

**МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ
ВСП «ЛЬВІВСЬКИЙ ФАХОВИЙ КОЛЕДЖ ХАРЧОВОЇ І ПЕРЕРОБНОЇ
ПРОМИСЛОВОСТІ НАЦІОНАЛЬНОГО УНІВЕРСИТЕТУ ХАРЧОВИХ
ТЕХНОЛОГІЙ»**

ЗАТВЕРДЖУЮ

Заступник голови Приймальної
комісії НУХТ

_____ М. В. Григорців

« __ » _____ 2022 року

**ПРОГРАМА ФАХОВОЇ УСНОЇ ВСТУПНОЇ СПІВБЕСІДИ
ДЛЯ ЗДОБУТТЯ ОСВІТНЬО-ПРОФЕСІЙНОГО СТУПЕНЯ
ФАХОВИЙ МОЛОДШИЙ БАКАЛАВР
ГАЛУЗІ ЗНАНЬ 18 «ВИРОБНИЦТВО ТА ТЕХНОЛОГІЇ»
СПЕЦІАЛЬНОСТІ 181 «ХАРЧОВІ ТЕХНОЛОГІЇ»
ОСВІТНЯ ПРОГРАМА
«ВИРОБНИЦТВО ХАРЧОВОЇ ПРОДУКЦІЇ»
(НА БАЗІ ОСВІТНЬО – КВАЛІФІКАЦІЙНОГО РІВНЯ
КВАЛІФІКОВАНИЙ РОБІТНИК)**

Розглянуто і схвалено на засіданні

Голова фахової атестаційної комісії

Приймальної комісії коледжу

Протокол № __ від

_____ Г.П.Ясінська

« __ » _____ 2022 р.

Відповідальний секретар

_____ І.І. Каранда

ВСТУП

Ресторанне господарство є важливою складовою економіки України, елементи різного функціонального призначення якої об'єднані в цілісне утворення із загальною для всіх метою відтворення необхідних для життєдіяльності та розвитку суспільства матеріальних і духовних благ та послуг. Ресторанне господарство розвивається, зазнаючи впливу і відповідно впливаючи завдяки своїй особливій ролі в суспільстві на інші галузі народного господарства.

Дисципліни професійного спрямування «Виробництво харчової продукції» є спеціальними і охоплюють конкретні фахові напрями щодо виробництва, організації обслуговування та споживання продукції ресторанного господарства.

Метою програми є формування відповідних теоретичних знань та практичних навичок і умінь з основ виробництва продукції ресторанного господарства, організації обслуговування на основі вимог наукової організації праці, планування і вирішення виробничих завдань та відповідності якості їхнього виконання, збалансованості й культури харчування людини.

Вступне випробування проводиться у формі усної індивідуальної співбесіди з метою виявити рівень підготовки вступника, ступінь володіння професійними знаннями та вмінням виконання виробничих функцій. На співбесіду виносяться такі дисципліни: «Технологія приготування їжі», «Організація виробництва і обслуговування в закладах ресторанного господарства», «Торговельно-технологічне обладнання», «Товарознавство харчових продуктів», «Технологія виготовлення борошняних кондитерських виробів»

Програма містить розділи з відповідних дисциплін .

До програми додається список рекомендованої літератури.

ЗМІСТ ПРОГРАМИ

ДИСЦИПЛІНА «ТЕХНОЛОГІЯ ПРИГОТУВАННЯ ЇЖІ»

Поняття про механічну і теплову кулінарну обробку продуктів. Характеристика основних прийомів, які використовуються під час механічної обробки сировини: механічні, хімічні.

Значення теплової обробки продуктів. Характеристика основних прийомів теплової обробки продуктів: варіння, смаження, їх різновиди. Комбіновані способи теплової кулінарної обробки: тушкування, запікання. Допоміжні способи теплової обробки: обсмалювання, бланшування (обшпарювання), пасерування, термостатування.

Значення овочів у харчуванні. Технологічний процес механічної обробки картоплі.

Приготування напівфабрикатів цілими бульбами і різної форми нарізання; причини потемніння обчищеної картоплі та способи запобігання їй від потемніння; раціональне використання відходів. Технологічний процес обробки коренеплодів, приготування напівфабрикатів, використання відходів. Технологічний процес обробки капустяних, цибулинних, плодкових, десертних овочів і зелені, приготування напівфабрикатів, використання консервованих, солоних і маринованих овочів.

Технологічний процес обробки свіжих і консервованих грибів.

Значення риби у харчуванні. Класифікація риби, родини риби. Вимоги до якості рибної сировини. Технологічний процес обробки риби з кістковим скелетом : способи розбирання і приготування напівфабрикатів залежно від розміру і кулінарного використання; особливості обробки деяких видів риби (налим, вугор, камбала, шука, камбала).

Технологічний процес обробки риби з хрящовим скелетом. Особливості обробки стерляді.

Технологічний процес централізованого виробництва рибних напівфабрикатів: «Риба спеціального розбирання неморожена», з осетрових – пласти з видаленим спинним хрящем.

Приготування напівфабрикатів з риби для варіння, припускання, смаження основним способом, у фритюрі і на відкритому вогні. Способи панірування риби.

Приготування напівфабрикатів фаршированої риби (у цілому вигляді, батонами, порціонними кусками). Вимоги щодо якості, строки реалізації.

Технологічний процес приготування напівфабрикатів рибної котлетної маси: котлети, биточки, тюфтельки, рулет, зрази тощо.

Обробка і кулінарне використання нерибних продуктів моря.

Використання харчових рибних відходів.

Значення м'яса у харчуванні. Види і класифікація м'яса. Технологічна схема механічної обробки м'яса: розморожування, обмивання, обсушування, розбирання туш (поділ на відрубки, обвалювання відрубків, виділення велико кускових напівфабрикатів).

Розбирання яловичих туш. Кулінарне використання велико кускових напівфабрикатів. Норми виходу велико кускових напівфабрикатів.

Сортування і кулінарне використання частин м'яса.

Технологічний процес приготування напівфабрикатів (велико кускових, порційних, дрібно кускових), їх кулінарне використання (для варіння, смаження, тушкування). Вимоги до якості, умови і строки зберігання.

Технологічна схема розбирання туш дрібної худоби. Технологічний процес приготування напівфабрикатів (велико кускових, порційних, дрібно кускових), їх кулінарне використання. Норми виходу велико кускових напівфабрикатів. Поділ на сорти, їх відсоткове співвідношення.

Технологічний процес приготування напівфабрикатів м'ясних січених: біфштекс, котлети, шніцель, люля-кебаб. Вимоги до якості, умови і строки реалізації.

Технологічний процес приготування м'ясних січених напівфабрикатів із хлібом (котлетної маси). Вимоги до якості, умови і строки реалізації.

Обробка субпродуктів, кулінарне використання. Обробка кісток, їх використання.

Особливості обробки поросят, туш диких тварин.

Значення птиці у харчуванні. Технологічний процес механічної обробки сільськогосподарської птиці, дичини і кролика: розморожування, обсмалювання, видалення голови, шиї, ніжок, потрошіння, промивання; особливості обробки дичини, кролика.

Технологічний процес виробництва напівфабрикатів із сільськогосподарської птиці, пернатої дичини, кролика; приготування напівфабрикатів, асортимент. Кулінарне використання напівфабрикатів цілими тушками, порціонними і дрібними кусками з філе птиці. Вимоги до якості, строки реалізації.

Технологічний процес приготування котлетної і кнельної мас з птиці. Технологічний процес приготування напівфабрикатів січених із птиці (асортимент вивчається за «Збірником рецептур»); вимоги до якості, строки реалізації.

Обробка і кулінарне використання субпродуктів птиці.

Зміни білків. Денатурація білків. Залежність температури денатурації білків харчових продуктів від зовнішніх факторів.

Зміна білків м'яса під час кулінарної обробки. Правила варіння м'яса для перших і других страв.

Білки яєць, їх зміна під час кулінарної обробки.

Білки молока, їх зміна під час кулінарної обробки.

Білки овочів, фруктів, зерно борошняних продуктів, їх зміна під час кулінарної обробки.

Зміна вуглеводів. Зміна цукрів під час кулінарної обробки продуктів (ферментативний та кислотний гідроліз дисахаридів, карамелізація, меланоїдиноутворення). Кулінарне використання цих процесів, їх вплив на якість страв і кулінарних виробів.

Зміна крохмалю: ферментативний і кислотний гідроліз, декстринізація, клейстеризація. Кулінарне використання цих процесів, їх вплив на якість готових страв і кулінарних виробів.

Зміна вуглеводів клітинних стінок у процесі теплової обробки, вплив зовнішніх факторів на швидкість розварюваності продуктів рослинного походження (вплив температури, реакції середовища і властивостей продукту).

Зміна жирів.

Зміна жирів під час варіння (плавлення, емульгування, гідроліз, окислення емульгованого жиру), смаження основним способом (вбирання та втрата жиру продуктами, розбризкування), смаження у фритюрі, фактори, які впливають на змінювання фритюрного жиру. Правила смаження виробів у фритюрі.

Зміни вітамінів.

Зміна жиро- і водорозчинних вітамінів під час механічної і теплової обробки.

Способи, що забезпечують збереження вітамінів під час кулінарної обробки.

Вітамінізація їжі в підприємствах харчування.

Зміна барв продуктів.

Зміна природних пігментів: флавоноїди (катехіни, флаволи, антоціани), пігменти буряків (пурпурний, жовтий), каротиноїди (каротин, ксантофіл, лікопін), хлорофіл, міоглобін.

Формування смаку та аромату.

Утворення нових смакових і ароматичних речовин.

Значення супів у харчуванні.

Класифікація супів.

Технологічний процес варіння бульйонів для супів, їх різноманітність, способи варіння. Технологічний процес приготування і відпуску заправних супів: підготовка гарнірів (форми нарізки овочів, пасерування, підготовка круп, макаронних виробів

Борщі, характеристика, асортимент, відмінні особливості приготування та подавання борщів, вимоги до якості, строки реалізації.

Розсольники, характеристика, асортимент, відмінні особливості приготування і відпуску розсольників. Вимоги до якості, строки реалізації.

Солянки, характеристика, асортимент, особливості приготування і відпуску. Вимоги до якості, строки реалізації.

Капусняки, кулеші, характеристика, асортимент, відмінні особливості приготування і подавання, вимоги до якості, строки реалізації.

Технологічний процес приготування і відпуску супів картопляних з овочами, крупами, бобовими і макаронними виробами, відмінні особливості їх приготування. Вимоги до якості, строки реалізації.

Характеристика супів-пюре. Загальні прийоми приготування супів-пюре, супів-кремів з овочів, круп, бобових, м'ясних продуктів. Асортимент, відмінні особливості приготування. Вимоги до якості, строки реалізації.

Характеристика прозорих супів, асортимент, особливості приготування і відпуску.

Способи прояснювання бульйонів. Процеси, які відбуваються під час настоювання відтяжки та прояснювання бульйонів. Гарніри для прозорих супів, їх приготування.

Технологічний процес приготування і відпуску молочних супів, асортимент, особливості приготування.

Технологічний процес приготування і відпуску холодних супів, особливості приготування.

Характеристика солодких супів, особливості приготування і відпуску, гарніри. Вимоги до якості.

Значення соусів у харчуванні. Класифікація соусів. Приготування напівфабрикатів, які використовуються під час приготування соусів. Технологічний процес приготування основного червоного соусу, похідних його, використання, вимоги до якості. Технологічний процес приготування і використання білого соусу, похідних, використання, вимоги до якості.

Технологічний процес приготування грибних, сметанного, молочних соусів, похідних, використання. Вимоги до якості.

Технологічний процес приготування яєчно-масляних соусів, відмінні особливості їх приготування. використання. Вимоги до якості.

Масляні суміші, їх використання. Приготування соусу майонез, похідні, використання. Приготування соусів на оцті, їх використання, вимоги до якості. Використання соусів промислового виробництва. Принципи підбору соусів до страв.

Значення овочів у харчуванні. Процеси, що відбуваються в овочах під час теплової кулінарної обробки.

Технологічний процес приготування і відпуску страв і гарнірів із варених і припущених овочів. Технологічний процес приготування і відпуску страв і гарнірів із смажених овочів. Технологічний процес приготування і відпуску страв і гарнірів із тушкованих і запечених овочів. Вимоги до якості страв і гарнірів з овочів і грибів. Умови і строки їх реалізації.

Значення круп, бобових і макаронних виробів у харчуванні. Кулінарна обробка круп. Правила варіння каш розсипчастих, в'язких і рідких. Технологічний процес приготування і відпуску виробів із каш (асортимент за Збірником рецептур). Вимоги до якості, строки реалізації каш і виробів з них.

Технологічний процес приготування і відпуску страв і гарнірів з бобових.

Технологічний процес варіння макаронних виробів, використання і відпуск страв з макаронних виробів. Вимоги до якості, строки реалізації страв і гарнірів з бобових і макаронних виробів.

Значення страв із риби, морепродуктів у харчуванні. Процеси, що відбуваються в риби під час теплової обробки.

Технологічний процес приготування та відпуску страв із відварної і припущеної риби, асортимент страв, вимоги до якості страв, умови зберігання, строки реалізації.

Технологічний процес приготування та відпуску страв із смаженої риби, асортимент страв, вимоги до якості страв, умови зберігання, строки реалізації.

Технологічний процес приготування та відпуску страв із запеченої риби, асортимент страв, вимоги до якості страв, умови зберігання, строки реалізації.

Правила тушкування риби. Приготування і відпуск риби тушованої.

Страви котлетної маси риби, асортимент, правила смаження, гарніри і соуси до страв з котлетної маси риби. Вимоги до якості, умови і строки реалізації.

Приготування і відпуск страв із раків і морепродуктів, асортимент, вимоги до якості, умови зберігання, строки реалізації.

Значення страв з м'яса. Зміни харчових речовин, що відбуваються під час теплової обробки м'яса і м'ясопродуктів.

Технологічний процес приготування і відпуску страв з відварного, припущеного м'яса. Асортимент, підбір соусів і гарнірів, вимоги до якості, умови і строки реалізації.

Технологічний процес приготування і відпуску страв з смаженого великими, порційними і дрібними шматками м'яса. Асортимент, підбір соусів і гарнірів, вимоги до якості, умови і строки реалізації.

Технологічний процес приготування і відпуску страв з тушкованого м'яса. Асортимент, підбір соусів і гарнірів, вимоги до якості, умови і строки реалізації.

Технологічний процес приготування і відпуску страв з запеченого м'яса. Асортимент, підбір соусів і гарнірів, вимоги до якості, умови і строки реалізації.

Технологічний процес приготування і відпуску страв з натурально-січеного м'яса і котлетної маси. Асортимент, підбір соусів і гарнірів, вимоги до якості, умови і строки реалізації.

Страви із субпродуктів, технологія, асортимент, подавання страв, вимоги до якості.

Значення страв з птиці. Технологічний процес приготування страв і відпуску страв з відварної птиці. Правила варіння птиці, порціонування. Асортимент, гарніри, соуси. Вимоги до якості, строки реалізації.

Технологічний процес приготування страв з припущеної птиці, асортимент, гарніри і соуси, вимоги до якості, строки реалізації.

Технологічний процес приготування страв з смаженої птиці, асортимент, гарніри і соуси, вимоги до якості, строки реалізації.

Технологічний процес приготування та відпуск страв із філе птиці і дичини, асортимент. Гарніри і соуси до страв із філе птиці, вимоги до якості, умови і строки реалізації.

Технологічний процес приготування і відпуску страв з тушкованої птиці, субпродуктів птиці, асортимент, вимоги до якості.

Технологічний процес приготування і відпуску страв з січеної птиці, асортимент страв, гарніри, соуси, вимоги до якості.

Страви з кролика, особливості приготування. асортимент, гарніри і соуси. Вимоги до якості.

Значення страв з яєць і сиру.

Обробка яєць і яєчних продуктів, їх взаємозамінність. Асортимент та використання страв із відварних яєць. Технологічний процес приготування страв із смажених яєць.

Технологічний процес приготування страв із запечених яєць. Вимоги до якості, строки реалізації страв з яєць.

Технологічний процес приготування і відпуску страв з натурального сиру, гарячих страв з сиру. Вимоги до якості, умови і строки реалізації.

Значення борошняних виробів у харчуванні. Характеристика сировини.

Технологічний процес приготування дріжджового тіста, виробів з дріжджового тіста. Процеси, які відбуваються при виробництві виробів з дріжджового тіста.

Приготування фаршів, асортимент.

Технологічний процес приготування і відпуску борошняних страв: пельменів, вареників, млинців, оладок, млинчиків з різними фаршами. Вимоги до якості, строки реалізації.

Значення холодних страв і закусок у харчуванні людини. Сучасні вимоги до оформлення холодних страв і закусок. Технологічний процес приготування гарнірів, соусів для холодних страв і закусок, м'ясного і рибного желе.

Приготування і відпуск бутербродів, підготовка хліба, оформлення. Особливості приготування гарячих бутербродів.

Технологічний процес приготування салатів з сирих і варених овочів, їх асортимент, оформлення, відпуск, норми виходу.

Технологічний процес приготування вінегретів, асортимент, відпуск.

Технологічний процес приготування закусок з овочів, оформлення. Відпуск, асортимент.

Технологічний процес приготування холодних страв і закусок з риби, асортимент, гарніри і соуси, які використовуються під час відпуску, оздоблення, вимоги до якості. Умови і строки реалізації.

Асортимент холодних страв і закусок з морепродуктів і раків, їх приготування, оформлення, відпуск.

Технологічний процес приготування холодних страв і закусок з м'яса, асортимент, гарніри і соуси, які використовуються під час відпуску, оздоблення, вимоги до якості. Умови і строки реалізації .

Приготування холодних страв з яєць і сиру.

Технологічний процес приготування і відпуску гарячих закусок з риби, м'яса, грибів. Асортимент, особливості приготування. норми виходу.

Вимоги до якості , умови і строки реалізації холодних страв і закусок.

Значення та класифікація солодких страв. Асортимент страв із свіжих плодів та ягід.

Технологічний процес приготування і відпуску компотів із свіжих, заморожених, сушених і консервованих плодів та ягід. Вимоги до якості страв.

Характеристика желуючих речовин. Підготовка і використання речовин, здатних утворювати желе.

Технологічний процес приготування і відпуску солодких страв з утворенням желе. Вимоги до якості страв, строки реалізації.

Технологічний процес приготування і відпуску гарячих солодких страв, їх асортимент, особливості приготування, оформлення і відпуску. Вимоги до якості. Строки реалізації.

Значення напоїв в харчуванні, їх асортимент.

Технологічний процес приготування чаю, особливості подавання. Вимоги до якості, строки реалізації.

Технологічний процес приготування кави різними способами. Вимоги до якості.

Технологічний процес приготування какао і шоколаду, правила відпуску, асортимент. Вимоги до якості.

Технологічний процес приготування і відпуску прохолодних напоїв, асортимент.

Технологічний процес приготування безалкогольних коктейлів, характеристика, групування в залежності від продуктів, особливості приготування, оформлення і відпуску. Вимоги до якості напоїв, умови та строки реалізації.

Спеціальні кулінарні прийоми, які застосовують у лікувальному харчуванні. Характеристика дієт.

Особливості приготування і відпуску дієтичних страв у лікувальному харчуванні відповідно до вимог дієт.

Особливості харчування дітей шкільного віку. Особливості приготування, оформлення і відпуску страв для дітей шкільного віку. Широке використання молока і молочних продуктів, вітамінізація їжі. Асортимент страв шкільних буфетів.

Особливості харчування учнів професійно-технічних училищ. Раціони харчування залежно від характеру праці учнів ПТУ.

ДИСЦИПЛІНА «ТЕХНОЛОГІЯ ВИГОТОВЛЕННЯ БОРОШНЯНИХ КОНДИТЕРСЬКИХ ВИРОБІВ».

Фарш і начинки. Види фаршів і начинок в залежності від використаної сировини, їх характеристика і використання. Порядок приготування начинки із сиру, яблук, маку і інших. Вимоги до якості готових фаршів і начинок.

Фруктова начинка. Види, рецептура, технологія приготування, використання.

Сиропа, використання. Рецептура і технологія приготування сиропу для просочування і глазурування виробів, інвертного сиропу, помади (основної, шоколадної, молочної).

Вимоги до якості. Підготовка готової помади для оздоблення тістечок і тортів. Порядок оздоблення тістечок шляхом глазурування.

Креми. їх класифікація.

Крем масляний. Рецептура, технологія приготування і використання. вимоги до якості, умови і строки зберігання. Похідні цього крему (горіховий, шоколадний, кавовий, інший).

Крем масляний "Шарлотт". Рецептура, характеристика, види в залежності від рецептури. Технологія приготування, ознаки готовності. Вимоги до якості готового крему, умови і строки зберігання, використання.

Крем масляний "Тяссе", його характеристика,. Рецептура, види в залежності від рецептури. Технологія приготування, ознаки готовності. Вимоги до якості готового крему, умови і строки зберігання, використання.

Крем білковий, його характеристика, види крему в залежності від способу приготування. Рецептура і технологія виготовлення, ознаки готовності. Вимоги до якості, сирцевого і заварного крему, його використання, строки використання.

Рецептура і технологія приготування заварного крему, крему "Зефір", крему із вершків, сиру і інших. Використання цих кремів.

Вимоги до якості готових кремів. Види браку, причини їх виникнення і усунення.

Оздоблення із крему. Способи оздоблення тістечок і тортів кремом за допомогою різних насадок, виготовлення із крему бордюрів, квітів, написів, орнаментів. Види оздоблення тістечок. Порядок нанесення на тістечка оздоблень кремом одного виду, або декількох. Поєднання смакових і зорових якостей крему.

Посипки: цукрові, горіхові, шоколадні, мучні. їх характеристика, рецептура і технологія приготування. Вимоги до якості.

Крихти. Види в залежності від сировини: бісквітні, пісочні, вафельні, з повітряного напівфабрикату, з прісного листкового напівфабрикату, характеристика приготування. Використання, зберігання.

Прикраси із шоколаду, їх характеристика. Порядок підготовки шоколаду для прикрас. Виготовлення різноманітних прикрас для оздоблення поверхні тортів і тістечок.

Прикраси з глазури. Приготування глазури сирцевої для глазурування поверхні виробів, глазури сирцевої і заварної для оздоблення виробів.

Цукрова мастика. Характеристика, рецептура, технологія виготовлення і використання цукрової мастики, сирцевої, заварної і молочної.

Желе. Характеристика і використання желе. Рецептура, технологія приготування, вимоги до якості. Види і причини браку желе, їх усунення. Прикраси із желе. Нарізні, виїмні, багатошарові, мозаїчні.

Марципан. Сирцевий і заварний. Способи виготовлення. Рецептура і технологія виготовлення прикрас.

Карамель. Види карамелі. Рецептура і технологія виготовлення карамельної маси. Види прикрас із карамелі.

Виготовлення оздоблень з крему, мастики, желе. Сиропи і помадки.

Види тіста, їх характеристика. Способи розпушування тіста: механічний, хімічний, біологічний. Процеси, що проходять при розпушуванні. Характеристика розпушувачів тіста. Характеристика дріжджового тіста, сировини. Безопарний і опарний способи виготовлення дріжджового тіста. Вплив вологості борошна і якості клейковини на вихід готових виробів.

Замішування тіста, процеси при замішуванні. Характеристика способів замішування, кількість води для замішування тіста. Розпушування тіста пресованими дріжджами шляхом бродіння. Спиртове і молочнокисле бродіння, їх значення. Вплив на життєдіяльність дріжджів температури, цукру і жиру в тісті.

Дріжджове опарне тісто. Сировина, рецептура, значення опари і її приготування, тривалість бродіння, визначення готовності.

Послідовність процесів приготування дріжджового опарного тіста, тривалість бродіння, температура, значення обминки. Визначення готовності тіста. Розділювання тіста, мета і способи розділювання, коротка характеристика. Викисання тіста. Визначення готовності тіста для випікання. Випікання. Коротка характеристика процесів, які проходять при випіканні.

Режим випікання виробів в формах і на листах, тривалість, визначення готовності. Поняття про втрати при випіканні. Охолодження виробів, режим, допустимі відхилення в масі штучних виробів, норми втрат для вагових борошняних виробів.

Вироби з дріжджового тіста: пироги відкриті, напівзакриті, закриті, кулеб'яки, паски, булочки, пиріжки, ватрушки і ін.

Рецептура виробів з дріжджового тіста; Особливості приготування, вимоги до якості.

Смаження виробів у жирі, характеристика процесу. Вироби смажені в жирі: пиріжки, вергуни, пампушки і ін. Режим смаження. Жири, які використовують для смаження, їх зміни при тепловій обробці. Види браку готових виробів із дріжджового тіста і причини їх виникнення.

Характеристика, рецептура, способи приготування. Послідовність додавання сировини при замішуванні тіста. Вплив сильної клейковини борошна і температури на якість тіста. Розпушувачі для пісочного тіста. Способи замішування тіста (механізований і ручний).

Визначення готовності тіста, охолодження.

Виготовлення виробів із пісочного тіста: печива, тістечок і тортів, випікання пластів для тістечок і тортів.

Температура і тривалість випікання пісочного напівфабрикату для кожного виду виробів, вимоги до якості. Види браку і причини усунення.

Пісочне печиво: нарізне, виїмне, відсадне. Рецепттура, технологія виготовлення, випікання, вимоги до якості.

Пісочні тістечка. Види в залежності від форми (нарізні, штучні: кільця, зірочки, півмісяць, кошечки) і від елементів оздоблення, їх характеристика. Рецепттура, технологія виготовлення, види оздоблення нарізних і штучних тістечок. Вимоги до якості.

Пісочні торти. Види. Рецепттура, технологія виготовлення тортів. Форма, розміри і маса тортів. Вимоги до якості готових тортів, терміни реалізації.

Характеристика, склад і рецепттура бісквітного тіста, порядок підбору сировини. Способи виготовлення тіста (основний з підігрівом і холодний "буше").

Технологія виготовлення бісквітного тіста холодним способом "буше" і основним (з підігрівом). Визначення якості одержаної маси бісквітного тіста. Вимоги до якості готового тіста. Недоліки тіста і їх усунення. Способи наповнення бісквітним тістом форм і кондитерських листів для виготовлення виробів (тістечок, тортів, рулетів).

Випікання, температурний режим, тривалість випікання виробів. Виробів із бісквітного тіста (тістечка, торти, рулети). Підготовка бісквітних напівфабрикатів для тістечок і тортів.

Бісквітні тістечка. Види в залежності від оздоблення і форми. Рецепттура, технологія виготовлення, характеристика нарізних тістечок

(кремових, глазурованих помадою, фруктово-желейні і ін.), фермових, тістечок "буше", тістечок з крихт. їх оздоблення.

Бісквітні торти. Види тортів в залежності від оздоблюючих напівфабрикатів (кремові, фруктові, глазуровані) і форми (круглі, овальні, прямокутні, квадратні і ін.), їх характеристика, рецептура, технологія приготування тортів. Форма, розміри і маса тортів. Відмінність в художньому оздобленні.

Заварні тістечка. Види в залежності від форми (трубочки, кільця і ін.). Рецептура, технологія виготовлення, маса, вимоги до якості готових тістечок. Недоліки, які-можуть виникнути в процесі виготовлення тіста і виробів і їх усунення.

Пряникове тісто. Його характеристика, особливості приготування. Рецептура. Технологія виготовлення пряникового тіста сирцевим способом і заварним. Визначення готовності тіста і вимоги до якості. Формування виробів із пряникового тіста, режим випікання, визначення готовності. Коротка характеристика виробів із пряникового тіста (пряники глазуровані, коврижка "медова", коржики молочні і ін.), технологія виготовлення. Вимоги до якості готових виробів.

Характеристика і рецептура прісного листкового тіста. Вимоги до сировини. Вплив солі і кислоти на шароутворення. Значення дотримання температури приміщення на виготовлення тіста. Вплив повільного розкачування тіста, а також охолодження на його якість. Терміни і умови зберігання тіста. Недоліки при виготовлення тіста, їх причини. .

Температурний режим випікання. Процеси, що проходять при випіканні, визначення готовності напівфабрикатів. Вироби з прісного листкового тіста.

Несолодкі: кулеб'яки, пиріжки, воловани, солоні стовпчики і ін.

Солодкі: язички листкові, трубочки, вушка, яблука в слоїці і ін.

Виготовлення тістечок і тортів. Листкові тістечка. Види в залежності від оздоблюючих напівфабрикатів і форми (нарізні і штучні). Їх характеристика. Рецептура, технологія виготовлення, відмінність в оздобленні. Вимоги до якості готових тістечок, їх маса.

Листкові торти. Характеристика і рецептура листкових тортів, технологія виготовлення. Види художнього оздоблення поверхні тортів в залежності від асортименту. Розміри, форма і маса тортів. Вимоги до якості.

Дріжджове листкове тісто. Характеристика і рецептура. Процес виготовлення тіста: приготування дріжджового тіста і його шарування.

Дотримання температурного режиму.

Вироби з дріжджового листкового тіста (булочки, слойка, плетенка і ін.), їх характеристика, технологія виготовлення. Вимоги до якості готових виробів. Недоліки готових виробів і причини їх виникнення.

Налисникове тісто. Характеристика, рецептура, технологія виготовлення. Тривалість і температурний режим випікання. Вироби із налисникового тіста. Характеристика, технологія виготовлення.

Мигдалеве тісто. Характеристика, рецептура, технологія виготовлення, режим випікання. Коротка характеристика виробів з мигдалевого тіста (тістечка, торти).

Вимоги до якості мигдалевого напівфабрикату, види недоліків і причини виникнення.

Повітряне тісто. Характеристика і рецептура повітряного тіста. Способи приготування (механізований, ручний). Процеси, що проходять при збиванні білкової маси з цукром. Порядок визначення готовності тіста, вимоги до якості.

Особливості випікання виробів з повітряного тіста, температурний режим і тривалість випікання. Визначення готовності. Недоліки повітряного напівфабрикату. Види виробів з повітряного тіста (печива, тістечок, тортів).

Повітряні тістечка. Види в залежності від оздоблення (одинарні, двійні і ін.); їх характеристика, рецептура, технологія виготовлення.

Вимоги до якості готових тістечок, маса, правила укладання. Білкові торти. Характеристика і рецептура, технологія виготовлення. Розміри, форма і маса тортів. Вимоги до якості готових тортів.

Вимоги до якості випеченого напівфабрикату. Недоліки і причини виникнення

Прісне здобне тісто. Характеристика, рецептура, технологія виготовлення. Тривалість і температурний режим випікання. Вироби із прісного здобного тіста: пиріжки, ватрушки, сочники з сиром, здобні торти. Характеристика, технологія виготовлення. Вимоги до якості готових виробів.

ДИСЦИПЛІНА «ТОРГОВЕЛЬНО-ТЕХНОЛОГІЧНЕ ОБЛАДНАННЯ»

Загальні відомості про деталі машин. Короткі відомості про матеріали, що застосовуються у машинобудуванні.

Нероз'ємні і роз'ємні з'єднання. Осі і вали.

Передачі. Передавальне число і коефіцієнт корисної дії одно- і багатоступінчастих передач. Діапазон регулювання. Класифікація механічних передач. Фрикційні, зубчасті, черв'ячні, ланцюгові і пасові передачі; їх види, конструктивні особливості, переваги і недоліки, галузь застосування.

Безступінчастий варіатор швидкостей, планетарний, кривошипно шатунний механізм і коробка швидкостей, їх будова, принцип дії, галузь застосування.

Редуктори, їх будова, принцип дії, основні види і призначення.

Електропривод. Типи електроприводів, що застосовуються в обладнанні підприємств громадського харчування.

Прилади ручного керування. Прилади захисту. Прилади дистанційного керування. Призначення, поняття про будову і принцип дії, галузь застосування.

Універсальні приводи, їх призначення і застосування.

Універсальні приводи загального призначення: П-П, УММ-ПС, УММ-ПР, ПУ-0,6, ПМ-1,1.

Універсальні приводи спеціалізованого призначення: ПМ-1,1, ПХ-0,6, МУ-1000. Будова передавальних механізмів приводів. Комплектація універсальних приводів змінними механізмами, правила експлуатації, техніка безпеки. Технічні характеристики приводів і змінних механізмів.

Технологічна схема і обладнання, що застосовується при механічній обробці овочів.

Машини для миття овочів фруктів, зелені. Мийні машини роликового і вібраційного типів.

Картоплеочисні машини і механізми МОК-125 (16, 250, 400, 1200), КНА-600М, УММ-5.

Машини для сульфатації картоплі МСК-63.

Машини і механізми для нарізання овочів. Класифікація їх за принципом дії: дискові – МОП П-І, УММ-10, МРО-50-200; роторні МРО-400-1000, МІСО; комбіновані МРОВ-160; пуансонні МС-28-100.

Машини і механізми для протирання овочів і інших продуктів МОП П-І, МП-800, МІВП-М.

Призначення, будова, принцип дії, правила експлуатації і техніки безпеки, технічні характеристики машин і механізмів для обробки овочів.

Технологічна схема і обладнання, що застосовується для обробки м'яса і риби.

М'ясорубки МІМ-250, 500, ММП-ІІ-І, М-3. Робочі інструменти і догляд за ними.

Машина для нарізання замороженого м'яса МРЗЛ. М'ясорозпушувальні машини і механізми МРМ-15М, МРП І-І, механізм для нарізання м'яса для бефстроганов МБП-І-І, механізм для перемішування фаршу МС18-150, розмелювальний механізм МПІ-ІІ-І, рибоочисна машина РО-ІМ.

Призначення, будова, принцип дії, експлуатація і техніка безпеки, технічні характеристики машин і механізмів для обробки м'яса і риби.

Технологічна схема і обладнання, що застосовується для тіста і кремів.

Просіювачі МПМ-800, МПМВ-300. тістомісильні машини ТММ-ІМ, ТММ-15, МТІ-100, тісторозкатувальні машини МРТ-60, машина для відсаджування тіста.

Збивальні машини і механізми МВ-6, МВ-60, МВ-35М, МВУ-60. Змішувальна установка МК-2 «Воронеж».

Призначення, будова, принцип дії, експлуатація і техніка безпеки, технічні характеристики машин і механізмів для приготування тіста і кремів.

Хліборізальні машини МХР-200, АХМ-300Т, машини для нарізання гастрономічних продуктів МРГ-300А і вершкового масла РД-5.

Призначення, будова, принцип дії, експлуатація і техніка безпеки, технічні характеристики машин і механізмів для нарізання масла і гастрономічних продуктів.

Посудомийні машини універсальні періодичної дії МПУ-700 і безперервної дії МПУ-1400.

Призначення, будова, принцип дії, експлуатація і техніка безпеки, технічні характеристики посудомийних машин.

Ваги, їх призначення і класифікація. Вимоги, що пред'являються до ваг. Будова ваг настільних, циферблатних, і товарних

Правила експлуатації і користування ваговимірювальними приладами. Особливості будови та використання електронних ваг.

Вибір ваг для різних типів підприємств. Гирі загального призначення. Догляд за мірами об'єму і ваговимірювальними приладами.

Види контрольно-касових машин. Правила експлуатації контрольно-касових машин. Порядок роботи на контрольно-касовій машині і проведення касових операцій.

Основні елементи підйомно-транспортних машин. Засоби малої механізації. Поняття про підлогове електрифіковане підйомно-транспортне обладнання.

Підйомники (ліфти). Призначення, будова, принцип дії, експлуатація і техніка безпеки, технічні характеристики основних підйомних транспортних засобів.

Паливо. Класифікація, склад, основні характеристики, процес горіння.

Водяна пара, її одержання і властивості. Насичена пара і її характеристика.

Теплова ізоляція, її призначення і види.

Електричні нагрівальні елементи. Типи, будова, переваги і недоліки, правила експлуатації, техніка безпеки.

Поняття про електромагнітне поле надвисокої частоти. Суть НЧ-нагріву.

Прилади автоматичного регулювання температури і тиску : ЕКТ, ЕКМ, Т-32, РД-4.

Регулятори рівня. Будова і принцип дії приладів автоматичного регулювання електротеплових апаратів.

Газові пальники. Класифікація, будова, правила експлуатації, техніка безпеки.

Газова автоматика теплових апаратів.

Класифікація та індексація теплових апаратів підприємств громадського харчування. Вимоги, що пред'являються до теплових апаратів.

Поняття про секційне модульне теплове обладнання з електричним обігрівом

Харчо варильні котли КЕ-100 (160,2500, КЕО-250), котли КПЕ, пристрій варильний електричний ПЕВ-40-60, автоклави.

Паро варильна шафа АПЕ-0,23а. Сосисковарка СНЕ-15, ФЕ-ІІ.

Призначення, будова, принцип дії, експлуатація і техніка безпеки, технічні характеристики варильного обладнання.

Загальні відомості про жарильне обладнання періодичної дії. Електросковороди СЕ-0,45, 0,22. Фритюрниці ФЕ-20. Жарильне обладнання безперервної дії. Конвектомашини. Обертюва жаровня ЖВЕ-720. Апарати для приготування та смаження пончиків АП-3М і пиріжків АЖ-3П.

Жарильні і пекарні шафи ПЖЕ-0,85/0,51, ПЖЕ-1-36

Шашличні печі ШР-2, ПШЕСМ-14 і електрогриль ГЕ-4.

Призначення, будова, принцип дії, експлуатація і техніка безпеки, технічні характеристики жарильно-пекарного обладнання.

Плити електричні Пе-0,51/0,17 і типу ПЕСМ.

Газові плити. Пристрої для обсмалювання птиці і дичини УОП-1/2.

Призначення, будова, принцип дії, експлуатація і техніка безпеки, технічні характеристики варильно-жарильного обладнання.

Кип'ятильники КНЕ-25М/50М, 100М. Електронагрівачі типу НЕ-ІВ, НЕ-ІА.

Призначення, будова, принцип дії, експлуатація і техніка безпеки, технічні характеристики водогрійного обладнання.

Електричні марміти для перших і других страв МНЕ-20/45, МНЕ-84-01.

Прилавки-марміти ЛПС-3,16,17.

Теплові шафи, теплові стійки СРТЕСМ і електричні термостати.

Призначення, будова, принцип дії, експлуатація і техніка безпеки, технічні характеристики обладнання для роздавання.

Способи охолодження за допомогою водяного льоду, льодосоляної суміші, електричного і сухого льоду, рідкими газами. Характеристика холодильних агентів і холодоносіїв.

Термодинамічні основи машинного охолодження. Принципова схема компресійної холодильної машини і призначення основних її частин.

Компресори холодильних машин. Класифікація компресорів і призначення основних частин компресорів.

Будова і принцип дії ФВ-6, ФВ-0,7-3.

Конденсатори холодильних машин. Класифікація, будова конденсаторів.

Випарники . Класифікація, будова.

Допоміжні агрегати холодильних машин: ресивери, теплообмінники, фільтри, осушувачі.

Прилади автоматики. Призначення, будова, принцип дії : реле температури, реле температури і часу, реле тиску. Холодильні агрегати типів ВС.

Поняття про холодопродуктивність холодильних машин. Система охолодження камер: безпосередня, розсільна, повітряна. Поняття про абсорбційні машини.

Поняття про будову стаціонарних холодильних камер. Збірні холодильні камери КХС-1-8, КХС-2-11, КХН-1-8.

Холодильні шафи ШХ-0,71, ШХ-1,4.

Побутові холодильники для зберігання охолоджених продуктів і збереження заморожених продуктів.

Холодильні вітрини ВХС/В-1_0,08, ВХС-/в-1-0,1.

Холодильні прилавки ПХС/В-1-0,25, ПХН-1-0,5.

Холодильні прилавки-вітрини ПВХС/В-1-0315, ПВХС/В-1,0315М.

Льодогенератори типу ЛТ-50.

Призначення, будова, принцип дії, експлуатація і техніка безпеки, технічні характеристики збірних холодильних камер і торговельного холодильного обладнання.

Способи охолодження за допомогою водяного льоду, льодосоляної суміші, електричного і сухого льоду, рідкими газами. Компресори холодильних машин. Класифікація компресорів і призначення основних частин компресорів.

Будова і принцип дії ФВ-6, ФВ-0,7-3.

Конденсатори холодильних машин. Класифікація, будова конденсаторів.

Випарники . Класифікація, будова.

Допоміжні агрегати холодильних машин: ресивери, теплообмінники, фільтри, осушувачі.

Прилади автоматики. Призначення, будова, принцип дії : реле температури, реле температури і часу, реле тиску. . Система охолодження камер: безпосередня, розсільна, повітряна. Поняття про абсорбційні машини. Холодильні шафи ШХ-0,71, ШХ-1,4.

Побутові холодильники для зберігання охолоджених продуктів і збереження заморожених продуктів.

Холодильні вітрини ВХС/В-1-0,08, ВХС-/В-1-0,1.

ДИСЦИПЛІНА «ТОВАРОЗНАВСТВО ХАРЧОВИХ ПРОДУКТІВ»

Вода, її значення, вміст у продуктах харчування, вплив на якість харчових продуктів.

Мінеральні речовини, їх значення, норми споживання. Вуглеводи. Білки. Жири. Ферменти і вітаміни. Інші речовини харчових продуктів (ароматичні кислоти, барвни, дубильні, ароматичні речовини). Якість продовольчих товарів. Зберігання харчових продуктів.

Крупи, харчова цінність, асортимент, вимоги до якості, умови і терміни зберігання.

Борошно, харчова цінність, класифікація, вимоги до якості. Харчова цінність хлібобулочних виробів, їх класифікація, вимоги до якості, умови зберігання.

Значення овочів в харчуванні людини. Класифікація овочів. Вегетативні овочі: бульбоплідні, коренеплоди, цибулинні, капустяні, салатно-шпинатні. Плодові овочі: гарбузові, томатні, бобові.

Значення плодів у харчуванні людини. Класифікація плодів: насіннячкові, кісточкові, субтропічні і тропічні.

Ягоди, їх класифікація, вимоги до якості.

Овочі, плоди ферментовані, мариновані, сушені, швидкозаморожені. Вимоги до якості, пакування, умови і терміни зберігання.

Гриби: хімічний склад, класифікація, методи перероблення.

Крохмаль, особливості виробництва, вимоги до якості. Мед, харчова цінність, класифікація, вимоги до якості. Цукор-пісок та цукор-рафінад, особливості виробництва, умови та терміни зберігання. Кондитерські вироби: фруктово-ягідні, їх класифікація. Шоколад, класифікація, вимоги до якості, умови зберігання.

Харчова цінність чаю, кави. Класифікація, вимоги до якості, пакування, маркування, умови зберігання чаю, кави. Характеристика прянощів і приправ.

Алкогольні, слабоалкогольні, безалкогольні напої. Класифікація, характеристика асортименту, особливості виготовлення, вимоги до якості, пакування, маркування, зберігання алкогольних, слабоалкогольних, безалкогольних напоїв.

Молоко, його харчова цінність, класифікація, вимоги до якості, маркування, пакування, умови зберігання. Кисломолочні продукти, їх харчова цінність, особливості приготування, класифікація, вимоги до якості пакування, маркування, зберігання кисломолочних продуктів. Молочні консерви. Товарознавча характеристика сирів. Вершкове масло. Морозиво.

Будова, хімічний склад та харчова цінність яєць. Класифікація,

вимоги до якості. Яечні продукти. Умови і терміни зберігання яєць та яєчних продуктів.

Класифікація та властивості харчових жирів. Асортимент основних видів рослинних олій, оцінка якості, упакування та умови зберігання продукції. Тваринні топлени жири. Характеристика сировини, виробництво та асортимент топлених жирів. Засвоюваність тваринних жирів, вимоги до якості, упакування та до зберігання. Хімічний склад та харчова цінність маргарину. Сировина для виробництва маргарину, основні технологічні стадії його отримання, класифікація і асортимент, вимоги до якості, пакування та зберігання. Класифікація та асортимент жирів для кулінарії, кондитерської і хлібопекарської промисловості, вимоги до якості та до зберігання.

Морфологічний і хімічний склад м'яса. Характеристика забійних тварин та їх первинна обробка. Класифікація та клеймування м'яса забійних тварин, способи зберігання і оцінка якості м'яса. Субпродукти. Харчова цінність, категорії субпродуктів. Первинна обробка, хімічний склад, класифікація та вимоги до якості м'яса домашньої птиці.

Харчова цінність ковбасних виробів. Вплив сировини і окремих технологічних операцій на формування якості ковбасних виробів. Класифікація і асортимент ковбасних виробів. Вимоги до якості. Класифікація та асортимент м'ясних копченостей, вимоги до якості та до зберігання. Класифікація м'ясних консервів. Товарознавча характеристика м'ясних напівфабрикатів та кулінарних виробів.

Класифікація промислових риб. Хімічний склад і харчова цінність. Характеристика основних промислових риб. Жива риба. Охолоджена риба. Морожена риба. Солена риби. Сушена і в'ялена риба. Копчена риба. Рибні консерви і пресерви. Нерибні продукти моря. Баликові вироби. Ікра.

Хімічний склад харчових концентратів, класифікація і асортимент, вимоги до якості, пакування та зберігання. Хімічний склад та види хлібопекарських дріжджів, хімічні розпушувачі. Класифікація і характеристика желюючих речовин та харчових барвників.

ДИСЦИПЛІНА «ОРГАНІЗАЦІЯ ВИРОБНИЦТВА У ЗАКЛАДАХ РЕСТОРАННОГО ГОСПОДАРСТВА»

Особливості виробничо-торговельної діяльності закладів ресторанного господарства: галузеві, виробничо-торговельні, соціальні.

Класифікація закладів ресторанного господарства залежно від форм власності, характеру виробництва, обсягу та характеру послуг, які вони повинні надавати, виробничої потужності та місця розташування підприємства, рівня комфорту та якості обслуговування, ступеня мобільності та терміну функціонування протягом року.

Характеристика закладів ресторанного господарства різних типів, їх розміщення, призначення, режим роботи, відмінні особливості з урахуванням форм власності.

Вимоги до організації постачання закладів ресторанного господарства в ринкових умовах. Види, джерела постачання і постачальники сировини. Форми постачання.

Складські приміщення, їх види та вимоги до них. Організація збереження, приймання та відпускання товарів, предметів матеріально-технічного забезпечення. Запаси сировини, напівфабрикатів, їх вплив на ритмічність роботи виробництва. Тарне господарство. Види тари, її призначення. Вимоги до тари в сучасних умовах.

Завдання раціональної організації роботи виробництва. Поняття цехів, їх класифікація. Види структур: цехова, безцехова. Їх переваги. Вимоги до виробничих приміщень.

Організація робочих місць. Сутність оперативного планування роботи виробництва, його значення для ритмічної роботи закладу та своєчасного випуску готових страв, виробів, напоїв. Основні етапи та початкові дані оперативного планування роботи виробництва, їх характеристика.

Особливість формування виробничої програми в закладах ресторанного господарства різної потужності. Фактори, які враховують при розробці виробничої програми, їх характеристика. Відмінна особливість меню в закладах різних типів, видів. Правила складання і оформлення преїскурантів, меню. Нормативно-технічна і технологічна документація, яка використовується в закладах з різною формою власності. Її види, зміст, призначення, порядок використання.

Організація роботи основних виробничих цехів та допоміжних виробничих приміщень. Організація роботи овочевого цеху різної потужності. Призначення цеху, розміщення.

Організація роботи птахо-гольового цеху. Можливі технологічні лінії для обробки птиці, субпродуктів. Вимоги до організації робочих місць з обробки птиці, дичини, субпродуктів. Обладнання, організація праці в цеху. Організація роботи рибного цеху. Технологічні лінії та дільниці в цеху.

Організація робочих місць з урахуванням виду риби, її стану досягнень НТП, вимог НОП. Організація праці в цеху.

Організація роботи м'ясного цеху. Призначення цеху, розміщення, специфіка його роботи. Організація робочих місць в цеху. Обладнання та інвентар, які використовують у цеху. Організація праці в цеху.

Організація роботи м'ясо-рибного цеху. Специфіка роботи цеху, призначення, його розміщення. Особливості організації робочих місць в цеху. Інвентар та пристосування, які використовують в цеху. Організація праці в цеху.

Організація роботи кондитерського цеху. Призначення цеху, його потужність, розміщення, режим роботи. Специфіка організації робочих місць в цеху (кожному відділенні) з урахуванням виду технологічних операцій з виготовлення кондитерських виробів із різних видів тіста. Вимоги до організації робочих місць щодо оздоблення кондитерських виробів. Посуд, тара, інвентар, приладдя, які використовують в цеху.

Організація роботи цеху з виготовлення виробів із борошна.

Організація роботи гарячого цеху. Призначення цеху, режим його роботи, розташування та взаємозв'язок з іншими приміщеннями. Специфіка роботи супового і соусного відділень цеху. Обладнання, посуд, пристосування, інвентар, які використовуються в цеху для приготування страв.

Організація роботи холодного цеху. Призначення цеху, розташування, взаємозв'язок з іншими приміщеннями. Організація робочих місць для приготування салатів із сирих та варених овочів, заливних страв. Обладнання, посуд, інвентар.

Допоміжні приміщення. Експедиційна. Її призначення, оснащення, режим роботи, кількість приміщень. Хліборізка.

Приміщення для миття посуду, його розташування, зв'язок з виробничими цехами, торговельним залом. Вимоги до організації робочих місць мийників посуду. Оснащення приміщень для миття посуду з урахуванням вимог наукової організації праці та досягнень науково-технічного призначення.

Загальні критерії оцінювання навчальних досягнень вступників

| Бали | Рівні навчальних досягнень |
|-----------|--|
| 1 | Абітурієнт розрізняє об'єкти вивчення |
| 2 | Абітурієнт відтворює незначну частину навчального матеріалу, має нечіткі уявлення про об'єкт вивчення |
| 3 | Абітурієнт відтворює частину навчального матеріалу; з допомогою викладача виконує елементарні завдання |
| 4 | Абітурієнт з допомогою викладача відтворює основний навчальний матеріал, може повторити за зразком певну операцію, дію |
| 5 | Абітурієнт відтворює основний навчальний матеріал, здатний з помилками й неточностями дати визначення понять, сформулювати правило |
| 6 | Абітурієнт виявляє знання й розуміння основних положень навчального матеріалу. Відповідь його(її) правильна, але недостатньо осмислена. Вміє застосовувати знання при виконанні завдань за зразком |
| 7 | Абітурієнт правильно відтворює навчальний матеріал, знає основоположні теорії і факти, вміє наводити окремі власні приклади на підтвердження певних думок, частково контролює власні навчальні дії |
| 8 | Знання абітурієнта є достатніми, він (вона) застосовує вивчений матеріал у стандартних ситуаціях, намагається аналізувати, встановлювати найсуттєвіші зв'язки і залежність між явищами, фактами, робити висновки, загалом контролює власну діяльність. Відповідь його (її) логічна, хоч і має неточності |
| 9 | Абітурієнт добре володіє вивченим матеріалом, застосовує знання в стандартних ситуаціях, уміє аналізувати й систематизувати інформацію, використовує загальновідомі докази із самостійною і правильною аргументацією |
| 10 | Абітурієнт має повні, глибокі знання, здатний(а) використовувати їх у практичній діяльності, робити висновки, узагальнення |
| 11 | Абітурієнт має гнучкі знання в межах вимог навчальних програм, аргументовано використовує їх у різних ситуаціях, уміє знаходити інформацію та аналізувати її, ставити і розв'язувати проблеми |
| 12 | Абітурієнт має системні, міцні знання в обсязі та в межах вимог навчальних програм, усвідомлено використовує їх у стандартних та нестандартних ситуаціях. Уміє самостійно аналізувати, оцінювати, узагальнювати опанований матеріал, самостійно користуватися джерелами інформації, приймати рішення |

Під час співбесіди екзаменатор записує питання і позначає правильність відповідей в аркуші співбесіди. Після закінчення співбесіди аркуш підписується вступником та екзаменаторами. Інформація про результати співбесіди оголошується вступникові в день її проведення.

Форма проведення індивідуальних усних співбесід – очно.

У разі використання заборонених джерел абітурієнт на вимогу члена комісії залишає аудиторію та одержує загальну нульову оцінку.

ТАБЛИЦЯ
переведення отриманих балів за 12-бальною шкалою в шкалу 100-200

| Бал за 12-бальною шкалою | Оцінки за 100-200-бальною шкалою |
|---------------------------------|---|
| 1 | не склав |
| 2 | не склав |
| 3 | не склав |
| 4 | 100 |
| 5 | 112 |
| 6 | 124 |
| 7 | 136 |
| 8 | 148 |
| 9 | 161 |
| 10 | 174 |
| 11 | 187 |
| 12 | 200 |

Голова фахової атестаційної комісії _____ Г.П. Ясінська

ЛІТЕРАТУРА

1. Шумило Г. І. Технологія приготування їжі. Навчальний посібник. Київ, 2003р.- 506с.
2. Доцяк В.С. Технологія приготування їжі з основами товарознавства продовольчих товарів: підручник для ПТНЗ / В.С. Доцяк. - К.: Наш час, 2014. - 400с.
3. Косовенко М. С., Смірнова Ж. М. Технологія приготування їжі. Підручник. – К.: Факт, 2003.- 356с.
4. Стахмич Т.М. Кулінарна справа. Технологія приготування їжі: підруч. для ЗП(ПТ)О / Т.М. Стахмич, О.М. Пахолук. - К.: Грамота, 2020. - 280с.
5. Збірник рецептур національних страв та кулінарних виробів для підприємств громадського харчування всіх форм власності. – К.: А. К. С., 2000р.-
6. Ратушний А. С, Старостіна Л. А. і ін. Збірник рецептур страв і кулінарних виробів для підприємств громадського харчування. – М.: Економіка, 1982.- 720с.
7. Зайцева Г. Т. Технологія виготовлення борошняних кондитерських виробів. Підручник. – Київ, 2002.- 400с.
8. Сирохман І. В., Задорожний І. М., Пономарьов П .Х. Товарознавство продовольчих товарів: Підручник. 4-е вид, переробл. і доп. - Київ: Лібра, 2012. - 600 с.
9. Радченко Л. А. Організація виробництва на підприємствах громадського харчування. – Р.-на-Д.: Фенікс, 2003.- 352с.
10. Архіпов В.В. Організація ресторанного господарства: навч. посіб. для ВНЗ / В.В. Архіпов. - 3-тє вид. - К.: Центр учбової літератури, 2020. - 280с.
11. Саєнко Н. П., Волошенко Т. Д. Устаткування підприємств громадського харчування. Підручник. - Київ., «ЛДП», 2005.-320с.
12. Шинкаренко О. П. , Сидорчук Т. П., Дідик Л. М. Технічне оснащення підприємств громадського харчування Механічне устаткування частина 1. Підручник.- Львів, «Оріяна-Нова», 2005.-240с.
13. Сало Я.М. Організація обслуговування населення на підприємствах ресторанного сервісу. Ресторанна справа: довідник офіціанта: навч. посіб. для ПТНЗ / Я.М. Сало. - Львів: Афіша, 2010. - 304с.