

Міністерство освіти і науки України
Бердянський економіко-гуманітарний коледж
Бердянського державного педагогічного університету

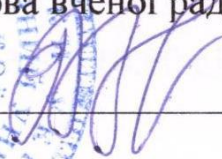
Затверджено

Вченою радою БДПУ

Протокол № 10

«30» березня 2016 р.

Голова вченої ради, ректор


В.А. Зарва



ПРОГРАМА

фахового вступного випробування

Освітньо-кваліфікаційний рівень: молодший спеціаліст
на основі освітньо-кваліфікаційного рівня кваліфікованого робітника

Спеціальність: 181 Харчові технології

Бердянськ, 2016 р.

ЗМІСТ

1. Пояснювальна записка	4
2. Зміст програми	6
3. Критерії оцінювання	12
4. Список рекомендованої література	14

1. Пояснювальна записка

У даний час у педагогічній науці йде становлення нової системи освіти, спрямованої на гуманізацію освітнього простору. Цей процес супроводжується істотними змінами, як у педагогічній теорії так і в навчальній діяльності.

Відбувається зміна освітніх парадигм, підсилюються процеси інтеграції і диференціації. У зв'язку з чим, з'явилася потреба в переосмисленні змісту педагогічного курсу у світлі системи цінностей і пріоритетів в освітній політиці. Зміст освіти збагачується новими процесуальними уміннями, розвитком здібностей, оперуванням інформацією, творчим рішенням проблем науки та виробництва з акцентом на індивідуалізацію освітніх програм.

Фахове вступне випробування на навчання за освітньо-кваліфікаційним рівнем молодший спеціаліст 181 Харчові технології проводиться з метою визначення можливості вступників засвоювати навчальні програми підготовки молодшого спеціаліста зі спеціальності 181 Харчові технології.

Програма фахового вступного випробування містить питання з навчальних дисциплін: «Технологія приготування їжі з основами товарознавства», «Організація виробництва та обслуговування», «Гігієна та санітарія виробництва».

Основні вимоги до підготовки вступників.

Знати:

- властивості, кулінарне призначення та особливості обробки картоплі, овочів, грибів, м'яса, риби, птиці, дичини, круп, макаронних виробів, бобових, сиру, яєць, тіста та інших продуктів; ознаки та органолептичні методи визначення їх доброякісності, терміни та умови їх зберігання;
- способи, методи та форми нарізання овочів і зелені; технологію виготовлення котлетної маси з м'яса, риби та напівфабрикатів з неї;
- прийоми, способи та послідовність виконання теплового оброблення продуктів;
- правила реалізації, відпуску /комплектації) готової продукції, терміни та умови зберігання страв;
- рецептури, технологію виготовлення, вимоги до якості варених, смажених, запечених овочів, страв з круп, макаронних виробів і бобових, нескладних супів, страв з яєць, прісного тіста;
- організація роботи заготівельних та доготовельних цехів;
- організацію робочих місць під час виконання робіт;
- правила експлуатації відповідних видів технологічного устаткування, виробничого інвентарю, інструменту, ваговимірювальних приладів, посуду, їх призначення та використання в технологічному процесі;
- правила роботи підприємств харчування;
- санітарні правила для підприємств харчування;

- правила санітарної обробки столового та кухонного посуду, інструментів, інвентарю, їх маркування та використання;
- технічні вимоги безпеки праці;
- правила та норми протипожежного захисту, виробничої санітарії та особистої гігієни;
- харчові інфекції, харчові отруєння та їх профілактику;
- призначення, зміст та порядок користування нормативно-технологічними документами: збірником рецептур страв і кулінарних виробів, технологічними картками.

Вміти:

- проводити процеси первинної обробки сировини;
- здійснювати допоміжні роботи з виготовлення страв та кулінарних виробів;
- формувати та панірувати напівфабрикати;
- готувати страви та кулінарні вироби, які потребують нескладної кулінарної обробки;
- виготовляти страви з концентратів;
- порціонувати (комплектувати), роздавати страви масового попиту.

Оцінювання тестів відбувається за встановленою уніфікованою системою оцінювання.

2. Зміст програми

Дисципліна «Технологія приготування їжі з основами товарознавства»

1. Вступ. Хімічний склад продуктів харчування

Поняття про сировину, напівфабрикати, готову страву.

Вода: значення її для організму людини. Вимоги до питної води, поняття про м'яку та жорстку воду.

Мінеральні речовини: класифікація, коротка характеристика, значення для організму людини, вміст у продуктах. Поняття про зольність.

Вуглеводи: класифікація, склад, коротка характеристика властивостей, значення для організму людини, вміст у продуктах. Пектинові речовини.

Білки, жири: класифікація, фізико-хімічні властивості, значення для організму людини, вміст у продуктах.

Вітаміни: класифікація, коротка характеристика, значення для організму людини, вміст у продуктах.

Інші речовини, ферменти. Якість сировини, що використовується для приготування страв: визначення, фактори, що впливають на якість. Методи визначення якості.

Консервування продуктів: суть, значення, методи.

2. Овочі, гриби: обробка, продукти їх переробки

Хімічний склад і харчова цінність овочів, їх класифікація.

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

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

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

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

Напівфабрикати з овочів, овочеві консерви.

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

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

3. Риба: обробка, технологія приготування напівфабрикатів

Хімічний склад і харчова цінність риби. Класифікація риби. Вимоги до якості риби.

Характеристика родин риб: коропових, оселедцевих, окуневих, з хрящовим скелетом (осетрових), лососевих, камбалових, скумбрієвих, тріскових та інших видів.

Механічна кулінарна обробка риби з лускою. Розбирання риби з лускою. Особливості механічної кулінарної обробки інших видів риб. Особливості розбирання інших видів риб. Відсоток відходів.

Види паніровок та їх призначення. Технологія приготування котлетної маси з риби та напівфабрикатів: котлети, биточки, тюфтельки, рулет та ін. Вихід напівфабрикатів, їх формування та панірування.

4. М'ясо, птиця, дичина, субпродукти: обробка, технологія приготування напівфабрикатів

Хімічний склад і харчова цінність м'яса. Тканини м'яса. Класифікація м'яса за видами тварин, віком, вгодованістю, термічним станом. Вимоги до якості охолодженого та замороженого м'яса.

Технологічний процес обробки м'яса. Кулінарне призначення частин.

Технологія приготування котлетної маси та напівфабрикатів: котлети, биточки, тюфтельки, зрази, рулет та ін. Вихід напівфабрикатів, вимоги до якості.

Хімічний склад сільськогосподарської птиці, дичини, класифікація за видом, вгодованістю, термічним станом та обробкою, вимоги до якості. Технологічний процес обробки птиці, дичини.

М'ясні субпродукти: види, харчова цінність, класифікація, коротка характеристика, механічна кулінарна обробка.

5. Теплова кулінарна обробка продуктів

Значення теплової обробки продуктів. Класифікація.

Характеристика способів теплової обробки: основних, комбінованих, допоміжних.

Харчові жири: види, класифікація, характеристика, використання.

6. Крупи, бобові, макаронні вироби: обробка, технологія приготування страв

Будова та хімічний склад зерна злакових.

Крупи: види, асортимент, харчова цінність, вимоги до якості, механічна кулінарна обробка, умови зберігання, використання.

Бобові: види, асортимент, харчова цінність, вимоги до якості, механічна кулінарна обробка, умови зберігання, використання.

Макаронні вироби: асортимент, харчова цінність, вимоги до якості, механічна кулінарна обробка, умови зберігання, використання.

Значення страв з круп. Способи варіння та відсоток приварку каш різної консистенції. Розрахунок води та круп. Процеси, що проходять в кашах при варінні. Відпуск каш, вимоги до якості, бракераж готових страв.

Загальні правила варіння бобових та макаронних виробів, відсоток приварку.

Приготування та відпуск макаронів відварених: з жиром, з сметаною, з сиром; бобових відварених - різні способи відпуску. Відсоток приварку.

7. Технологія приготування супів

Харчова цінність супів, класифікація, умови зберігання, порядок і норми відпускання.

Технологія приготування овочевої пасеровки.

Заправні супи, характеристика, класифікація, загальні правила приготування.

Технологія приготування та відпуск супів картопляних з крупою, бобовими, макаронними виробами, супів з різних овочів та ін. Вимоги до якості супів.

Хімічний склад, класифікація, асортимент та характеристика молока, вершків, молочних консервів (молоко згущене, сухе), молочнокислих продуктів. Вимоги до якості, використання.

Технологія приготування, відпуск, вимоги до якості молочних супів: з крупою, макаронними виробами.

8. Яйця, яєчні продукти: обробка, технологія приготування страв

Будова та хімічний склад яйця. Види яєць за строками зберігання та категоріями. Яєчні продукти, їх асортимент. Механічна кулінарна обробка яєць, яєчних продуктів.

Значення страв з яєць у харчуванні.

Загальні правила теплової обробки яєць. Процеси, що відбуваються в яйцях під час теплової обробки.

Технологія приготування та відпуск страв з яєць: яйця варені, яєчня (різновиди приготування та відпуску). Вимоги до якості.

9. Технологія приготування страв з овочів

Значення страв з овочів в харчуванні. Класифікація страв з овочів за способом теплової обробки. Процеси, що проходять в овочах під час теплової обробки. Заходи по збереженню вітаміну С.

Загальні правила варіння та припускання овочів, відсоток втрат. Технологія приготування та відпуск картоплі відвареної, картопляного пюре, капусти відвареної, овочів припущених та ін. Вимоги до якості страв.

Загальні правила смаження овочів, відпуск, вимоги до якості, відсоток втрат. Технологія приготування страв: картопля смажена основним способом з сирі та відвареної, картопля смажена в жирі (фрі), кабачки, баклажани, перець, помідори, гарбузи, цибуля смажені та ін. Відсоток втрат.

Загальні правила запікання овочів, відпуск, вимоги до якості, відсоток втрат.

Гарніри. Поняття про основний, додатковий, простий, комбінований, складний гарнір.

10. Технологія приготування прісного тіста та виробів з нього

Види та сорти пшеничного борошна, вимоги до якості. Значення виробів з тіста.

Технологія приготування прісного тіста та виробів з нього: локшини, вареників з різними фаршами, чебуреків, галушок та ін. Вимоги до якості. Правила та умови теплової обробки виробів. Терміни та умови зберігання.

Дисципліна «Організація виробництва та обслуговування»

1. Типи закладів ресторанного господарства та оперативне планування їх роботи

Довідник кваліфікаційних характеристик професій працівника — основа присвоєння та визначення розряду працівників. Основні положення, порядок підготовки, перепідготовки та підвищення кваліфікації працівників. Кваліфікаційна характеристика кухаря 3 розряду, ознайомлення з характеристиками суміжних професій касира, буфетника.

Загальна характеристика закладів ресторанного господарства. Поєднання виробничих та торговельних функцій та організація споживання їжі, як основна особливість підприємств харчування. Класифікація закладів ресторанного господарства за різними ознаками.

Основи оперативного планування роботи закладу ресторанного господарства, значення та види меню.

2. Організація виробництва на підприємствах ресторанного господарства

Загальні вимоги до організації виробництва.

Організація роботи овочевого цеху. Підбір інструменту, інвентарю, устаткування, посуду. Організація робочого місця кухаря під час обробки овочів.

Організація роботи рибного цеху. Підбір інструменту, інвентарю, устаткування, посуду. Організація робочого місця кухаря під час обробки риби.

Організація роботи м'ясного цеху. Підбір інструментів, інвентарю, устаткування для обробки м'яса, субпродуктів, птиці. Організація робочого місця кухаря з приготування напівфабрикатів.

Організація роботи гарячого цеху. Інструмент, інвентар, посуд і устаткування гарячого цеху. Характеристика супового та соусного відділення гарячого цеху.

Організація робочих місць, підбір інструментів, інвентарю, посуду, устаткування для приготування та відпуску страв з круп, бобових і макаронних виробів.

Організація робочих місць для приготування страв з яєць. Підбір посуду, інструмента, інвентарю, устаткування для приготування та відпуску страв з яєць.

Організація робочих місць, підбір інструменту, інвентарю, посуду, устаткування для приготування та відпуску страв з овочів.

Організація робочого місця, підбір інструментів, інвентарю, посуду, устаткування для приготування виробів з прісного тіста.

3. Посуд для закладів ресторанного господарства

Види матеріалів, з яких виготовляється столовий посуд. Характеристика, призначення та види столового посуду. Вимоги до столового посуду.

4. Торговельна частина закладів ресторанного господарства

Характеристика приміщень для відвідувачів, склад торговельних приміщень, їх розміщення. Вимоги до розташування устаткування та оформлення залів. Організація роботи роздавальної, її інвентар та обладнання.

Дисципліна «Гігієна та санітарія виробництва»

1. Харчові інфекції та їх профілактика

Загальні поняття про інфекцію, харчові інфекції та імунітет. Класифікація харчових інфекцій. Гострі інфекції та їх профілактика.

2. Харчові отруєння та їх профілактика

Поняття про харчові отруєння. Класифікація харчових отруєнь. Харчові отруєння мікробного походження (харчові токсикоінфекції та харчові інтоксикації та їх профілактика). Харчові отруєння не мікробного походження (харчові отруєння токсичні за своєю природою, отруєння харчовими продуктами за певних умов та харчові отруєння продуктами з отруйними домішками) та їх профілактика.

3. Особиста гігієна працівників харчування

Поняття про особисту гігієну. Правила особистої гігієни. Гігієнічні вимоги до шкіри тіла та рук, санітарного одягу, медичні огляди та їх значення. Вимоги до режиму праці. Обов'язки та відповідальність за дотримання санітарних правил.

4. Гігієнічні вимоги до утримання підприємств харчування

Гігієнічні вимоги до вибору земельної ділянки підприємств харчування. Вимоги до водопостачання, опалення, вентиляції, каналізації та освітлення.

Вимоги до санітарного стану підприємств. Дезінфекція та дезінфікуючі засоби. Виготовлення хлорних розчинів. Боротьба з гризунами, мухами і тарганами.

5. Гігієнічні вимоги до обладнання, інвентарю, посуду, тари та пакувальних матеріалів

Гігієнічні вимоги до матеріалу для виготовлення інвентарю посуду, тари. Вимоги до обладнання, інвентарю, посуду, тари. Вимоги до миття і знезаражування посуду, обладнання, інвентарю. Санітарна характеристика механічного обладнання. Санітарна характеристика не механічного обладнання, інвентарю. Гігієнічні вимоги до пакувальних матеріалів.

6. Гігієнічні вимоги до транспортування, прийому та зберігання харчових продуктів

Вимоги до транспорту для перевезення харчових продуктів. Вимоги до складських приміщень для зберігання харчових продуктів. Вимоги до прийому харчових продуктів. Санітарні вимоги до зберігання швидкопсувних харчових продуктів.

Гігієнічні вимоги до зберігання та транспортування харчових продуктів.

7. Санітарні вимоги до кулінарної обробки харчових продуктів

Санітарні гігієнічні вимоги до механічної обробки харчових продуктів (м'яса, м'ясних субпродуктів) сільськогосподарських птахів, риби, овочів, сипучих продуктів, молоко та молочних продуктів, яєць). Гігієнічні вимоги до теплової обробки продуктів та процесу приготування швидкопсувних страв та виробів.

Гігієнічні вимоги до реалізації готової продукції.

Умови, терміни зберігання особливо швидкопсувних продуктів.

Вимоги до роздавання страв.

3. Критерії оцінювання

Тест – це завдання стандартної форми, виконання якого дає можливість виявити рівень сформованості знань, умінь, навичок.

Час виконання тестових завдань – 180 хвилин.

Екзаменаційний тест складається із 100 завдань, з яких – 95 тестів закритого типу (з альтернативними вибірковими відповідями в 4-х варіантах) та 5 тестів відкритого типу (самостійна відповідь на питання, на утворення логічних пар, на визначення термінологічних понять, написання міні-творів, есе та інших форм творчої роботи).

Від 1-го до 95-го завдання за кожну правильну відповідь нараховується 0,8 бала.

Кількість правильних відповідей за тестові питання	Бал за 200-бальною шкалою оцінювання	Кількість правильних відповідей за тестові питання	Бал за 200-бальною шкалою оцінювання
0	100,0	48	138,4
1	100,8	49	139,2
2	101,6	50	140,0
3	102,4	51	140,8
4	103,2	52	141,6
5	104,0	53	142,4
6	104,8	54	143,2
7	105,6	55	144,0
8	106,4	56	144,8
9	107,2	57	145,6
10	108,0	58	146,4
11	108,8	59	147,2
12	109,6	60	148,0
13	110,4	61	148,8
14	111,2	62	149,6
15	112,0	63	150,4
16	112,8	64	151,2
17	113,6	65	152,0
18	114,4	66	152,8
19	115,2	67	153,6
20	116,0	68	154,4
21	116,8	69	155,2
22	117,6	70	156,0
23	118,4	71	156,8
24	119,2	72	157,6
25	120,0	73	158,4
26	120,8	74	159,2
27	121,6	75	160,0

28	122,4	76	160,8
29	123,2	77	161,6
30	124,0	78	162,4
31	124,8	79	163,2
32	125,6	80	164,0
33	126,4	81	164,8
34	127,2	82	165,6
35	128,0	83	166,4
36	128,8	84	167,2
37	129,6	85	168,0
38	130,4	86	168,8
39	131,2	87	169,6
40	132,0	88	170,4
41	132,8	89	171,2
42	133,6	90	172,0
43	134,4	91	172,8
44	135,2	92	173,6
45	136,0	93	174,4
46	136,8	94	175,2
47	137,6	95	176,0

Від 96-го до 100-го завдання за кожну відповідь нараховується від 0 до 4,8 бала в залежності від повноти відповіді.

3,7 - 4,8 балів - завдання виконано повністю, відповідь обґрунтовано, висновки та пропозиції аргументовано і оформлено належним чином.

2,5 – 3,6 балів - завдання виконано повністю, але допущено незначні неточності у відповідях або оформленні.

1,3 – 2,4 балів - завдання виконано менш ніж на 60%, за умови належного оформлення; або не менш ніж на 80% якщо допущені незначні помилки у відповідях або оформленні.

0 – 1,9 балів - завдання виконано менш ніж на 40%, без належного оформлення, зі значними помилками у відповідях або оформленні.

Отже, за 5 тестів відкритого типу вступник може набрати від 0 до 24 балів.

Остаточна конкурсна оцінка (**КО**) за 200-бальною шкалою (від 100 до 200) формується за формулою:

$$\mathbf{КО = 3Т + ВТ},$$

де **3Т** – бали за виконання тестів закритого типу (див. таблицю); **ВТ** – бали за виконання тестів відкритого типу (від 96-го до 100-го).

4. Список рекомендованої літератури

1. Білоруська І.С. Основи мікробіології, санітарії та гігієни: Навчальний посібник для учнів професійно-технічних навчальних закладів. - К.: Техніка, 2003.
2. Виокурова Л.Е. та ін. Основи охорони праці: Навч. посіб. для ПТНЗ. – К.: Факт, 2005.
3. Гогіташвілі Г.Г., Лапін В.М. Основи охорони праці.: Навч. посіб. – 4-те вид., випр. і доп. – К. Знання, 2008.
4. Дорохіна М.О., Капліна Т.В. Технологія продукції харчування у таблицях і схемах: Навч. посіб. – К.: Кондор, 2010.
5. Доцяк В.С. Українська кухня: Для учнів професійно-технічних навчальних закладів. - 4-те вид. - К.: Ігнатекс-Україна, 2013.
6. ДСТУ 4281:2004 Заклади ресторанного господарства. Класифікація.
7. Закон України про внесення змін до Закону України „Про захист прав споживачів” // Голос України. - 2006. – 13січня.
8. Збірник рецептур національних страв та кулінарних виробів. - К.: А.С.К., 2003.
9. Збірник рецептур страв і кулінарних виробів з використанням біологічно активних добавок. – К.: Книга, 2004.
10. Корзун В.Н. Гігієна харчування: Підручник – К.: Київ. нац. торг.-економ. ун-т, 2003.
11. Корягіна М.Ф., Юліна А.І., Петренко Т.Ф. Технологія продукції громадського харчування: Навчальний посібник - К.: Київ. нац. торг.-економ. ун-т, 2002.
12. Лабораторний практикум з предмета “Технологія приготування їжі та організація виробництва”/ Л.І. Антонєць, О.М. Куба, Л.Я. Старовойт – К.: Факт, 2003.
13. Малигіна В.Д. Мікробіологія та фізіологія харчування. Навч. посіб. для студентів ВНЗ I-IV рівнів акредитації. – К.: Кондор, 2009.
14. Наказ “Про затвердження Правил роботи закладів (підприємств) громадського харчування №219 від 24.07.2002. Міністерство економіки та з питань Європейської інтеграції України.
15. Організація харчування санаторно-курортних закладах технологічні карти страв. В двох томах. Офіційні документи. / За ред. Е.О. Колесника. – К.: Купріянова О.О., 2004.
16. Олійник О.М. Основи фізіології, санітарії та гігієни харчування. - Львів.: Вид-во “Оріяна-Нова”, 1998.
17. Пересічний М.І., Корзун В.Н., Кравченко М.Ф., Григоренко О.М. Харчування людини і сучасне довкілля: теорія і практика. Монографія. – Київ: КНТЕУ, 2003.
18. Пересічний М.І., Кравченко М.Ф., Карпенко П.О. Технологія продуктів харчування з використанням біологічно активних добавок: Навчальний посібник. – К.: КНТЕУ, 2001.
19. Пластун А.М., Ткач В.В. Технологія приготування їжі: Практикум. – К.: Центр навчальної літератури, 2004.

20. Правила охорони праці для підприємств громадського харчування. – К.: Основа, 2007.
21. Про забезпечення санітарного та епідемічного благополуччя населення: Закон України: Затв. Верховною Радою України від 24 лют. 1994 р. № 2695-ХІІ // Законодавство України про охорону праці: У 3 т. Т. 3. – К., 1995.
22. Про охорону праці: Закон України: Затв. Верховною Радою України від 14 жовт. 1992 р. № 2695-ХІІ // Законодавство України про охорону праці: У 3 т. Т. 1. – К., 1995.
23. Про пожежну безпеку: Закон України: Затв. Верховною Радою України від 17 груд. 1993 р. № 2695-ХІІ // Законодавство України про охорону праці: У 3 т. Т. 3. – К., 1995.
24. Ратушенко А.Т. Страви з риби та морепродуктів. Навч. посіб. – К.: Кондор, 2010.
25. Ростовський В.С. та ін. Збірник рецептур. – К.: Центр учбової літератури, 2010.
26. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий: для предприятий общественного питания / Авт. сост. А.И. Здобнов, В.А. Циганенко, М.И. Пересичный. – К.: А.С.К., 2005.
27. Сборник технологических карт на блюда и кулинарные изделия для заведений ресторанного хозяйства: 2-е изд. испр. / Авт. сост. А.М. Беляева. – К.: Ігнатекс Україна, 2012.
28. Сборник технологических карт на блюда и кулинарные изделия для заведений ресторанного хозяйства / Авт. сост. А.М. Беляева. – К.: А.С.К., 2007.
29. Технологія приготування їжі: Підручник для проф.-техн. навч. закладів / М.С. Косовенко, Ж.М. Смірнова, Л.Я. Старовойт. – К.: Факт, 2003.
30. Шумило Г.І. Технологія приготування їжі: Навч. посіб. – К.: Кондор, 2006.