МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ
ВІДОКРЕМЛЕНИЙ СТРУКТУРНИЙ ПІДРОЗДІЛ
«ПОЛТАВСЬКИЙ ФАХОВИЙ КОЛЕДЖ
НАЦІОНАЛЬНОГО УНІВЕРСИТЕТУ ХАРЧОВИХ ТЕХНОЛОГІЙ»

ЗАТВЕРДЖУЮ
В.о. директора коледжу
_____ Анатолій ПАЛАШ
«__21__» ____09____ 2025 року

ПРОГРАМА
КВАЛІФІКАЦІЙНОГО ІСПИТУ

Фаховий молодший бакалавр
(назва освітньо – професійного ступеня)

ГАЛУЗЬ ЗНАНЬ ***18 Виробництво та технології / G Інженерія, виробництво та будівництво***
(шифр та назва галузі знань)

СПЕЦІАЛЬНІСТЬ ***181 Харчові технології / G13 Харчові технології***
(код і назва спеціальності)

ОСВІТНЬО-ПРОФЕСІЙНА ПРОГРАМА ***Виробництво харчової продукції***

КВАЛІФІКАЦІЯ ***фаховий молодший бакалавр з харчових технологій***
(код і назва кваліфікації)

ФОРМА НАВЧАННЯ ***очна (денна)***

Полтава
2025

Програма кваліфікаційного іспиту за освітньо-професійним ступенем «фаховий молодший бакалавр» галузі знань 18 Виробництво та технології/ G Інженерія, виробництво та будівництво спеціальності 181 Харчові технології/ G13 Харчові технології освітньо-професійної програми Виробництво харчової продукції розглянуто та схвалено на засіданні циклової комісії спеціальності «Харчові технології»

Схвалено цикловою комісією спеціальності «Харчові технології»

Протокол № *1* від “ *28* ” *серпня* 20 25 року,

Голова циклової комісії

(підпис) Ірина ГУЗЕВСЬКА (прізвище та ініціали)

ВСТУП

Програма кваліфікаційного іспиту розроблена відповідно до освітньо-професійної програми підготовки молодшого спеціаліста, до освітньо-професійної програми підготовки фахового молодшого бакалавра Виробництво харчової продукції спеціальності 181 Харчові технології.

Кваліфікаційний іспит спрямований на перевірку досягнень результатів навчання, визначених стандартом та ОПП.

Мета кваліфікаційного іспиту – встановлення відповідності результатів навчання здобувачів фахової передвищої освіти вимогам ОПП.

На кваліфікаційний іспит виносяться такі освітні компоненти:

1. «Технологія виробництва кулінарної продукції»,
2. «Організація виробництва в закладах ресторанного господарства»,
3. «Організація обслуговування і сервіс в закладах ресторанного господарства»,
4. «Устаткування закладів ресторанного господарства»,
5. «Безпека життєдіяльності та охорона праці»,
6. «Економіка підприємств різних типів»,
7. «Основи стандартизації та контролю якості харчової продукції».

Рівень фахової підготовки встановлюється опосередковано за допомогою різних за формою завдань і складається з:

– теоретичної частини (тестові завдання);

– практичної частини (розв’язання виробничо-ситуаційних завдань).

Проведення кваліфікаційного іспиту складається з виконання двох блоків:

1) тестовий контроль;

2) усна відповідь за екзаменаційним білетом.

Перший блок кваліфікаційного іспиту проводиться шляхом тестування на основі розроблених тестових завдань у кількості 30 питань на кожного студента з навчальних дисциплін: «Технологія виробництва кулінарної продукції», «Організація виробництва в закладах ресторанного господарства», «Організація обслуговування і сервіс в закладах ресторанного господарства», «Устаткування закладів ресторанного господарства», «Безпека життєдіяльності та охорона праці», «Економіка підприємств різних типів», «Основи стандартизації та контролю якості харчової

продукції». Виконання тестових завдань здійснюється з використанням дистанційної платформи навчання http://vsp.pcxtnuht.pl.ua/ на базі LMS Moodle.

Другий блок кваліфікаційного іспиту проводиться за екзаменаційними білетами. Кожний білет складається з двох виробничо-ситуаційних завдань. Перше виробничо-ситуаційне завдання з навчальної дисципліни «Технологія вироюбництва кулінарної продукції», друге – з дисципліни «Основи стандартизації та контролю якості харчової продукції».

У відповідях на питання практичної частини іспиту здобувач освіти повинен показати знання раціональних, науково-обгрунтованих способів ведення технологічних процесів виготовлення кулінарної продукції; особливостей функціонування та організації виробничої діяльності закладів ресторанного господарства; способів обслуговування споживачів; способів контролю якості харчової продукції; особливостей конструкції та правил експлуатації устаткування; вимог охорони праці; виявити уміння вирішувати виробничі ситуації.

Кваліфікаційний іспит завершується видачею документу встановленого зразка про присудження освітньо-професійного ступеня фахового молодшого бакалавра із присвоєнням кваліфікації фаховий молодший бакалавр з харчових технологій.

Програма кваліфікаційного іспиту складається із розділів:

Вступ

1. Основний зміст освітніх компонентів
2. Перелік питань з навчальних дисциплін
3. Критерії оцінювання
4. Рекомендована література

Розділи програми розроблені на основі навчальних програм дисциплін, що входять до складу кваліфікаційного іспиту.

1 ОСНОВНИЙ ЗМІСТ ОСВІТНІХ КОМПОНЕНТІВ

1.1.Технологія виробництва кулінарної продукції

Вступ

Прийоми кулінарної обробки харчових продуктів

Поняття про технологічний процес, сировину, страву, кулінарний виріб, готову кулінарну продукцію. Механічна обробка продуктів: механічні, хімічні, біохімічні засоби обробки. Теплова обробка продуктів: варіння, смаження, комбіновані прийоми, допоміжні засоби теплової обробки. Технологічні процеси механічної обробки сировини та виробництва напівфабрикатів.

Механічна обробка овочів, плодів, грибів

Механічна обробка картоплі і коренеплодів. Механічна обробка капустяних, цибулевих, гарбузових , томатних і бобових та інших. Механічна обробка салатно-шпинатних, пряних і десертних овочів. Форми нарізання овочів: прості і складні. Використання відходів. Механічна обробка грибів.

Механічна обробка риби і нерибних продуктів моря

Характеристика сировини. Механічна обробка рибної сировини. Засоби обробки риби з кістковим скелетом. Механічна обробка риб осетрових порід. Особливості обробки окремих видів риб. Виготовлення натуральних напівфабрикатів з риби та напівфабрикатів з рибної січеної маси. Особливості обробки морепродуктів і використання рибних харчових відходів

Механічна обробка м'яса

Харчова цінність м'яса. Технологічний процес обробки м'яса. Види і класифікація м'яса. Кулінарне призначення частин м'яса. Технологічний процес приготування великошматкових та порційних напівфабрикатів з яловичини, свинини, баранини. Технологія дрібношматкових напівфабрикатів з м'яса та м'ясної січеної маси. Обробка субпродуктів і кісток. Обробка м'яса поросят, диких тварин. Значення птиці у харчуванні, її класифікація. Обробка сільськогосподарської птиці й дичини. Способи заправляння птиці і дичини.

Обробка сільськогосподарської птиці, пернатої дичини, кролика

Технологічний процес приготування напівфабрикатів з птиці. Обробка субпродуктів птиці. Використання напівфабрикатів з птиці індустріального виробництва.

Супи

Значення супів у харчуванні, класифікація. Технологія приготування бульйонів з різної сировини, борщів. Правила подавання. Технологія приготування і подавання капусняків, розсольників, солянок. Технологічний процес приготування і подавання супів-пюре, супів картопляних, овочевих, з круп. Технологічний процес приготування і подавання кулешів, молочних супів, прозорих супів. Гарніри до прозорих супів. Технологічний процес приготування і подавання холодних, солодких супів. Напівфабрикати до перших страв, приготування перших страв з концентратів і напівфабрикатів.

Соуси

Приготування борошняних пасеровок і бульйонів для соусів. Технологічний процес приготування основного червоного, білого соусів. Похідні червоного і білого соусів. Технологічний процес приготування молочних, сметанних і грибних соусів. Похідні грибних соусів. Технологічний процес приготування холодних соусів, солодких. Централізоване виробництво соусів.

Страви і гарніри з овочів і грибів

Значення страв з овочів і грибів. Технологічний процес приготування і відпуску страв та гарнірів. Технологічний процес приготування і відпуску смажених страв з овочів і грибів. Технологічний процес приготування і відпуску тушкованих страв з овочів і грибів. Технологічний процес приготування і відпуску запечених овочів і грибів. Страви з овочевих напівфабрикатів.

Страви та гарніри з круп, бобових і макаронних виробів

Значення страв з круп. Технологічний процес приготування страв з круп. Страви з каш. Технологічний процес приготування страв з бобових і макаронних виробів.

Страви з риби, морепродуктів

Значення страв з риби. Технологічний процес приготування і подавання страв з вареної і припущеної риби. Технологічний процес приготування і подавання страв зі смаженої риби. Технологічний процес приготування і подавання страв з тушкованої і запеченої риби. Технологічний процес приготування і подавання страв з січеної маси риби. Страви з морепродуктів.

Страви з м'яса і м'ясних продуктів

Значення страв з м'яса. Технологічний процес приготування і відпускання страв з вареного м'яса і смаженого великим шматком м'яса. Технологічний процес приготування і відпуску страв з м'яса смаженого порційним шматком. Технологічний процес приготування і відпуску страв з м'яса смаженого дрібним шматком. Технологічний процес приготування і відпуску тушкованих і запечених страв з м'яса. Технологічний процес приготування і відпуску страв з натурально-січеної і котлетної мас. Технологічний процес приготування і відпуску страв з субпродуктів.

Страви з сільськогосподарської птиці, пернатої дичини, кролика

Значення страв з птиці, дичини і кролика у харчуванні. Технологічний процес приготування і відпуску страв з відварної, припущеної і смаженої цілими тушками птиці, дичини, кролика. Технологічний процес приготування і відпуску порційних страв з птиці. Технологічний процес приготування і відпуску тушкованих страв з птиці та січеної маси птиці.

Страви з яєць і сиру

Значення страв з сиру і яєць, підготовка яєць і продуктів. їх переробки до кулінарного теплового обробляння. Процеси, що відбуваються в яйці під час теплового обробки. Страви з відварених яєць, смажені і запечені страви з яєць. Холодні і гарячі страви з сиру.

Страви з борошна

Значення страв з борошна, зміни, що відбуваються під час приготування страв і виробів з борошна. Приготування начинок, види тіста для вареників, асортимент вареників. Технологічний процес приготування тіста для млинців, оладок, пиріжків, асортимент гарнірів та страв з борошна.

Холодні страви і закуски

Значення холодних страв і закусок, вимоги до оформлення, підготовка продуктів до приготування холодних закусок. Технологічний процес приготування бутербродів, салатів, салатів-коктейлів. Технологічний процес приготування і подавання вінегретів, овочевих закусок. Технологічний процес приготування і подавання холодних страв і закусок з риби. Технологічний процес приготування і подавання холодних страв і закусок з м'яса. Закуски з яєць. Технологічний процес приготування і подавання холодних страв і закусок з птиці, субпродуктів. Гарячі закуски.

Солодкі страви

Натуральні плоди і ягоди. Технологічний процес приготування компотів. Значення солодких страв, їх класифікація. Технологічний процес приготування солодких страв з утворенням желе. Приготування кремів. Технологічний процес приготування і подавання гарячих солодких страв.

Гарячі і холодні безалкогольні напої

Технологічний процес приготування гарячих напоїв: чаю, кави, какао, шоколаду. Значення напоїв, класифікація. Технологічний процес приготування холодних напоїв. Молочні коктейлі.

Технологія приготування страв і кулінарних виробів для дієтичного і лікувально-профілактичного харчування

Характеристика дієт: №1, 2, 5, 7/10, 8,9,11,15. Організація технології кулінарної продукції лікувально-профілактичного призначення. Страви дієтичного харчування. Особливості харчування школярів. Збагачення шкільного харчування вітамінами. Особливості харчування учнів. Меню і особливості приготування страв.

1.2.Організація виробництва в закладах ресторанного господарства

Типи закладів ресторанного господарства, особливості їх діяльності. Класифікація закладів ресторанного господарства

Соціальні, галузеві, організаційно-економічні особливості діяльності закладів. Характеристика основних типів закладів. Класифікація закладів залежно від характеру виробництва, асортименту продукції, об'єму послуг, контингенту споживачів, рівня мобільності, форм власності.

Раціональне розміщення мережі ЗРГ.

Організація постачання закладів ресторанного господарства

Джерела постачання. Організація договірних відносин.

Організаційні форми постачання. Способи постачання продуктів, маршрути завозу продовольчих товарів. Приймання продовольчих товарів за кількістю та якістю. Матеріально-технічне постачання.

Поняття про норми оснащення, норми витрат та експлуатаційні норми.

Структура закладів ресторанного господарства. Складське і тарне господарство

Структура закладів, які працюють на напівфабрикатах, сировині та змішаного типу. Складські приміщення: склад приміщень, їх обладнання. Умови зберігання продуктів. Основні затрати, пов'язані зі зберіганням продуктів. Склад виробничих приміщень, вимоги до них. Поняття про технологічні лінії, робочі місця.

Тарне господарство. Основні умови раціональної організації виробництва.

Оперативне планування виробничої діяльності

Зміст оперативного планування та послідовність розробки в ЗРГ. Поняття про планове меню, план-меню. Меню та його види. Фактори, що враховуються при складанні меню. Вимоги до оформлення меню. Розрахунок сировини.

Нормативно-технологічна документація на виробництві: види та призначення. Порядок розробки технологічних карт на страви та вироби.

Організація роботи виробничих цехів та допоміжних приміщень.

Організація роботи заготівельних цехів ЗРГ різної потужності з повним виробничим циклом та змішаного типу

Організація роботи овочевого цеху, його виробнича програма. Технологічна схема обробки овочів і організація робочих місць у цеху. Режим роботи цеху. Організація роботи м'ясо-рибного цеху. Особливості організації цеху. Організація ділянок по обробці м'яса, риби, птиці і виготовлення напівфабрикатів.

Розміщення обладнання, інвентар, інструменти, які використовуються в цеху. Організація праці в цеху.

Організація роботи доготівельних цехів, гарячого та холодного цехів

Організація по доробці напівфабрикатів і обробці зелені.

Організація робочих місць по обробці напівфабрикатів із м'яса, риби, субпродуктів. Призначення гарячого цеху та санітарно-гігієнічні вимоги до нього. Розміщення цеху, функціональний зв'язок з іншими цехами та приміщеннями. Виробнича програма, режим роботи цеху. Організація праці в цеху. Умови зберігання та реалізації страв. Супове і соусне відділення, програма. Організація роботи холодного цеху, його особливості організації та санітарно-гігієнічні вимоги. Розміщення цеху, зв'язок з іншими цехами та приміщеннями.

Виробнича програма і режим роботи цеху. Організація робочих місць по приготуванню холодних і солодких страв. Умови зберігання і реалізації страв.

Робочі місця, обладнання, посуд, інвентар. режим роботи відділень гарячого цеху.

Організація роботи борошняного та кондитерських цехів. Мийні кухонного посуду та тари

Виробнича програма цехів. Організація технологічного процесу і робочих місць у цехах. Організація праці кондитерів. Організація роботи експедиції, її призначення та склад приміщень. Організація роботи диспетчерської служби. Комплектація замовлень і відправлення в доготівельні заклади. Організація праці робітників експедиції. Організація робочих місць для миття кухонного посуду ручним та механічним способом, інвентарю, тари. Порядок зберігання чистого посуду, інвентарю.

Хліборізка. Призначення, функціональний зв’язок із залою, роздавальною. Організація робочого місця нарізки хліба, обладнання, інвентар.

Організація бракеражу готової продукції. Організація роботи роздавальних

Види бракеражу: вхідний, оперативний, вихідний. Склад бракеражної комісії. Порядок проведення бракеражу. Бракеражний журнал, правила його заповнення. Фактори, які впливають на якість готових страв і виробів. Функціональний зв’язок роздавальної з виробничими цехами, залою, мийною столового посуду, сервізною. Види роздавальних: спеціалізовані, універсальні, комбіновані. Організація робочих місць кухарів– роздавальників.

Інвентар, посуд. Інструменти для випуску готової продукції на роздачі.

Організація праці на виробництві

Поняття про організацію праці, її зміст. Види графіків: лінійний, двобригадний, ступінчатий, неповного робочого дня, комбінований сумарного обліку робочого часу. Порядок складання графіків.

1.3.Організація обслуговування і сервіс в закладах ресторанного господарства

Класифікація методів та форм обслуговування в закладах ресторанного господарства

Завдання обслуговування в ЗРГ в сучасних умовах. Фактори, які впливають на підвищення культури обслуговування. Особливості обслуговування в ЗРГ різних типів. Особливості обслуговування в спеціалізованих закладах: кафе-кондитерських, молодіжних, дитячих, молочних та ін.

Класифікація методів та форм обслуговування в залежності від типів ЗРГ та обслуговуючого контингенту. Вибір форм обслуговування. Комбіновані методи обслуговування. Сучасні методи та форми обслуговування. Види споживчого попиту, як одного із факторів підвищення культури обслуговування. Методи вивчення споживчого попиту, їх удосконалення.

Суть та головні риси реклами, її завдання. Роль реклами в ЗРГ. Рекламні засоби та їх характеристика. Види реклами. Зовнішня та внутрішня реклама. Художнє оформлення інтер'єру, сервірування столів, оформлення меню, форменний одяг офіціантів та метрдотеля, музикальне обслуговування, висока якість страв та культура обслуговування, як засоби реклами.

Підготовка до обслуговування

Види приміщень для обслуговування споживачів. Порядок визначення їх площі. Призначення та характеристика вестибюлю, гардеробу, аванзали, торговельної та банкетної зал, буфетів. Сучасні планувальні рішення залів. Взаємозв'язок залів, виробничих та підсобних приміщень. Вимоги до освітлення та вентиляції, кольорового оформлення залів. Використання елементів декоративно-прикладного мистецтва, національних методів в оформленні інтер'єру.

Столовий посуд та прибори. Види столового посуду та приборів, які застосовуються в ЗРГ різних типів. Порцеляновий, фаянсовий та керамічний посуд, його призначення, розміри, оформлення. Норми оснащення столовим посудом,

приборами та білизною. Асортимент кришталевого та скляного посуду, його призначення, ємкість, розміри, оформлення.

Сучасні вимоги до форми , малюнку та кольору посуду. Металевий посуд, його призначення, місткість, розміри. Догляд за металевим посудом. Столові прибори (основні і допоміжні), характеристика, призначення. Дерев'яний та пластмасовий посуд та прибори, їх призначення. Асортимент посуду одноразового використання. Столова білизна, види та призначення, розміри скатертин та серветок, рушників.

Маркування столової білизни. Підготовка торговельних приміщень до обслуговування. Прибирання приміщень. способи розташування меблів, ширина проходу у торговельних залах. Порядок отримання та підготовки столової білизни, посуду, приборів, спецій для сервіровки столів. Накриття столів скатертинами та їх заміна.

Оформлення столів квітами. Сервіровка столів. Види попередньої сервіровки столів у залежності від характеру обслуговування. Сервіровка столу до сніданку, обіду, вечері. Досервірування столу в залежності від замовлення. Основні прийоми складання полотняних серветок.

Організація обслуговування споживачів у ресторані

Організація обслуговування у ресторанах. Основні елементи обслуговування. Зустріч споживачів та розміщення їх в залі, подача меню та прейскуранту. Прийом замовлення та рекомендації у виборі страв та напоїв. Уточнення замовлення, перевірка сервіровки столу замовлення. Передача посуду та чеків для виконання замовлення на виробництво.

Подача буфетної продукції. Порядок отримання готової продукції з виробництва, дотримання вимог до оформлення та температури подачі страв. Послідовність подачі страв та напоїв. Правила подавання холодних страв та закусок. Підбір столового посуду та приборів для відпуску з виробництва та розкладання страв. Правила подачі гарячих закусок.

Порядок заміни використаного посуду. Підбір посуду та правила подачі супів, других гарячих страв. Способи подавання. Прибирання зі столу

використаного посуду, підготовка столу для подачі десерту. Підбір посуду та приборів, правила подавання гарячих та холодних солодких страв. Правила подавання гарячих та холодних напоїв. Розрахунок зі споживачем. Правила етикету та норми поведінки за столом.

Обслуговування банкетів та прийомів. Спеціальні форми обслуговування

Призначення та види банкетів, прийомів. Порядок прийому, оформлення та використання замовлень на обслуговування свят в ЗРГ. Підготовка та проведення банкету: розробка меню, розрахунок необхідної кількості столів, посуду, приборів, столової білизни. Порядок складання замовлення на виробництво, в буфети, сервізну.

Складання плану обслуговування, розрахунок необхідної кількості офіціантів, розподіл обов'язків між ними. Банкет за столом з повним обслуговуванням офіціантами. Особливості організації та проведення банкету. Банкет з частковим обслуговуванням офіціантами. Розміщення холодних страв, закусок, напоїв на столі до приходу гостей. Подача гарячих страв та десерту.

Роль офіціантів при проведенні банкету за столом з частковим обслуговуванням. Обслуговування по типу фуршет, особливості його проведення: складання меню, розстановка столів, особливості накриття столів білизною, сервірування. Особливості обслуговування та порядок подачі холодних, гарячих закусок, десерту, вин.

Обов'язки метрдотеля та офіціантів при обслуговуванні прийомів по типу фуршет. Правила прибирання столів. Банкет-коктейль, особливості його проведення. Характеристика меню, правила. Подачі закусок та напоїв. Особливості подачі коктейлів та напоїв. Банкет – чай , його особливості. Підготовка до банкету, сервірування столу. Організація обслуговування банкету. Організація в банкетному залі буфету-бару.

1.4.Устаткування закладів ресторанного господарства

Стан і перспективи розвитку матеріально-технічної бази закладів ресторанного господарства, сучасні тенденції розвитку

Науково-технічний прогрес у закладах ресторанного господарства

Науково-технічний прогрес як основа підвищення продуктивності праці в закладах ресторанного господарства. Основні напрямки науково-технологічного прогресу в галузі: концентрація і спеціалізація виробництва; швидке обслуговування; індустріалізація ресторанного господарства.

Впровадження нової техніки, комплексної механізації і автоматизації виробничих процесів, економічна ефективність впровадження нової техніки. Шляхи підвищення якості обладнання. Стандартизація і уніфікація деталей, складання одиниць, комплектуючих виробів обладнання.

Деталі машин

Загальні відомості про деталі машин. Короткі відомості про матеріали, що застосовуються у машинобудуванні. Нероз’ємні з’єднання. Характеристика зварних і заклепкових з’єднань. Роз’ємні з’єднання. Характеристика нарізних, шпонкових, шліцьових з’єднань. Поняття про будову кріпильних деталей.

Поняття про клинові, профільні і штифтові з’єднання. Осі і вали, підшипники ковзання і кочення, муфти. Призначення, поняття про будову. Передачі. Передавальне число і коефіцієнт корисної дії одно- і багато ступінчастих передач. Передачі з постійним і регульованими числами, діапазон регулювання. Класифікація механічних передач. Фрикційні, зубчасті, черв’ячні, ланцюгові і пасові передачі; їх види, конструктивні особливості, переваги і недоліки, галузі застосування. Графічне зображення передач відповідно з ДСТУ. Безступінчастий варіатор швидкостей, планетарний, кривошипно- шатунний механізм і коробка швидкостей, їх будова, принцип дії та галузь застосування.Редуктори, їх будова, принцип дії, основні види і призначення.

Елементи електросилового обладнання

Розвиток електрифікації в державі. Значення електрифікації для закладів ресторанного господарства. Електропривод. Типи електроприводів, що застосовуються в обладнанні закладів ресторанного господарства. Прилади ручного керування: рубильники, кнопкові, кулачкові, пакетні вимикачі і перемикачі, штепсельні роз'єднувачі, галузь застосування. Прилади захисту: плавкі запобіжники, автоматичні вимикачі з електромагнітними, тепловими і комбінованими розчіплювачами, теплові реле захисту.

Загальні відомості про секційне модульне обладнання з функціональними ємностями. Передача і розподіл енергії. Схема електропостачання. Облік витрат електроенергії. Заходи з економії електроенергії. Призначення, поняття про будову і принцип дії, галузь застосування.

Прилади дистанційного керування: електромагнітне реле, мікроперемикачі, магнітні пускачі з кнопковими станціями. Призначення, поняття про будову і принцип дії, галузь застосування.

Загальні відомості про машини і механізми

Призначення і способи обробки харчових продуктів. Класифікація і будова машин. Основні вимоги до машин і механізмів закладів ресторанного господарства. Класифікація торгівельно-технологічного обладнання.

Універсальні приводи

Універсальні приводи, їх призначення і застосування. Універсальні приводи загального призначення. Будова передавальних механізмів приводів. Комплектації універсальних приводів змінними механізмами, правила експлуатації, техніки безпеки. Технічні характеристики приводів і змінних механізмів.

Машини для обробки овочів

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. Машини для сульфітації картоплі. Машини і механізми для нарізання овочів.

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

принципом дії: дискові, роторні, комбіновані і пуансоні. Машини і механізми для протирання овочів і інших продуктів.

Машини для обробки м’яса і риби

Технологічна схема і обладнання, що застосовується для обробки м’яса і риби. М’ясорубки. Робочі інструменти і догляд за ними. Машини для нарізання замороженого м’яса. М'ясорозпушувальні машини і механізми. Механізми для нарізання м’яса для бефстроганов, для перемішування фаршу, розмелювальні механізми. Рибоочисна машина. Призначення, будова, принцип дії, експлуатація і техніка безпеки, технічні характеристики машин і механізмів для обробки м’яса і риби.

Машини для приготування тіста і кремів

Технологічна схема і обладнання, що використовується для приготування тіста і кремів. Просіювачі, вібросита. Тістомісильні машини, тістотозкачувальні машини. Машини для відсаджування тіста. Збивальні машини і механізми. Змішувальні установки. Дозатори крему, механізми для подріблення горіхів і маку, кавомолки до експрескавоварок. Лінії для виробництва кондитерських виробів. Призначення, будова, принцип дії, експлуатація і техніка безпеки.

Машини хліборізальні, машини для нарізання гастрономічних продуктів і масла

Хліборізальні машини, машини для нарізання гастрономічних продуктів і вершкового масла. Машини для нарізання сиру і ковбаси на великі шматки. Призначення, будова, принцип дії, правила експлуатації і техніки безпеки, технічні характеристики хліборізальних машин, машин для нарізання масла і гастрономічних продуктів.

Посудомийні машини

Посудомийні машини універсальні періодичної і безперервної дії. Машини для миття функціональних ємностей і кухонного посуду. Камерна машина для миття контейнерів і стелажів. Призначення, будова, принцип дії, правила експлуатації і техніки безпеки, технічні характеристики посудомийних машин.

Ваговимірювальне обладнання і контрольно-касові машини

Ваги, їх призначення і класифікація. Вимоги до вагів, їх будова, види: настільні, циферблатні та товарні. Правила експлуатації і користування ваговимірювальними приладами. Установка, регулювання, зважування. Особливості будови та використання електронних ваг. Вибір ваг для різних типів підприємств. Гирі загального призначення. Умовні зразки. Міри об'єму. Догляд за мірами об'єму і ваговимірювальними приладами. Види контрольно-косових машин. Характеристика і принцип устрою і роботи контрольно-касових машин, ваговимірювального комплексу з чекодрукувальним пристроєм.

Правила експлуатації контрольно-касових машин. Підготовка до роботи шляхом заправки чекових і контрольних стрічок. Перевід нумератора чеків на нулі, установка дозатора, вибивання 2-3 нульових чеків. Порядок зняття показників підсумовуючих і контрольних лічильників на початку і в кінці робочого дня. Запис їх у книгу касира-операціоніста. Порядок роботи на контрольно-касовій машині і переведення касових операцій.

Порядок переводу показників під сумовуючих лічильників на нулі і складання акта. Прядок ведення касової документації і завдання виручки.

Основи теплотехніки і теорії теплопередачі

Розвиток паливної промисловості. Паливо. Класифікація, склад, основні характеристики, процес горіння. Водяна пара, її одержання і властивості. Насичена пара і її характеристика. Основні теорії теплопередачі. Основні способи теплообміну і їх характеристика. Складний теплообмін. Загальні відомості про теплообмінні апарати. Теплова ізоляція, її призначення і види.

Теплогенеруюче обладнання і теплопостачання

Електричні нагрівальні елементи. Типи, будова, переваги і недоліки, правила експлуатації, техніка безпеки. Поняття про електромагнітне поле надвисокої частоти. Суть НВЧ-нагріву. Регулювання потужності одно і трифазних електротеплових апаратів. Прилади автоматичного регулювання температури і тиску.Регулятори рівня: поплавкове і електромагнітне реле. Будова і принцип дії приладів автоматичного регулювання електротеплових апаратів.

Газові пальники. Класифікація, будова, правила експлуатації, техніки безпеки. Газова автоматика теплових апаратів. Автоматика безпеки і регулювання; призначення, будова, принцип дії. Обладнання для спалювання твердого палива, будова і правила експлуатації. Поняття про обладнання для спалювання рідкого палива. Відведення продуктів згорання від теплових апаратів. Тяга природна і штучна. Гріючі камери пароварильних теплових апаратів, їх експлуатація. Принципова схема газопостачання закладів ресторанного господарства. Визначення витоку газу.

Класифікація теплового обладнання

Класифікація та індексація теплових апаратів закладів ресторанного господарства. Вимоги до теплових апаратів. Поняття про секційне модульне теплове обладнання з електричним обігрівом.

Варильне обладнання

Харчові котли, устаткування варильне електричне, котли електричні та автоклави. Пароварильна шафа. Експрес-кавоварки та сосисковарки. Призначення, будова, принцип дії, правила експлуатації і техніки безпеки, технічні характеристики варильного обладнання.

Жарильно-пекарське обладнання

Загальні відомості про жарильне обладнання періодичної дії. Електросковороди, фритюрниці. Жарильне обладнання безперервної дії. Печі конвеєрні жарильні. Піч з вистійною шафою. Конвектомашина. Обертова жаровня. Апарати для приготування млинців і оладок Апарати для приготування оладок і печених пиріжків. Апарати для приготування та смаження пончиків і пиріжків.. Жарильні і пекарні шафи. Шашличні печі, електрогрилі. Призначення, будова, принцип дії, правила експлуатації і техніки безпеки, технічні характеристики жарильно-пекарного обладнання.

Варильно-жарильне обладнання

Плити електричні. Газові і твердопаливні плити.ю печі. Пристрої для обсмалювання птиці і дичини. Призначення, будова, принцип дії, правила

експлуатації і техніки безпеки, технічні характеристики варильно-жарильного обладнання.

Водогрійне обладнання

Кип'ятильники. Електронагрівачі. Призначення, будова, принцип дії, правила експлуатації і техніки безпеки, технічні характеристики водогрійного обладнання.

Обладнання для роздачі їжі

Електричні марніти для перших і других страв. Прилавки-мармити. Теплові шафи, теплові стійки і електричні термостати. Обладнання для барів. Призначення, будова, принцип дії, правила експлуатації і безпеки, технічні характеристики обладнання для роздавання їжі.

Процеси і способи охолодження

Розвиток холодильної техніки. Способи охолодження за допомогою водяного льоду, льодосоляної суміші, електричного і сухого льоду, рідких газів і термоелектрики. Характеристика холодильних агентів і холодоносіїв. Побутові холодильники для зберігання охолоджених продуктів і збереження заморожених продуктів. Холодильні вітрини та холодильні прилавки. Холодильні прилавки-вітрини. Льодогенератори, охолоджувачі напоїв, фризери. Призначення, будова, принцип дії, правила експлуатації і техніка безпеки, технічні характеристики збірних холодильних камер і торгівельного холодильного обладнання.

Загальні відомості про торгівельні автомати

Торгівельні автомати, їх класифікація, призначення, галузь застосування на підприємствах харчування. Класифікація функціональної схеми торгівельного автомату. Правила охорони праці під час обслуговування та експлуатації автоматів.

Торгівельні автомати для продажу рідких і штучних товарів

Автоматичні сатуратори. Призначення, будова, принцип дії, правила експлуатації і техніки безпеки. Вуглекислотні балони і редуктори. Торгівельні автомати для газованої води, гарячих напоїв, соків і вина, пива і квасу, бульйону, штучних товарів. Автомати для продажу штучних товарів з охолодженням та

розігріванням. Призначення, будова, принцип дії, правила експлуатації і техніки безпеки.

Індустріалізація закладів ресторанного господарства

Розвиток матеріально-технічної бази підприємств харчування в умовах індустріалізації. Створення комплексних ліній для підприємств малої і середньої потужності. Потокові лінії оформлення готової продукції та пакування товарів. Обладнання для укладання фасованих товарів.

Організація ремонту і технічного обслуговування торгівельно-технологічного обладнання

Норми забезпечення оснащення закладів ресторанного господарства торгівельно-технологічним обладнанням. Основні положення системи технологічного обслуговування і ремонту торгівельно-технологічного обладнання. Основні роботи, які використовуються при технічному обслуговуванні обладнання.

Підйомно-транспортне обладнання

Значення механізації вантажних робіт. Основні елементи підйомно-транспортних машин: канати, блоки, ланцюги, поліспасти, барабани, вантажозахватні і гальмівні пристрої. Класифікація підйомно-транспортних машин. Засоби малої механізації: лебідки, талі, тельфери, ручні і механізовані вантажні візки загального і спеціалізованого призначення, пересувне роздавальне обладнання.

Поняття про підлогове електрифіковане підйомно-транспортне обладнання. Підйомники (ліфти). Машини безперервної дії: стрічкові, ланцюгові, гвинтові конвеєри, елеватори, спуски, рольганги, транспортери механізованих ліній роздавання.

1.5. Безпека життєдіяльності та охорона праці

Вступ. Загальні питання охорони праці

Сучасний стан охорони праці в Україні. Суб'єкти і об'єкти охорони праці. Основні терміни та визначення в галузі охорони праці. Класифікація шкідливих та небезпечних виробничих чинників.

Правові та організаційні основи охорони праці

Конституційні засади охорони праці в Україні. Законодавство України про охорону праці. Закон України „Про охорону праці". Основні принципи державної політики України у галузі охорони праці. Гарантії прав працівників на охорону праці, пільги і компенсації за важкі та шкідливі умови праці. Охорона праці жінок, неповнолітніх, інвалідів. Обов'язки працівників щодо дотримання вимог нормативно-правових актів з охорони праці. Обов'язкові медичні огляди працівників певних категорій. Відповідальність посадових осіб і працівників за порушення законодавства про охорону праці.

Нормативно-правові акти з охорони праці (НПАОП): визначення, основні вимоги та ознаки. Структура НПАОП. Стандарти в галузі охорони праці. Система стандартів безпеки праці (ССБП). Національні стандарти України з охорони праці. Санітарні, будівельні норми, інші загальнодержавні документи з охорони праці. Акти з охорони праці, що діють в організації, їх склад і структура. Інструкції з охорони праці. Розробка та затвердження актів з охорони праці, що діють в організації. Фінансування охорони праці. Основні принципи і джерела. Заходи і засоби з охорони праці, витрати на здійснення і придбання яких включаються до валових витрат.

Державне управління охороною праці, державний нагляд і громадський контроль за охороною праці

Система державного управління охороною праці в Україні. Компетенція та повноваження органів держаного управління охороною праці. Національна рада з питань безпечної життєдіяльності населення. Органи державного нагляду за

охороною праці, їх основні повноваження і права. Громадський контроль за дотриманням законодавства про охорону праці.

Організація охорони праці на підприємстві

Структура, основні функції і завдання управління охороною праці в організації. Служба охорони праці підприємства. Статус і підпорядкованість. Основні завдання, функції служби охорони праці. Структура і чисельність служб охорони праці. Права і обов'язки працівників служби охорони праці. Громадський контроль за станом охорони праці в організації. Уповноважені найманими працівниками особи з питань охорони праці, їх обов'язки і права. Комісія з питань охорони праці підприємства. Основні завдання та права комісії. Регулювання питань охорони праці у колективному договорі.

Атестація робочих місць за умовами праці. Мета, основні завдання та зміст атестації. Організація робіт та порядок проведення атестації робочих місць. Карта умов праці. Кабінети промислової безпеки та охорони праці. Основні завдання та напрямки роботи кабінетів. Стимулювання охорони праці.

Профілактика травматизму та професійних захворювань

Виробничі травми, професійні захворювання, нещасні випадки виробничого характеру. Інциденти та невідповідності. Мета та завдання профілактики нещасних випадків, професійних захворювань і отруєнь на виробництві. Основні причини виробничих травм та професійних захворювань.

Основи фізіології та гігієни праці

Основи фізіології праці. Роль центральної нервової системи в трудовій діяльності людини. Втома. Гігієна праці, її значення. Чинники, що визначають санітарно-гігієнічні умови праці. Загальні підходи до оцінки умов праці та забезпечення належних, безпечних і здорових умов праці.

Повітря робочої зони

Робоча зона та повітря робочої зони. Мікроклімат робочої зони. Нормування та контроль параметрів мікроклімату. Заходи та засоби нормалізації параметрів мікроклімату. Склад повітря робочої зони: джерела забруднення повітряного середовища шкідливими речовинами (газами, парою, пилом, димом та ін..)

Гранично допустимі концентрації (ГДК) шкідливих речовин. Контроль за станом повітряного середовища на виробництві. Заходи та засоби попередження забруднення повітря робочої зони Вентиляція. Види вентиляції. Організація повітрообміну в приміщеннях, повітряний баланс, кратність повітрообміну. Природна вентиляція. Система штучної (механічної) вентиляції, їх вибір, конструктивне оформлення. Місцева (локальна) механічна вентиляція.

Освітлення виробничих приміщень

Основні світлотехнічні визначення. Природне, штучне, суміщене освітлення. Класифікація виробничого освітлення. Основні вимоги до виробничого освітлення. Нормування освітлення. Розряди зорової роботи. Експлуатація систем виробничого освітлення. Джерела штучного освітлення, лампи і світильники. Загальні підходи до проектування систем освітлення.

Вібрація

Джерела, класифікація і характеристика вібрації. Типові заходи та засоби колективного та індивідуального захисту від вібрацій.

Шум, ультразвук та інфразвук

Параметри звукового поля: звуковий тиск, інтенсивність, частота, коливальна швидкість. Звукова потужність джерела звуку. Класифікація шумів за походженням, за характером, спектром та часовими характеристиками. Нормування шумів. Контроль параметрів шуму, вимірювальні прилади. Методи та засоби колективного та індивідуального захисту від шуму.

Інфразвук та ультразвук. Джерела та параметри інфразвукових та ультразвукових коливань. Нормування та контроль рівнів, основні методи та засоби захисту від ультразвуку та інфразвуку.

Електромагнітні поля та випромінювання радіочастотного діапазону

Джерела, особливості і класифікація електромагнітних випромінювань та електричних і магнітних полів. Характеристика полів і випромінювань. Нормування електромагнітних випромінювань. Прилади та методи контролю. Захист від електромагнітних випромінювань і полів.

Випромінювання оптичного діапазону

Класифікація та джерела випромінювань оптичного діапазону. Особливості інфрачервоного (ІЧ), ультрафіолетового (УФ) та лазерного випромінювання, їх нормування, прилади та методи контролю. Засоби та заходи захисту від ІЧ та УФ випромінювань. Класифікація лазерів за ступенями небезпечності лазерного випромінювання. Специфіка захисту від лазерного випромінювання.

Іонізуюче випромінювання

Виробничі джерела іонізуючого випромінювання, класифікація і особливості їх використання. Типові методи та засоби захисту персоналу від іонізуючого випромінювання у виробничих умовах.

Санітарно-гігієнічні вимоги до планування і розміщення виробничих і допоміжних приміщень

Класи шкідливості підприємств за санітарними нормами. Санітарно- захисні зони підприємств. Вимоги до розташування промислового майданчика підприємства, до виробничих та допоміжних приміщень. Енерго- та водопостачання, каналізація, транспортні комунікації. Вимоги охорони праці до розташування виробничого і офісного обладнання та організації робочих місць.

Основи виробничої безпеки Загальні вимоги безпеки

Загальні вимоги безпеки до технологічного обладнання та процесів. Безпека під час експлуатації систем під тиском і кріогенної техніки. Безпека під час вантажно-розвантажування робіт.

Електробезпека

Дія електричного струму на організм людини. Електричні травми. Чинники, що впливають на наслідки ураження електричним струмом. Класифікація приміщень за ступенем небезпеки ураження електричним струмом. Умови ураження людини електричним струмом. Ураження електричним струмом при дотику або наближенні до струмоведучих частин і при дотику до не струмоведучих металевих елементів електроустановок, які опинилися під напругою. Напруга кроку та дотику. Безпечна експлуатація електроустановок: електрозахисті засоби і заходи. Надання першої допомоги при ураженні електричним струмом.

Основи пожежної профілактики на виробничих об’єктах

Показники вибухопожежонебезпечних властивостей матеріалів і речовин. Категорії приміщень за вибухопожежонебезпечністю.

1.6. Економіка підприємств різних типів

Економіка як сфера діяльності і як галузь науки. Характеристика сучасного етапу розвитку економіки. Підприємство як суб'єкт господарювання. Місія та напрями діяльності. Правові основи, установчі документи. Класифікація підприємств. Сутність, основні функції та види підприємницької діяльності.

Державне регулювання підприємницької діяльності. Управління підприємством. Ресурсне забезпечення діяльності підприємств.

Основні засоби. Характерні ознаки та визначення основних засобів. Класифікація та структура основних засобів. Оцінка основних засобів. Види спрацювання основних фондів. Амортизація основних засобів.

Оборотні кошти. Елементний склад і структура оборотних коштів. Показники обертання та шляхи прискорення обертання. Нематеріальні ресурси.

Персонал підприємства. Класифікація й структура персоналу підприємства.

Кадрова політика підприємства в умовах ринкової економіки. Продуктивність праці як економічна категорія.

Інвестиційні ресурси. Інвестиції: поняття і склад. Класифікація інвестицій.

Оцінка економічної доцільності інвестицій. Інноваційні процеси. Поняття та зміст інноваційних процесів на підприємстві.

Науково-технічний прогрес. Сучасні форми організації виробництва.

Організація виробництва. Виробничий процес, принципи раціональної організації. Типи виробництва. Виробничий цикл. Інфраструктура підприємства. Поняття і значення виробничої та соціальної інфраструктури підприємства. Загальна характеристика системи технічного обслуговування.

Капітальне будівництво. Виробництво, якість і конкурентоспроможність продукції.

Продукція як результат діяльності. Порядок розроблення плану виробництва і реалізації продукції.

Витрати й ціни на продукцію.

Характеристика і класифікація витрат на виробництво. Сутність собівартості продукції.

Статті калькуляції продукції.

Проблеми та шляхи зниження поточних витрат в умовах ринкової економіки.

Фінансові результати діяльності підприємства. Оцінка діяльності підприємства. Дохід і прибуток.

Особливості розподілу прибутку, рентабельність, її різновиди і методи обчислення.

Ефективність діяльності підприємства. Підвищення ефективності діяльності підприємства.

Державне економічне регулювання діяльності підприємства. Ринкова система і її державне регулювання. Форми і джерела фінансової підтримки підприємств. Планування та прогнозування діяльності підприємства. Планування як функція управління.

Система планів підприємства. Мотивація і оплата праці. Мотивація і результативність діяльності підприємства. Форми і системи оплати праці персоналу. Тарифна система, її елементи. Економічна безпека та антикризова діяльність підприємства. Реструктуризація і санація підприємства.

Банкрутство і ліквідація підприємств.

1.7.Основи стандартизації та контролю якості харчової продукції

Сутність проблеми управління якістю на сучасному соціально-економічному розвитку країни. Основні терміни та визначення в галузі управління та забезпечення якості. Технічні, організаційні, економічні та суб'єктивні фактори, що формують якість.

Державне регулювання у сфері якості. Охарактеризуйте основні напрями діяльності України у сфері якості. Діяльність громадських організацій з питань якості в Україні.

Діяльність міжнародних організацій з питань якості в Україні. Міжнародна та регіональна співпраця України в сфері управління якістю.

Основні напрями діяльності Держспоживстандарту та Українського інституту якості (УІЯ). Основні напрями діяльності Української асоціації якості (УАЯ), Українського товариства якості (УТЯ), Українського Міжнародного фонду якості, Академії якості, приватної організації «СЕРТИКОМ».

Діяльність міжнародних організацій у сфері якості: Бюро Верітас. Міжнародної служби сертифікації (SGS): їх основна мета та напрямки діяльності, основні послуги, що вони надають у сфері якості. Охарактеризуйте міжнародну та регіональну співпрацю України у сфері управління якістю.

Роль людського фактора в управлінні якістю продукції. Сучасна філософія та підхід до управління якістю на виробництві. Якість як об'єкт управління: планування, аналіз, контроль.

Система якості в стандартах ISO серії 9000. Державний захист прав споживачів та його вплив на якість продукції.

Історія виникнення та розвитку вітчизняних методів управління якісттю продукції (У ЯТІ). Об'єктивна потреба в запровадженні системно- комплексного підходу до У ЯТІ.

Концепція загального (всеохоплюючого) управління якістю (TQM). Принципи TQM. Створення та розвиток вітчизняних систем управління якістю: їх

суть переваги та недоліки. Досвід управління якістю в різних країнах світу: США, Японії, країни Західної Свропи, Азії та Африки та ін.

Міжнародні та національні премії з якості. Передумови проведення конкурси досягнень діяльності в області якості. Всеукраїнський конкурс «100 кращих товарів». Національні премії з якості Японії, США, Великої Британії, Індії та інші. Основні види контролю закладів ресторанного господарства. Організація вхідного та операційного коїпролю на підприємствах харчування. Контроль якос ті готової продукції

Організація вхідного контролю па підприємствах ресторанного господарства: суть, склад комісії, задачі. Значення операційного контролю на підприємствах ресторанного господарства: суть, склад комісії, задачі.

Контроль якості готової продукції на підприємствах ресторанного господарства. Порядок відбору середньої проби, зразків напівфабрикатів та готових виробів, підготовка їх до аналізу. С труктура галузевого контролю якості продукції ресторанного господарства.

Структура, завдання та функції виробничої технологічної харчової лабораторії. Структура, завдання та функції територіально-галузевої технологічної харчової лабораторії. Структура, завдання та функції координаційного технологічного центру.

Наведіть класифікацію та охарактеризуйте вимірювальні методи визначення якості продукції ресторанного господарства. Експрес-методи та арбітражні методи контролю якості продукції ресторанного господарства.

Характеристика експертного та соціологічного методів визначення якості продукції ресторанного господарства. Асортимент та порядок проведення оцінки якості перших страв. Асортимент та порядок проведення оцінки якості других страв. Асортимент та порядок проведення оцінки якості гарнірів.

Наведіть асортимент та порядок проведення оцінки якості соусів. Асортимент та порядок проведення оцінки якості солодких страв та напоїв. Асортимент та порядок проведення оцінки якості кондитерських виробів ЗРГ. Асортимент та порядок проведення оцінки якості напівфабрикатів з тіста.

Види фальсифікації та методи виявлення фальсифікації продукції ресторанного господарства. Метод розрахунку повноти закладки сировигги під час виробництва продукції ресторанного господарства. Форми контролю якості продукції ресторанного господарства. Бракераж напівфабрикатів та готової продукції. Порядок його проведення.

Асортимент та порядок проведення оцінки якості м'ясних напівфабрикатів. Лабораторний контроль якості молочних супів. Спосіб визначення недовкладення рецептурної кількості молока. Методи визначення фальсифікації кулінарних виробів із січеної маси з додаванням хліба.

Фізико-хімічні та органолептичні показники якості фритюрного жиру та способи їх визначення. Асортимент та порядок проведення оцінки якості овочевих напівфабрикатів.

Методи визначення масової частки жиру під час дослідження повноти закладення сировини у виробництві других страв та гарнірів. Яким чином та якими методами проводиться контроль правильності проведення технологічного процесу на підприємствах ресторанного господарства. Якими методами проводиться контроль доведення до готовності смажених м'ясних та рибних кулінарних виробів в умовах закладів ресторанного господарства.

Контроль якості борошняних кондитерських виробів на вміст цукру. Охарактеризуйте асортимент та порядок проведення оцінки якості бульйонів та соусів. Контроль напівфабрикат ів з картоплі на вміст сірчистого ангідриду, метод, хід визначення.

Визначення органолептичних та фізико-хімічних показників якості чаю. Способи фальсифікації чаю. Визначення органолептичних та фізико-хімічних показників якості кави та какао. Способи фальсифікації цих напоїв.

2 ПЕРЕЛІК ЗАВДАНЬ ДЛЯ ПРАКТИЧНОЇ ЧАСТИНИ ІСПИТУ

«Технологія виробництва кулінарної продукції»

1 Описати технологічний процес приготування борщу київського (рец. 1.101). Обгрунтувати, чому картопля в борщі була твердою. Для поліпшення смаку до борщів додають солодкий перець. Чи змінюється при цьому закладання інших овочів?

2 Скласти технологічну схему приготування борщу львівського (рец. 1.104). Обгрунтувати, чому овочі в борщі були дуже розм'якшеними, не мали аромату. Буряки, що варилися для приготування борщу, зберегли свій колір, але термін варіння їх був подовжений. Поясність.

3 Описати технологічний процес приготування борщу українського (рец. 1.99). Обгрунтувати, що надає борщу більш густої консистенції. Визначте на якій стадії приготування у борщі закладаються спеції та сіль.

4 Описати технологічний процес приготування борщу чернігівського (рец. 1.106). Чому продукти, які входять до складу борщу необхідно закладати в певній послідовності? З якою метою до страви додають зелень та сметану?

5 Скласти технологічну схему приготування капусняку запорізького (рец. 1.118). Поясність, чому капусняк може бути занадто кислим і як цьому запобігти? Чи можна капусняки заправляти протертою картоплею і якщо можна, то для чого?

6 Охарактеризувати процес приготування бульйону із курки прозорого (253) Якщо бульйон отримали не досить прозорим, що необхідно зробити? Які види гарнірів можна використовувати при подачі прозорих супів?

7 Охарактеризувати процес приготування соусу червоного (рец. 1.365). Поясніть, для чого використовують борошно при приготуванні соусів і чому борошно необхідно попередньо пасерувати? Які продукти, окрім борошна можна використовувати в якості загусників?

8 Охарактеризувати процес приготування соусу білого на м'ясному бульйоні (рец. 1.368). Який компонент необхідно додати до білого соусу для поліпшення

смаку та кращого засвоювання їжі? Назвіть похідні білого соусу на м'ясному бульйоні. Які продукти в цьому випадку додають до основного білого соусу?

9 Описати технологічний процес приготування соусу томатного (рец. 1.370). Як довго можна зберігати соуси? В процесі зберіганні на поверхні соусу може утворитися плівка. Як цьому запобігти? Якщо ж плівка утворилася, то що необхідно зробити?

10 Описати технологічний процес приготування овочів по-карпатськи (рец.1. 168). Які зміни відбуваються в овочах в процесі теплової обробки? В яких випадках овочі розм'якшуються і як цьому запобігти?

11 Охарактеризувати процес приготування картоплі смаженої у фритюрі (1.339). Які зміни відбуваються із овочами в процесі смаження? Обґрунтуйте, чому овочів, які підлягають смаженню, використовують як сирі, так і попередньо обсмажені. Вкажіть, чим відрізняється картопля фрі від картоплі пай.

12 Охарактеризувати процес приготування гарніру комбінованого (1.345). Які зміни проходять в овочах, що мають зелене забарвлення? Як правильно варити зелені овочі, щоб вони зберегли свій колір? В якому цеху (відділенні) готуються страви та гарніри з овочів і яке обладнання для цього використовують ?

13 Описати процес приготування гарніру комбінованого (рец. 1.358).Овочі, які входять до його складу багаті на вітамін С. Яких правил необхідно дотримуватися, щоб максимально зберегти його наявність в процесі приготування страв.

14 Охарактеризувати процес приготування каші грибної чумацької (рец. 1.206). Обгрунтуйте, які речовини надають пшону гіркого смаку. Якій обробці піддають пшоняні крупи, щоб позбутися гіркого присмаку.

15 Охарактеризувати процес приготування гарніру рис варений розсипчастий (рец. 1. 342). Визначте, які основні правила варіння каш. Який посуд краще використовувати для варіння розсипчастих каш? Від чого буде залежати співвідношення рідни і крупи?

16 Охарактеризувати процес приготування страви судак варений (рец. 1. 232). При підготовці до варіння кухар рибу нарізав на шматки. Чи правильно він це

зробив? Як варять судак та який посуд для цього краще використовувати? За якими ознаками визначають готовність вареної риби?

17 Охарактеризувати процес приготування страви окунь морський з кисло-солодким соусом (рец. 1. 233). Підготовлена риба була нарізана на порційні шматки. Гарячою чи холодною водою повинні бути залиті шматки риби? До якої температури повинні прогрітися внутрішні шари риби? Які спеції і з якою метою додають при припусканні риби?

18 Описати процес приготування риби смаженої (488). Завдяки чому підвищується калорійність смаженої риби? Як правильно нарізати рибу на порційні шматки? За якими ознаками визначити готовність смаженої риби?

19 Описати процес приготування страви хек сріблястий під майонезом (рец. 1.242). Завдяки чому на запечених стравах утворюється рум'яна кірочка? Якою повинна бути температура запікання? Чи необхідно піддавати рибу попередній термічній обробці? Як довго можна зберігати запечену рибу?

20 Описати процес приготування м'яса яловичини грудної частини (рец. 1. 251). Для варіння було взято шматок вагою 3 кг. Чи правильно це зроблено? Від чого залежатиме тривалість варіння м'яса і як визначають готовність вареного м'яса?

21 Охарактеризувати процес приготування м'яса хрусткого (рец. 1. 260). Поясніть, з якою метою м'ясо розпушують, змочують у льєзоні та обкачують у тертому сирі з кмином. Як перевірити готовність смаженого м'яса?

22 Охарактеризувати процес приготування котлети «Марічка» (рец. 1. 259). Поясніть, з якою метою м'ясо відбивають, змочують у льєзоні. У чому полягає підготовка чорносливу до використання. Якої температури має бути масло вершкове для приготування страви?

23 Охарактеризувати процес приготування птиці вареної із гарніром (637). У яку воду необхідно закладати оброблені тушки птиці? Поясність , від чого залежатиме тривалість варіння птиці. Від яких частин тушки необхідно нарізувати шматочки на порції? Якщо варені тушки птиці зберігалися у холодильну, то як їх готують для подавання?

24 Скласти технологічну схему приготування салату «Хмельницький» (рец. 1.6).

Поясніть, як подати та прикрасити салат при подачі. При приготуванні салат був заправлений салатною заправкою і поставлений в холодильник. Чи правильно це зроблено? Обґрунтуйте.

25 Охарактеризувати технологічний процес приготування страви печеня по – домашньому (рец. 1.279). В процесі тушкування страва підлягала бурхливому кипінню. Як це вплине на якість страви? В який період приготування страви додають прянощі? Як довго можна зберігати тушковані страви з м'яса?

26 Охарактеризувати технологічний процес приготування котлет домашніх (рец. 611). При приготуванні фаршу виявилося, що в закладі не має черствого хліба. Як це вплине на якість готової продукції? За якими показниками визначити готовність котлет.

27 Охарактеризувати технологічний процес приготування киселю із плодів або ягід свіжих (рец. 869). На підприємстві в наявності є тільки кукурудзяний крохмаль. Як вплине його використання на якість готової продукції? При приготуванні яких киселів можна використовувати кукурудзяний крохмаль?

28 Охарактеризувати технологічний процес приготування желе із плодів або ягід свіжих (рец. 890). Яку кількість води використовують для замочування желатину? Де проводять приготування желе та його порціонування?

29 Охарактеризувати технологічний процес приготування страви «Бобові з жиром та цибулею» (рец. 404). При варінні бобових по мірі википання води кухар підлив у котел холодну воду. Чи правильно він робив? На якому етапі варіння додають до бобових необхідно додати сіль? Обгрунтуйте.

30 Описати процес приготування супу-пюре із картоплі (рец 240). При подачі в тарілку була покладена картопля, нарізана кубиком. Чи можливий такий спосіб подачі супу-пюре? При приготуванні супу-пюре додають льєзон. Поясніть з якою метою додається цей інгредієнт.

Перелік ситуаційних задач з дисципліни
«Основи стандартизації та контролю якості харчової продукції»

1 Описати підготовку проби січених м'ясних напівфабрикатів до аналізу.

2 Описати відбір середньої проби м’ясних напівфабрикатів.

3 Описати органолептичний аналіз натуральних м’ясних напівфабрикатів на відповідність ДСТУ 4823.2:2007 Продукти м`ясні. Органолептичне оцінювання показників якості.

4 Описати контроль за дотриманням маси порційних і січених напівфабрикатів.

5 Описати визначення якості м'яса за реакцією бульйону з сірчанокислою міддю.

6 Описати визначення вмісту сухих речовин в натуральних січених м’ясних напівфабрикатах.

7 Охарактеризувати відбір проб перших страв та описати їх підготовку до аналізу.

8 Описати визначення якості перших страв за органолептичними показниками.

9 Описати визначення сухих речовин у перших стравах прискореним методом.

10 Порівняйте фактичний вміст сухих речовин досліджуваних страв з теоретичним і мінімально допустимим для даних виробів, врахувавши втрати поживних речовин при приготуванні страви та нерівномірного порціонування.

11 Описати визначення вмісту молока в молочних супах за вмістом лактози.

12 Описати відбір проби гарнірів у других стравах та підготуйте їх до аналізу.

13 Описати органолептичну оцінку других страв.

14 Описати органолептичну оцінку здобних булочних виробів.

15 Описати визначення вмісту жиру у гарнірах других страв.

16 Описати визначення ступеню термічної обробки м’ясо-рибних кулінарних

виробів по пероксидазі (експрес-метод).

17 Описати визначення маси густої частини компоту.

18 Описати визначення свіжості настою чаю.

19 Описати визначення вмісту екстрактивних речовин в настої чаю.

20 Описати визначення наяності паленого цукру в настої чаю.

21 Охарактеризувати, як відбувається контроль за дотриманням маси фасованих напівфабрикатів з борошна (тіста).

22 Описати відбір проб фасованих напівфабрикатів з борошна (тіста) та охорактеризувати їх підготовку до аналізу.

23 Описати органолептичну оцінка якості напівфабрикатів з борошна (тіста).

24 Описати визначення кислотності напівфабрикатів з борошна (тіста).

25 Описати визначення масової частки сухих речовин в сиропі рефрактометричним методом.

26 Охарактеризувати якісне визначення крахмалевмісного наповнювача в кулінарних виробах (хліба - у виробах і напівфабрикатах з м'яса і риби, виробах з рубленого оселедця, рису - в м'ясному фарші з рисом, борошна - в виробах з кисломолочного сиру).

27 Описати органолептичну оцінку якості холодних страв і закусок.

28 Описати підготовку до аналізу холодних страв і закусок.

29 Охарактеризувати відбір зразків здобних хлібобулочних та борошняних кондитерських виробів для аналізів.

30 Описати підготовку зразків здобних хлібобулочних та борошняних кондитерських виробів до аналізів.

ЗРАЗОК ЕКЗАМЕНАЦІЙНОГО БІЛЕТА

Відокремлений структурний підрозділ
«Полтавський фаховий коледж
Національного університету харчових технологій»

Освітньо-професійний ступінь	фаховий молодший бакалавр
Галузь знань	18 Виробництво та технології / G Інженерія, виробництво та будівництво
Спеціальність	181 Харчові технології / G13 Харчові технології
Освітньо-професійна програма	Виробництво харчової продукції

ЕКЗАМЕНАЦІЙНИЙ БІЛЕТ № 1

І Теоретична частина

Комплексне комп'ютерне тестування

ІІ Практична частина

Вирішення виробничо-ситуаційних завдань з дисципліни «Технологія виробництва кулінарної продукції»

Описати технологічний процес приготування борщу київського (рец. 1.101). Обгрунтувати, чому картопля в борщі була твердою. Для поліпшення смаку до борщів додають солодкий перець. Чи змінюється при цьому закладання інших овочів?

- з дисципліни «Основи стандартизації та контролю якості харчової продукції»

Описати підготовку проби січених м'ясних напівфабрикатів до аналізу.

Розглянуто та схвалено на засіданні
циклової комісії спеціальності «Харчові технології»
Протокол № 1 від „28" серпня 2025 року

Голова циклової комісії _____ Ірина ГУЗЕВСЬКА

3 КРИТЕРІЇ ОЦІНЮВАННЯ

Результати навчання – знання, уміння, навички, способи мислення, погляди, цінності, інші особисті якості, набуті у процесі навчання, виховання та розвитку, які можна ідентифікувати, спланувати, оцінити і виміряти та які особа здатна продемонструвати після завершення освітньо-професійної програми або окремих освітніх компонентів.

Алгоритм кваліфікаційного іспиту включає такі організаційні етапи:

- створення системи тестових завдань і комплекту екзаменаційних білетів;
- проведення іспиту;
- оцінювання рівня освітньо-професійної підготовки здобувачів освіти відповідно до об'єктивних критеріїв.

Результати кваліфікаційного іспиту оцінюються за 100-бальною шкалою. Розподіл балів по типу завдань наведено в таблиці 3.1.

Таблиця 3.1 - Розподіл балів

Тип завдання	*Максимальна кількість балів*
тестові завдання	60
виробничо-ситуаційне завдання з Технології виробництва кулінарної продукції	20
виробничо-ситуаційне завдання з Основи стандартизації та контролю якості харчової продукції	20
Всього	**100**

Вірно виконані завдання оцінюються:

- тестове - 2 бали;
- виробничо-ситуаційне завдання з технології виробництва кулінарної продукції - 20 балів;
- виробничо-ситуаційне завдання з основи стандартизації та контролю якості харчової продукції - 20 балів.

Переведення результатів кваліфікаційного іспиту за шкалою оцінювання ECTS та національною шкалою здійснюється як наведено у таблиці 3.2.

Таблиця 3.2 - Шкала оцінювання: національна та ECTS

Сума балів, одержаних студентом за всі типи завдань	Оцінка ECTS	Оцінка за національною шкалою
90 - 100	A	відмінно
82 - 89	B	добре
74 - 81	C	
64 -73	D	задовільно
60 - 63	E	
0 – 59	FX	незадовільно з можливістю повторного складання

На «відмінно» оцінюється відповідь, у якій здобувач освіти:

- відповідає на питання в повному обсязі, чітко та логічно, глибоко аналізуючи матеріал; правильно аргументує свої висновки; виявляє уміння глибоко аналізувати виробничу ситуацію, узагальнювати матеріал, не допускаючи помилок; вільно володіє науковою та спеціальною термінологією.

На «добре» оцінюється відповідь, у якій здобувач освіти:

- відповідає на питання в повному обсязі, грамотно і по суті, але допускає незначні помилки у формулюванні термінів, висновків, узагальнень, які суттєво не впливають на зміст відповіді; показує уміння аналізувати виробничу ситуацію.

На «задовільно» оцінюється відповідь, у якій здобувач освіти:

- на питання дає малообґрунтовані невичерпні відповіді, не завжди послідовно, не робить висновків, припускається помилок в аналізі виробничої ситуації.

На «незадовільно» оцінюється відповідь, у якій здобувач освіти:

- не розкриває основного змісту питань; відповідає на питання частково, фрагментарно, порушує послідовність у викладенні матеріалу; не вміє виконувати аналіз виробничої ситуації; допускає грубі помилки у визначенні понять, термінів.

За умов розбіжності в оцінюванні результатів відповідей студентів вирішальним є голос голови екзаменаційної комісії. Оцінки, одержані при

складанні кваліфікаційного іспиту, апеляції не підлягають.

Здобувачам освіти, які склали кваліфікаційний іспит відповідно до вимог освітньо-професійної програми Виробництво харчової продукції, рішенням екзаменаційної комісії присвоюється кваліфікація фахового молодшого бакалавра з харчових технологій і видається диплом встановленого зразка.

Студентам, які не склали кваліфікаційний іспит з поважних причин (підтверджених документально) чи отримали незадовільну оцінку, за наказом керівника закладу освіти надається можливість складання кваліфікаційного іспиту під час наступного терміну роботи екзаменаційної комісії протягом трьох років.

4 РЕКОМЕНДОВАНА ЛІТЕРАТУРА

1. Архіпов В.В. Організація ресторанного господарства. Навч. пос. – К.: Центр учбової літератури. Фірма „Інкос”, 2007
2. Архіпов В.В., Русавська В.А. Організація обслуговування в закладах ресторанного господарства. – К: Центр учбової літератури, 2009 р.
3. Бойчик І.М. Економіка підприємства. Навчальний посібник.- К.:Атака,2004
4. Бондар Н.М. Економіка підприємства: Навч. посіб.- К.:ВидавництвоА.С. К., 2004.
5. Гандзюк М.П., Жлібо Є.П., Халімовський М.О. Основи охорони праці. – К.: Каравела, 2003. – 408 с.
6. Державні санітарні правила і норми роботи з візуальними дисциплінами терміналами електро-обчислювальних машин: ДСанПіН. – К.:МОЗ України, 1998. – 26 с.
7. Економіка підприємства. / За заг. ед.. С.Ф.Покропивний.-К.: КНЕУ,2004.
8. Законодавство України про охорону праці: зб. нормат. документів
9. Збірник рецептур національних страв та кулінарних виробів, Харків:«Фактор», 2006р.
10. Карпенко В. Д., Рогова А.П., Шкарупа В.Г., Полижишнікова О.І. Організація виробництва і обслуговування на підприємствах громадського харчування, Навчальний посібник. – К.: НМЦ „Укоопосвіта”, 2003р.
11. Карсекін В.І. Проектування підприємств громадського харчування: Навч. посібник. – К.: Вища школа, 1992.
12. Кодекс законів про працю України.
13. Коновалюк Д.М., Ковальчук Р.М. Деталі машин.- Київ: «Кондор», 2004. – 584 с.
14. Мостова Л.М., Новікова О.В. Організація обслуговування на підприємствах ресторанного господарства. Навчальний посібник. – К.: Ліра-К, 2010.
15. Організація виробництва: Навч. Посіб./В.О.Онищенко, О.В.Редкін., А.С.Сгаровірець, В.Я.Чевганова. – К.:Лібра, 2005.
16. Основи охорони праці: Підручник / Під ред. М.П. Купсика, М.П. Гандзюка. – К.: Основа, 2000. – 409 с.
17. Протопопова В.О., Полянський А.Н. Економіка підприємства. Навчальний посібник для студентів економічних спеціальностей ВИЩИХ навчальних закладів. – Київ: ЦУЛ, 2003.
18. Сідун В.А., Пономарьова Ю.В. Економіка підприємства: Навч. Пос. Київ: Центр навчальної літератури. 2003.

19. Староюйт ЛЯ., Косовенко М.С., Смирнова Ж.М. Технологія приготування їжі. – К.: Факт, 2003 р.
20. Ткач В.В., Пластун Л.М. Технологія приготування їжі. – Практикум., Черкаси, 2004р.
21. Томишич-Лелекач М.М., Канечі В.В. Технологічні розрахунки при проектуванні підприємств харчування. – Ужгород: видавництво В. Падика, 2002.
22. Шумило Г.І. Технологія приготування їжі. – , К., 2003 р.