажильні і пекарські шафи. Конвекційні шафи. Будова, правила експлуатації, вимоги техніки безпеки.
 20. Опишіть призначення, будову, правила експлуатації фритюрниць.
 21. Охарактеризуйте машини для розкачування тіста. Вкажіть будову, принцип роботи, правила експлуатації і техніки безпеки.
 22. Вкажіть будову, принцип роботи, правила експлуатації машин для просіювання борошна МПМ-800 та МПМВ-300.
 23. Опишіть марміти для перших і других страв, їх типи, відмінні особливості, правила експлуатації.
 24. Сковорідки та смажильні поверхні. Будова, відмінні особливості, правила експлуатації і техніки безпеки.
 25. Проаналізуйте сфери використання кип'ятильників електричних та водонагрівачів. Вкажіть їхні типи, будову, правила експлуатації.
 26. Наведіть загальні дані про будову, принцип роботи, правила експлуатації мікрохвильових печей.
 27. Вкажіть види, призначення, будова, принцип роботи та правила експлуатації різних типів гриль-апаратів.
 28. Подайте порівняльну характеристику хліборізок МРХ-180 та АХМ-200.

Опишіть особливості роботи, будови та правила експлуатації слайсерів.

29. Характеристика блендерів та змішувальних установок (коктейлезбивалок).
30. Проаналізуйте призначення, класифікацію та вимоги до ваг. Для чого проводиться повірка ваг?
31. Подайте порівняльну характеристику механічних важільних та електронних ваг.
32. Поясніть необхідність використання РРО, наведіть їхню класифікацію, опишіть основні вузли та режими роботи.
33. Охарактеризуйте звітну документацію РРО, види звітів, порядок їх отримання та ведення КОРО.
34. Опишіть фізичні основи отримання холоду, способи охолодження, характеристику холодильних агентів.
35. Подайте класифікацію холодильного устаткування. Охарактеризуйте холодильні камери та шафи.
36. Вкажіть призначення, будову, правила експлуатації холодильних вітрин, прилавків, бонетів, ларів.
37. Охарактеризуйте призначення, будову, правила експлуатації спеціалізованого холодильного устаткування (сокоохолоджувачів, фрізерів, граніторів, льодогенераторів).
38. Опишіть види, призначення, структуру торгових автоматів, охарактеризуйте основні вузли. Подайте порівняльну характеристику торгових автоматів для продажу рідких та штучних товарів.

З освітнього компоненту «Основи охорони праці»

1. Охарактеризуйте порядок проведення вступного інструктажу з охорони праці.
2. Проаналізуйте склад медичної аптечки, призначення та правила користування.
3. Охарактеризуйте основні причини травматизму та професійного захворювання на підприємствах торгівлі.
4. Охарактеризуйте класифікацію виробничих приміщень підприємств торгівлі за ступенем електробезпеки.
5. Розкрийте порядок проведення вступного інструктажу з пожежної безпеки.
6. Розкрийте порядок проведення первинного інструктажу з пожежної безпеки.
7. Розкрийте порядок проведення позапланового інструктажу з охорони праці.
8. Розкрийте порядок надання першої допомоги потерпілим при термічних і хімічних опіках.

ПОРЯДОК ПІДГОТОВКИ ЗАВДАНЬ

З освітніх компонентів за фахом для проведення фахового вступного випробування, визначаються екзаменаційні питання. На підставі питань з освітніх компонентів формуються комплекти екзаменаційних завдань в розрізі білетів з урахуванням кількості вступників в групі – до 30. Білет фахового вступного випробування містить три теоретичних питання, відповіді на які необхідно надати у розгорнутому вигляді, проявивши компетентність, здобуту за попереднім освітньо-кваліфікаційним рівнем.

Комплекти екзаменаційних завдань розглядаються і схвалюються на засіданні циклової комісії і затверджуються головою приймальної комісії.

ПОРЯДОК ПРОВЕДЕННЯ ВСТУПНОГО ВИПРОБУВАННЯ

Вступне випробування приймає призначена фахова атестаційна комісія. Вступне випробування проводиться у усній формі, яка спрямована на створення сприятливих умов для визначення відповідей на завдання та об'єктивності оцінювання їх знань.

Вступнику зі списку запропонованих номерів пропонується обрати число, яке відповідає номеру завдання Співбесіди. На підготовку та відповідь вступника відводиться не більше 25 хвилин.

При цьому проведенні Співбесіди записується, що сприятиме забезпеченню прозорості вступної кампанії. Про здійснення відеозапису Співбесіди вступники мають бути попереджені завчасно. Такий запис може бути використано при розгляді апеляційних заяв вступників. У разі відмови вступника від здійснення відеозапису він втрачає можливість на подання апеляції.

Під час проведення Співбесіди повинна бути забезпечена спокійна і доброзичлива атмосфера, а вступникам надана можливість самостійно, найбільш повно виявити рівень своїх знань і умінь. Сторонні особи без дозволу голови Приймальної комісії до приміщень, в яких проводяться вступні випробування, не допускаються.

Співбесіда повинна мати характер індивідуальної бесіди з кожним вступником. Результати проведення Співбесіди оформляються у відомості вступного випробування та виставляються у листі вступного випробування.

Інформація про результати Співбесіди оголошується вступникові в день її проведення.

Особи, які без поважних причин (визнаних такими за рішенням приймальної комісії) не з'явилися на вступні випробування у визначений розкладом час, особи, знання яких було оцінено балами нижче встановленого Правилами прийому мінімального значення, а також особи, які забрали документи після дати закінчення прийому документів, до участі в конкурсному відборі не допускаються.

КРИТЕРІЇ ОЦІНЮВАННЯ ЗНАНЬ ВСТУПНИКІВ

Для проведення вступного випробування сформовано 30 варіантів завдань. Вступник має дати відповіді на три питання, які оцінюються за 12-бальною шкалою. Сума балів переводиться в оцінку за 200-бальною системою оцінювання досягнень вступників за спеціальною шкалою.

Систему нарахування балів за виконане завдання для оцінювання робіт вступників наведено в таблиці 1.

Таблиця 1

Оцінка за 12-бальною шкалою	Оцінка за 200-бальною шкалою
1,2,3	до 99 (не складено)
4	100
5	115

6	130
7	145
8	160
9	170
10	180
11	190
12	200

Залежно від наповненості змісту відповіді та ступеня розкриття питання фахове випробування оцінюється за такими критеріями:

Високий рівень (180-200 балів) вступник отримує, виявивши такі знання та вміння: в повній мірі засвоїв увесь програмний матеріал, показує знання не лише основної, але й додаткової літератури, наводить власні міркування, робить узагальнюючі висновки, використовує знання з суміжних галузевих дисциплін, вдало наводить приклади.

Достатній рівень (145-170 балів) вступник отримує, виявивши такі знання та вміння: має доволі високий рівень знань і навичок. При цьому відповідь досить повна, логічна, з елементами самостійності, але містить деякі неточності або пропуски в неосновних питаннях. Можливе слабке знання додаткової літератури, недостатня чіткість у визначенні понять.

Задовільний рівень (115-130 балів) вступник отримує, виявивши такі знання та вміння: в загальній формі розбирається у матеріалі, але відповідь неповна, неглибока, містить неточності, робить помилки при формулюванні понять, відчуває труднощі, застосовуючи знання при наведенні прикладів.

Низький рівень (100-115 балів) вступник отримує, виявивши такі знання та вміння: в загальній формі розбирається у матеріалі, допускає суттєві помилки при висвітленні понять.

До участі у конкурсі не допускається (0-99 балів), якщо вступник виявив такі знання та вміння: не знає значної частини програмного матеріалу, допускає суттєві помилки при висвітленні понять.

СПИСОК РЕКОМЕНДОВАНОЇ ЛІТЕРАТУРИ

1. Конституція України.
2. ДСТУ 3862-99 «Ресторанне господарство. Терміни та визначення».
3. ДСТУ 4281:2004 «Заклади ресторанного господарства. Класифікація».
4. Алексєєв Д. Ресторан за інтересами // Журнал "Ресторанні відомості", №101, 2006. - С. 12-14.
5. Андреюк Н. В., Минчинська І. В. Планування діяльності підприємства. - Ірпінь, 2009. - 162 с.
6. Архіпов В.В., Іванникова Т.В., Архіпова А.В. Ресторанна справа: Асортимент, технологія і управління якістю продукції в сучасному ресторані. 2-ге видання: Навч. пос. – К.: центр учбової літератури: Фірма «Інкос», 2018. - 384с.
7. Барановський В.А. Ресторанний бізнес: Навчальний посібник. - РнД.: Фенікс, 2005. - 220 с.
8. Батенко Л. П., Белов М. А., Євдокимова Н. М. Планування діяльності підприємства. - К.: КНЕУ, 2009. - 384 с.
9. Бородіна В.В. Ресторанно-готельний бізнес: Облік, податки, маркетинг, менеджмент. - М.: Книжковий світ, 2003. - 165 с.
10. Доцяк В.С. Українська кухня: Технологія приготування страв: Підручник.-К.: Вища школа., 2014. - 550с.
11. В.М. Технологія приготування їжі: Українська кухня: Навчальний посібник. 2-ге вид., випр. та доповн. – Х.: Світ книг, 2016. – 679 с.
12. Мостова Л.М., Новікова О.В. Організація обслуговування на підприємствах ресторанного господарства. Навчальний посібник – 2-ге вид. – К.: Видавництво Ліра-К., 2015. – 338 с.
13. Організація обслуговування в закладах ресторанного господарства: Підручник для ВУЗів. Видання 2-ге перероб і доп./За заг. ред. проф. Н.А. П'ятницької. – К.: Кондор-Видавництво, 2012. – 557 с.
14. Технологія ресторанної справи: навч.-практ. посібник/ Я. М. Сало – Львів: Афіша, 2013. – 560 с.
15. Шумило Г.І. Технологія приготування їжі: Навч. посіб. – К.: «Кондор». –2014.– 506с.