

ВІДОКРЕМЛЕНИЙ СТРУКТУРНИЙ ПІДРОЗДІЛ
«ХАРКІВСЬКИЙ ТОРГОВЕЛЬНО-ЕКОНОМІЧНИЙ ФАХОВИЙ КОЛЕДЖ
ДЕРЖАВНОГО ТОРГОВЕЛЬНО-ЕКОНОМІЧНОГО УНІВЕРСИТЕТУ»



Голова Приймальної комісії,
в.о. директора
Капіталіна ГУРОВА
2023 р.

ПРОГРАМА
вступного фахового випробування
для здобуття ступеня вищої освіти бакалавра
(на основі раніше здобутого ступеня вищої освіти)

галузь знань

18 Виробництво та технології
(шифр і назва галузі знань)

Спеціальність

181 Харчові технології
(шифр і найменування спеціальності)

Харків, 2023

ВСТУП

Програма регламентує порядок проведення вступного фахового випробування зі спеціальності 181 Харчові технології у Відокремленому структурному підрозділі «Харківський торговельно-економічний фаховий коледж Державного торговельно-економічного університету» (далі – Коледж).

Програма розроблена відповідно до [Порядку прийому на навчання для здобуття вищої освіти](#) в 2023 році, затвердженого наказом Міністерства освіти і науки України від 15.03.2023 № 276, рішення Приймальної комісії ВСП «ХТЕФК ДТЕУ» (протокол № 5, від 29.03.2023).

Мета вступного фахового випробування – перевірка наявності у абітурієнта необхідного обсягу компетентностей в сфері фахової підготовки та визначення рівня мотивації до навчання.

Програму розглянуто та затверджено на засіданні приймальної комісії ВСП «ХТЕФК ДТЕУ» від 29.03.2023 (протокол № 5).

1. ЗМІСТ ПРОГРАМИ

Програма вступного фахового випробування зі спеціальності 181 Харчові технології включає оцінку рівня та обсягу знань, вмінь і практичних навичок з дисциплін циклу професійної підготовки:

1. Технологія виробництва кулінарної продукції
2. Організація ресторанного господарства

1.1. ТЕХНОЛОГІЯ ВИРОБНИЦТВА КУЛІНАРНОЇ ПРОДУКЦІЇ

Тема 1. Вступ. Характеристика виробничо-технологічної діяльності підприємств ресторанного господарства. Опорна термінологія

Соціально-економічне значення ресторанного господарства, перспективи розвитку ресторанного господарства в Україні та за кордоном.

Завдання і зміст дисципліни «Технологія виробництва кулінарної продукції», його зв'язок з іншими дисциплінами. Предмет та об'єкти вивчення дисципліни «Технологія виробництва кулінарної продукції». Роль молодшого спеціаліста у впровадженні прогресивних технологій, створенні нових технологій та нових продуктів харчування, розв'язуванні дослідницьких винахідницьких завдань, раціоналізаторській діяльності.

Характеристика виробничо-технологічної діяльності підприємств ресторанного господарства, її завдання. Характеристика технологічних процесів виробництва кулінарної продукції. Опорна термінологія. Моделювання та побудова схем технологічних процесів різних рівнів.

Тема 2 Механічна обробка сировини

Класифікація способів кулінарної обробки сировини.

Механічні способи обробки: сортування, просіювання, перемішування, очищення, подрібнення, пресування, формування, дозування, панірування, калібрування, фаршування, шпигування, розрихлення.

Гідромеханічні способи обробки: промивання, замочування, флотація, фільтрування та інші.

Масообмінні способи обробки: розчинення, екстракція, згущення.

Хімічні, біохімічні та мікробіологічні способи обробки: маринування, сульфитація, ферментація, спиртове та молочнокисле бродіння.

Тема 3 Термічна обробка сировини

Характеристика і призначення процесів в технологіях виробництва кулінарної продукції.

Термічна обробка сировини

Значення і мета термічної обробки сировини. Класифікація та характеристика видів теплової обробки. Явище тепломасопереносу. Оптимізація режимів теплової обробки як фактор забезпечення високої якості кулінарної продукції.

Варіння та його різновиди (основний спосіб – з повним зануренням продукції в рідину, припускання, варіння на пару, варіння при підвищеному або зниженому тиску, при пониженій температурі, варіння в НВЧ - апаратах). Характеристика і призначення процесів, їх параметри. Переваги і недоліки.

Застосування в технологіях виробництва кулінарної продукції.

Смаження та його різновиди (основний спосіб - в невеликій кількості жиру, у фритюрі, в жаровій шафі, на відкритому вогні, в полі інфрачервоного випромінювання). Характеристика та призначення процесів. Параметри проведення процесів в залежності від технології приготування страв.

Комбіновані способи теплової обробки (тушкування, запікання, брезірування, варіння з наступним об смаженням або запіканням).

Допоміжні способи (обсмалювання, бланшування, пасерування, термостатування, розморожування, розігрівання). Мета та сутність процесів. Переваги та недоліки кожного способу. Застосування процесів в технологіях виробництва кулінарної продукції.

Нові способи теплової кулінарної обробки у сучасному ресторані.

Тема 4 Зміни основних харчових речовин в процесі виробництва кулінарної продукції. Змінювання білків. Значення білків у харчуванні, їх характеристика

Гідратація та дегідратація білків

Змінювання якостей білків внаслідок денатурації. Агрегування (згортання) білків. Види згортання. Значення денатурації і згортання в технологічних процесах.

Поняття про деструкцію білків.

Змінювання вуглеводів. Значення вуглеводів у харчуванні та їх характеристика.

Змінювання цукрів у процесі технологічної обробки (ферментативний та кислотний гідроліз, карамелізація, меланоїдиноутворення, бродіння). Вплив зовнішніх факторів на ступінь змінювання цукрів. Кулінарне використання процесів, їх вплив на якість готових страв і кулінарних виробів.

Крохмаль. Види та властивості. Змінювання крохмалю (набухання та клейстеризація, ферментативний і кислотний гідроліз, ретроградація, декстринізація), особливості протікання процесів в технологіях приготування страв та кулінарних виробів. Технологічне значення процесів.

Змінювання вуглеводів клітинних стінок в процесі теплової обробки. Вплив зовнішніх факторів на швидкість розм'якшування вуглеводів клітинних стінок продуктів рослинного походження (температура, рН-середовища, властивості продуктів).

Значення процесів в технологіях приготування страв.

Змінювання жирів. Характеристика та класифікація. Загальні уявлення про склад жирів, функціональні та технологічні властивості.

Окислення жирів: механізм процесу, швидкість реакції, вплив зовнішніх факторів на швидкість окислення.

Гідроліз жирів: механізм і умови протікання процесу, вплив технологічних факторів на ступінь гідролізу жирів. Змінювання жирів при тепловій обробці. Фактори, які впливають на швидкість протікання процесів. Вплив процесів змінювання жирів на якість кулінарних виробів.

Змінювання кольору продуктів. Природні барвники та їх змінювання при кулінарній обробці (хлорофіл, антоціани, каротиноїди, міоглобін, флавоноїди.). Нові забарвлені речовини, які утворюються під впливом кулінарної обробки: окислення речовин фенольного характеру, утворення сірчастого заліза, продукти карамелізації, меланоїдиноутворення, декстринізації крохмалю.

Використання барвників в технологіях виробництва кулінарної продукції.

Смакові, ароматичні і мінеральні речовини. Загальні проблеми смаку та аромату. Смакові та ароматичні речовини в харчових продуктах. Технологічні аспекти утворення нового смаку та аромату кулінарних виробів. Вплив смаку та аромату на засвоєння основних складових кулінарної продукції, підвищення якості готової продукції.

Мінеральні речовини. Змінювання мінеральних речовин під час кулінарної обробки.

Змінювання вітамінів. Характеристика вітамінів. Стан вітамінів в кулінарній продукції. Фактори, що обумовлюють руйнування вітамінів; вплив кисню, солей, металів, температури та інше. Способи зберігання вітамінів в технології кулінарних виробів.

Тема 5 Технологія виробництва напівфабрикатів з овочів, плодів, грибів

Класифікація кулінарної продукції з овочів, плодів, грибів за сукупними ознаками.

Загальна принципова схема технологічного процесу обробки овочів, плодів, грибів; мета та завдання етапів технологічного процесу. Способи механічної, гідромеханічної обробки сировини. Аналіз типових схем технологічних процесів обробки сировини. Фактори, які впливають на зміни, що відбуваються в продуктах.

Приготування напівфабрикатів з овочів, плодів, грибів. Норми відходів, втрат та виходу напівфабрикатів з овочів, плодів, грибів в залежності від сезону. Рациональне використання відходів. Вимоги до якості, режиму та терміну зберігання напівфабрикатів з овочів, плодів, грибів.

Використання замороженої продукції.

Перспективи розвитку асортименту напівфабрикатів з овочів, плодів, грибів.

Тема 6. Технологія страв та гарнірів виробів з овочів, грибів і плодів

Харчова цінність страв та гарнірів з овочів, грибів та плодів. Класифікація страв та гарнірів з овочів та грибів. Характеристика способів, видів та режимів теплової обробки овочів, грибів та плодів. Фізико-хімічні процеси, які відбуваються на стадії теплової обробки. Технологічні фактори, що впливають на якісні характеристики продукції.

Характеристика технологічних процесів приготування продукції з відварених, припущених, смажених, тушкованих, запечених овочів, плодів, грибів. Аналіз рецептур та технологічних схем виробництва кулінарних виробів з овочів, грибів, плодів. Вибір соусів та способів оформлення страв.

Перспектива розвитку асортименту і впровадження нових технологій виробництва кулінарної продукції з овочів, плодів та грибів. Вимоги до якості готової продукції; умови та термін зберігання. Гарніри сучасного ресторану.

Тема 7. Технологія супів

Харчова цінність супів. Класифікація супів за сукупними ознаками.

Асортимент та класифікація різних основ для виробництва супів. Характеристика м'ясних, м'ясо-кісткових, рибних, грибних бульйонів, овочевих і круп'яних відварів. Хімічний склад, харчова цінність, сенсорні показники. Технологія приготування бульйонів із різних продуктів. Концентровані бульйони, концентрати бульйонів (кубики, порошки). Технологічні засоби з управління якістю бульйонів: зниження кількості екстрактивних речовин, освітлення, змінення кольору, аромату та інше. Вимоги до якості бульйонів, режиму та терміну зберігання. Вибір бульйонів та відварів до різних супів. Загальна схема технологічного процесу виробництва супів. Характеристика етапів процесу, постановка мети і задач кожного процесу. Фізико-хімічні зміни, які відбуваються в процесі приготування бульйонів та супів. Технологія виробництва супів по групах: заправні, прозорі, пюреподібні, молочні, холодні, солодкі. Характеристика асортименту супів за групами, відзначні ознаки. Оформлення, подача. Аналіз рецептур та технологічних схем виробництва супів за групами. Формування якісних показників супів. Вимоги до якості супів, умови та термін зберігання.

Використання замороженої продукції. Перспективи розвитку асортименту та технологій супів.

Тема 8. Технологія соусів

Роль соусів у харчуванні. Класифікація соусів за сукупними ознаками. Характеристика харчової, біологічної, енергетичної цінності соусів, принципи підбору до страв. Загальні схеми технологічного процесу виробництва соусів, теоретичні аспекти технологічних процесів. Характеристика та технологія виробництва напівфабрикатів для соусів: бульйонів, пасерованих овочів, томатного пюре, борошна, напівфабрикатів, виготовлених промисловістю. Вибір бульйонів та відварів для різних видів соусів. Характеристика та технологія виробництва соусів за групами: червоні, білі, грибні, молочні, сметанні, на вершковому маслі та олії, солодкі та інші. Характеристика асортименту соусів за групами, відзначні ознаки. Аналіз рецептур та технологічних схем виробництва соусів за групами. Вимоги до якості, умови та терміни зберігання. Види браку, можливості та засоби їх усунення на різних стадіях технологічного процесу. Використання нових технологій при приготуванні соусів.

Тема 9. Технологія страв та гарнірів з круп, бобових і макаронних виробів

Особливості морфологічної будови та хімічного складу. Класифікація кулінарної продукції з круп, бобових, макаронних виробів за сукупними ознаками. Загальна принципова схема технологічного процесу виробництва кулінарної продукції з круп, бобових, макаронних виробів, мета та завдання етапів технологічного процесу. Характеристика способів підготовки круп та бобових до варіння. Фактори, які впливають на зміни, що відбуваються в продуктах.

Характеристика способів, видів та режимів теплової обробки в залежності від технологічних властивостей напівфабрикатів. Фізико-хімічні зміни, що відбуваються на стадії теплової обробки круп та бобових. Технологічні фактори, які впливають на якісні характеристики продукції та кількісні параметри. Характеристика та технологічні схеми виробництва страв та гарнірів з круп. Асортимент страв та гарнірів з круп, бобових. Характеристика технологічного процесу виробництва страв та гарнірів з макаронних виробів. Характеристика засобів, видів та режимів теплової обробки макаронних виробів. Фізико-хімічні процеси, що відбуваються на стадії теплової обробки макаронних виробів. Оформлення та подача страв та гарнірів з крупи, бобових та макаронних виробів.

Аналіз рецептур та типових схем технологічних процесів виробництва кулінарної продукції; фактори, які впливають на якість продукції з макаронних виробів.

Вимоги до якості готової продукції. Види браку, можливості та засоби його усунення на різних стадіях технологічного процесу. Умови та термін зберігання.

Перспективи розвитку асортименту та технологічних процесів страв та гарнірів з круп, бобових та макаронних виробів.

Тема 10. Технологія виробництва напівфабрикатів з риби

Класифікація сировини водного походження за сукупними ознаками.

Особливості морфологічної будови та хімічного складу сировини, різних видів тканини.

Технологічна схема обробки риби з кістковим скелетом: способи розбирання і приготування напівфабрикатів в залежності від розміру і кулінарного використання. Технологічний процес обробки риби з хрящовим скелетом.

Характеристика способів та режимів обробки на стадії виробництва напівфабрикатів. Теоретичне обґрунтування процесів, управління якістю. Класифікація напівфабрикатів у залежності від виду риби і способів розбирання. Асортимент та технологія виробництва напівфабрикатів з риби для варіння, припускання, смаження та інше. Технологічна схема виробництва січених мас з риби. Асортимент, рецептури, технологія напівфабрикатів. Вплив технологічних факторів та стабілізуючих добавок на реологічні характеристики, органолептичні показники.

Норми відходів, виходу напівфабрикатів при розбиранні риби. Характеристика харчових відходів, що отримують при обробці рибної сировини. Використання замороженої продукції. Перспективи розвитку асортименту напівфабрикатів з риби. Вимоги до якості, режиму та терміну зберігання напівфабрикатів з рибної сировини.

Тема 11. Технологія страв та кулінарних виробів з риби

Харчова цінність страв та кулінарних виробів з риби, рибопродуктів.

Класифікація страв та кулінарних виробів з риби. Теплова обробка риби, обґрунтування способів, режимів. Вплив теплової обробки на якісні показники. Фізико-хімічні процеси, які відбуваються на стадії обробки. Вибір способів теплової обробки напівфабрикатів в залежності від властивостей сировини. Асортимент та технологія виробництва страв і кулінарних виробів з риби за різних способів теплової обробки. Вибір соусів і гарнірів, способів оформлення страв. Аналіз рецептур та технологічних схем виробництва страв з риби. Вимоги до якості готової продукції, умови та термін зберігання. Технологія виробництва страв з риби підвищеної складності.

Тема 12. Особливості виробництва і технологічне призначення кулінарної продукції з нерибної водної сировини (гідробіонтів)

Особливості технології кулінарної продукції з нерибної водної сировини (гідробіонтів). Загальна характеристика функціонально-технологічних властивостей гідробіонтів. Класифікація та асортимент кулінарної продукції

за сукупними ознаками, технологічне призначення. Характеристика способів та видів теплового кулінарного оброблення. Формування асортименту страв з гідробіонтів. Вимоги до якості, правила використання оформлення та подавання страв.

Тема 13. Технологія виробництва напівфабрикатів з м'яса та м'ясопродуктів

Класифікація м'ясної сировини за сукупними ознаками. Особливості морфологічної будови та хімічного складу різних видів тканини м'ясопродуктів (м'язової, сполучної, кісткової, жирової).

Загальна характеристика технологічного процесу обробки м'яса: розморожування, обмивання, обсушування, розділення на відруби, обвалювання, жилкування і зачищення, виділення великошматкових напівфабрикатів. Мета і призначення операцій технологічного процесу. Характеристика способів та режимів обробки, теоретичне обґрунтування процесів. Особливості технологічного процесу обробки свинини, козлятини, баранини і м'яса диких тварин. Класифікація напівфабрикатів з м'яса та м'ясопродуктів. Норми виходу великошматкових напівфабрикатів та їх кулінарне використання. Способи та заходи, які дозволяють регулювати технологічні властивості сировини при виготовленні напівфабрикатів (соління, заміна значень рН, ферментування та інше). Характеристика та технологія виробництва напівфабрикатів з м'яса (великошматкових, порціонних, дрібнокускових). Характеристика та технологія процесу виробництва м'ясних січених напівфабрикатів. Функціонально - технологічні властивості добавок, наповнювачів. Фактори, які впливають на процеси виготовлення січених напівфабрикатів. Асортимент січених напівфабрикатів. Використання замороженої продукції. Вимоги до якості, умови та термін зберігання напівфабрикатів з м'яса та м'ясопродуктів.

Тема 14. Технологія виробництва страв з м'яса та м'ясопродуктів

Харчова цінність страв та кулінарних виробів з м'яса та м'ясопродуктів. Класифікація страв та кулінарних виробів з м'яса та м'ясопродуктів. Характеристика способів, режимів теплової обробки виробів з м'яса та м'ясопродуктів. Вибір способів теплової обробки в залежності від технологічних властивостей сировини та вимог до якості. Фізико-хімічні процеси, які відбуваються на стадії теплової обробки. Асортимент та технологія виробництва страв і кулінарних виробів з м'яса та м'ясопродуктів в залежності від способу теплової обробки: варіння, припускання, смаження основним способом, у фритюрі, НВЧ-нагрів, ІЧ-випромінювання, тушкування. Вибір соусів, гарнірів, способів та заходів оформлення страв. Аналіз рецептур та технологічних схем виробництва страв та кулінарних виробів з м'яса та м'ясопродуктів. Перспектива розвитку асортименту та впровадження нових технологій виробництва страв та кулінарних виробів з м'яса та м'ясопродуктів. Вимоги до якості готової продукції, умови та термін зберігання. Технологія виробництва страв з м'яса і м'ясопродуктів підвищеної складності.

Тема 15. Технологія виробництва напівфабрикатів з сільськогосподарської птиці, дичини і кролика

Класифікація сільськогосподарської птиці, кролика та пернатої дичини. Особливості морфологічної будови та хімічного складу різних видів сировини та тканин (м'язової, сполучної, кісткової, жирової). Характеристика технологічного процесу кулінарної обробки сільськогосподарської птиці, кролика, дичини в залежності від виду, термічного стану, кондицій та технологічних властивостей. Класифікація напівфабрикатів. Асортимент та технологія напівфабрикатів з птиці, кролика, дичини: натуральних та січених. Використання замороженої продукції. Вимоги до якості, режиму та терміну зберігання напівфабрикатів з сільськогосподарської птиці, кролика та дичини.

Тема 16. Технологія страв і кулінарних виробів з сільськогосподарської птиці, дичини та кролика

Харчова цінність страв та кулінарних виробів з птиці, кролика та дичини. Класифікація страв та кулінарних виробів з сільськогосподарської птиці, кролика та дичини. Теплова обробка сільськогосподарської птиці, кролика та дичини: способи, види, режими. Фізико-хімічні процеси, які відбуваються на стадії теплової обробки. Асортимент та технологія виробництва страв і кулінарних виробів з сільськогосподарської птиці, кролика та дичини за різних способів теплової обробки. Вибір соусів, гарнірів, способів та заходів оформлення страв. Аналіз рецептур та технологічних схем виробництва страв з сільськогосподарської птиці, кролика та дичини.

Вимоги до якості готової продукції, умови та термін зберігання. Технологія виробництва страв з птиці, кролів та дичини підвищеної складності.

Тема 17. Технологія страв і кулінарних виробів з яєць та яйцепродуктів, сиру

Харчова цінність страв з яєць та яйцепродуктів. Класифікація страв та кулінарних виробів за сукупними ознаками. Технологія попередньої обробки яєць, меланжу та яєчного порошку. Асортимент та технологія страв з яєць та яйцепродуктів. Види подачі та оформлення страв. Аналіз рецептур та управління якістю на стадії розробки рецептур, вибору режимів та способів обробки. Вплив кулінарної обробки на фізико-хімічні зміни білків. Перспектива розвитку асортименту. Вимоги до якості, умови та термін зберігання. Хімічний склад, фізико-хімічні, технологічні, органолептичні, властивості сиру. Класифікація страв та кулінарних виробів за сукупними ознаками. Вплив теплової обробки на фізико-хімічні процеси. Характеристика страв та кулінарних виробів за групами. Асортимент, аналіз рецептур та технологій страв з сиру. Оформлення та подача страв. Удосконалення технології приготування страв з сиру.

Вимоги до якості готової продукції, умови та термін зберігання.

Тема 18. Технологія холодних страв і закусок

Роль у харчуванні холодних страв та закусок. Класифікація холодних страв та закусок за сукупними ознаками. Сучасні вимоги до оформлення холодних страв та закусок. Характеристика та технологія виробництва холодних страв, холодних та гарячих закусок за групами: бутерброди та банкетні закуски; салати; страви та закуски з риби та рибопродуктів; з нерибної водної сировини; м'яса та м'ясопродуктів; овочів та грибів; яєць; сиру. Вибір способів, режимів, заходів обробки сировини, виробництва напівфабрикатів, теоретичне обґрунтування вибору. Характеристика гарнірів і соусів для холодних страв та закусок. Аналіз рецептур та технологічних схем виробництва холодних страв, холодних та гарячих закусок за групами. Вимоги до якості готових страв та закусок. Види браку, можливості та способи його усунення на різних стадіях технологічного процесу. Обґрунтування умов і термінів зберігання та реалізації готової продукції. Технологія виробництва холодних і гарячих фуршетних та бенкетних закусок.

Тема 19. Технологія солодких страв

Загальна характеристика солодких страв за групами, значення у харчуванні різних контингентів споживачів. Класифікація солодких страв за сукупними ознаками. Характеристика функціонально-технологічних властивостей основної та допоміжної сировини, речовин, що утворюють желе, стабілізаторів, піноутворюючів, харчових барвників, модифікація їх властивостей, методи оцінки. Характеристика та технологічні процеси виробництва солодких страв за групами: натуральні плоди і ягоди, салати, компоти, солодкі страви з речовинами, що утворюють желе, морозиво (тверде та м'яке), десерти, гарячі солодкі страви. Використання швидкозаморожених десертних напівфабрикатів. Характеристика асортименту, аналіз рецептур та технологічних схем виробництва солодких страв. Види браку, можливості та способи їх усунення на різних стадіях технологічного процесу. Обґрунтування умов та термінів зберігання солодких страв. Технологія виробництва десертів сучасного ресторану.

Тема 20. Технологія напоїв

Загальна характеристика напоїв, значення у харчуванні різних контингентів споживачів. Класифікація напоїв за сукупними ознаками. Характеристика та технологічні процеси виробництва напоїв за групами: гарячі і прохолодні, вітамінні, коктейлі та інші змішані напої. Характеристика асортименту напоїв за групами, відзначні ознаки. Формування якісних показників напоїв, вимоги до якості напоїв. Види браку, можливості їх усунення на різних стадіях технологічного процесу. Умови та термін зберігання. Напої сучасного ресторану.

Тема 21. Технологія страв та кулінарних виробів з борошна

Значення у харчуванні страв та кулінарних виробів з борошна. Класифікація страв та кулінарних виробів з борошна за сукупними ознаками. Характеристика сировини основної, допоміжної за сукупними ознаками:

харчовою, біологічною, енергетичною цінністю, функціонально-технологічними властивостями. Характеристика технологічного процесу виробництва виробів з тіста: прісного та дріжджового, мета та завдання етапів процесу. Характеристика способів обробки борошна та рецептурних компонентів на стадії підготовки сировини та замісу тіста. Фізичні, фізико-хімічні та біологічні процеси, що відбуваються під час замішування тіста і виготовлення кулінарних виробів. Фактори, які впливають на якісні показники тіста та готової продукції. Характеристика, та аналіз рецептур і технологічних схем виробництва вареників, пельменів, млинців, оладок, млинчиків, домашньої локшини, пирогів, пиріжків, пончиків та інших виробів. Способи оформлення страв. Вимоги до якості страв та кулінарних виробів з борошна. Обґрунтування умов та термінів зберігання та реалізації тіста, готової продукції.

Тема 22. Теорія та види харчування

Характеристика основних теорій харчування, диференційоване харчування різних груп населення

Загальна характеристика видів харчування (раціональне, дієтичне, лікувально-профілактичне, дитяче, альтернативні види харчування тощо) як передумова для формування меню закладів ресторанного господарства.

Тема 23. Технологія продукції для дієтичного та лікувально-профілактичного харчування

Основи лікувального харчування. Характеристика дієтичного та лікувально-профілактичного харчування. Види та призначення дієт, лікувально-профілактичних раціонів. Технологічні способи, заходи, операції, рецептури.

Приготування супів, других гарячих страв, холодних закусок, солодких страв та напоїв для дієтичного харчування. Вимоги до якості, оформлення та реалізації. Особливості харчування, використання окремих продуктів та харчових добавок у зоні радіоактивного впливу.

Тема 24 Технологія продукції для дитячого харчування, харчування школярів та учнів ПТУ

Медико-біологічні основи харчування школярів. Вимоги до сировини для виробництва продукції харчування школярів. Характеристика асортименту продукції, раціонів харчування. Технологічні способи, засоби, операції, рецептури, що задовольняють вимоги різних вікових категорій дітей та учнів. Особливості технологій страв дитячого харчування. Розробка та обґрунтування технологічних схем виробництва кулінарної продукції. Вимоги до якості продукції.

Рекомендовані джерела інформації

1. Збірник рецептур національних страв та кулінарних виробів : Для підприємств громад. харчування всіх форм власності. Київ : АРІЙ, 2016. 992 с. URL:https://www.studmed.ru/shalimnov-ov-dyatchenko-tp-kravchenko-lo-ta-n-zbrnik-receptur-naconalnih-strav-ta-kulnarnih-virobv-dlya-pdpriyemstv-gromadskogo-harchuvannya-vsh-form-vlasnost_63e14fc9f9b.html
2. Шумило Г.І. Технологія приготування їжі : навч. посіб. Київ : Кондор : 2015. 504 с. URL:<http://194.44.152.155/elib/local/sk693575.pdf>

1.2. ОРГАНІЗАЦІЯ РЕСТОРАННОГО ГОСПОДАРСТВА

Тема 1. Вступ. Загальна модель виробничо-торговельного закладу ресторанного господарства

Функції ресторанного господарства, особливості галузі ресторанного господарства. Нормативно-правове регулювання діяльності ресторанного бізнесу. Чинники, що впливають на вибір типу, місткості закладу, його концепції, режиму роботи тощо.

Характеристика типів закладів ресторанного господарства. Характеристика і класифікація закладів ресторанного господарства відповідно до ДСТУ 4281:2004 «Заклади ресторанного господарства. Класифікація». Правила роботи закладів ресторанного господарства. Послуги, що здійснюють заклади ресторанного господарства, та їх класифікація за різними ознаками.

Характеристика та класифікація виробничо-торговельної структури закладів ресторанного господарства. Структура виробництва закладів ресторанного господарства, характеристика основних складових (цех, відділення, ділянка, робоче місце). Види ресурсів для забезпечення діяльності закладів ресторанного господарства.

Тема 2. Організація продовольчого та матеріально-технічного постачання

Основні принципи та особливості організації постачання закладів ресторанного господарства в сучасних умовах. Джерела, види та форми постачання. Організація продовольчого та матеріально-технічного постачання закладів ресторанного господарства: функції служби постачання, характеристика транзитної та складської форм поставок сировини та продовольчих товарів, централізованого та децентралізованого способів доставки товарів, кільцевого та маятникового маршрутів завезення товарів. Методи визначення потреби закладів ресторанного господарства у продовольчих ресурсах (сировина, напівфабрикати, купівельні товари).

Організація договірних взаємовідносин із постачальниками. Умови укладання угод із закупівлі товарних ресурсів, порядок закупівлі сировини на продовольчих ринках.

Тема 3. Організація складського і тарного господарства

Основні функції та призначення складського господарства. Види та характеристика складських приміщень; обладнання і тара, що в них застосовуються. Вимоги до складських приміщень. Організація зберігання сировини: режими та способи зберігання, дотримання принципів товарного сусідства. Організація тарного господарства. Класифікація тари, її призначення.

Тема 4. Організація виробництва закладу ресторанного господарства. Структура виробництва й умови її раціональної організації

Класифікація виробничих процесів. Характеристика основних елементів виробничого процесу. Основні, допоміжні та обслуговуючі процеси. Принципи раціональної організації виробничого процесу. Їх характеристика та основні показники.

Значення та склад виробничої програми підприємства. Види кулінарної продукції, їх характеристика. Характеристика напівфабрикатів за ступенем їх готовності. Принципи формування виробничої програми для закладів ресторанного господарства різних типів (наряд-замовлення, планове меню, план-меню). Чинники, що враховуються під час складання виробничої програми закладів ресторанного господарства різних типів.

Тема 5. Організація роботи основних виробничих цехів

Організація роботи цехів (м'ясного, рибного, овочевого, птахо-гомілкового, обробки зелені). Призначення цеху, його характеристика (централізоване та децентралізоване виробництво). Нормативна документація, що регламентує виробництво продукції, норми виробітку. Класифікація та асортимент напівфабрикатів, що виробляються у цеху. Склад виробничих приміщень цеху. Організація технологічного процесу виробництва напівфабрикатів із різних видів сировини. Технологічні лінії та дільниці цехів. Раціональна організація робочих місць у цехах, їх оснащення обладнанням та інвентарем. Контроль якості напівфабрикатів, що виробляються. Професійно-кваліфікаційний склад працівників цеху.

Організація роботи м'ясо-рибних цехів у закладах ресторанного господарства з повним виробничим циклом. Виробнича програма цеху. Технологічні лінії та дільниці, що виділяються у м'ясо-рибному цеху. Раціональна організація робочих місць у м'ясо-рибному цеху, їх оснащення обладнанням та інвентарем. Професійно-кваліфікаційний склад працівників цеху.

Організація роботи гарячого та холодного цехів. Призначення цеху, його характеристика. Нормативна документація, що регламентує виробництво продукції. Асортимент продукції, що виробляється в гарячому та холодному цехах.

Принципи розміщення приміщень гарячого та холодного цеху, раціональна розстановка обладнання в них. Відділення, що виділяються в гарячому та холодному цехах, їх організаційно-технологічна характеристика.

Організація ділянки з виробництва борошняних кулінарних страв і виробів у гарячому цеху. Особливості організації робочих місць з виробництва страв на відкритому вогні. Організація робочого місця з виробництва гарячих десертів.

Організація роботи кулінарного, борошняного, кондитерського цехів. Призначення цеху, його характеристика. Нормативна документація, що регламентує виробництво продукції, норми виробітку. Асортимент продукції, що виробляється в цехах. Особливості виготовлення продукції у закладах із централізованим виробництвом. Потужність цехів.

Організація роботи допоміжних приміщень. Експедиція, буфет-хліборізка: їх характеристика та призначення.

Характеристика роздавальних ліній у закладах ресторанного господарства. Організація роздавальних ліній у закладах ресторанного господарства з різними методами обслуговування.

Тема 6. Оперативне планування роботи виробництва

Принципи розроблення виробничої програми цеху. Схема організації виробничих процесів у цехах. Відділення та виробничі приміщення, що виділяються в цехах, їх характеристика, призначення. Технологічні лінії та дільниці цехів, принципи їх організації.

Раціональна організація робочих місць, їх оснащення обладнанням та інвентарем залежно від типу та потужності закладу ресторанного господарства. Контроль якості продукції, що виготовляється. Професійно-кваліфікаційний склад працівників цеху.

Сутність, функції та принципи нормування праці в ресторанному господарстві. Система норм праці, що використовується в закладах ресторанного господарства. Графіки виходу на роботу персоналу закладів ресторанного господарства – лінійний, стрічковий (ступінчатий), 2-бригадний, підсумований облік робочого часу, комбінований.

Тема 7. Інформаційне забезпечення процесу обслуговування

Види меню, їх характеристика. Послідовність запису страв (напоїв, виробів) залежно від типу закладу ресторанного господарства. Карти напоїв: призначення, види (винна, коктейльна, пивна, чайна, кавова тощо).

Тема 8. Технологія обслуговування споживачів у ресторані

Види та методи обслуговування, їх характеристика. Структура та стадії процесу обслуговування за участі офіціантів. Правила підготування посуду, наборів, білизни та інших аксесуарів до обслуговування. Види сервірування та їх характеристика. Загальні вимоги до обслуговування споживачів у закладах ресторанного господарства. Обов'язки офіціантів 3, 4, 5 розрядів, кваліфікаційні вимоги.

Види торговельних приміщень, їх призначення та характеристика. Види, класифікація меблів; способи розміщення меблів у залах. Класифікація та

характеристика столового посуду і наборів. Характеристика столової білизни: призначення, основні види тканин, кольори.

Послідовність і загальні правила подавання страв, напоїв і борошняних кондитерських виробів у закладах ресторанного господарства з методом обслуговування офіціантами. Способи подавання страв, їх характеристика.

Правила подавання алкогольних і безалкогольних напоїв у закладах ресторанного господарства різних типів: види посуду, температурний режим, принципи поєднання зі стравами.

Тема 9. Організація обслуговування бенкетів, прийомів та інших місць

Організація обслуговування бенкетів. Класифікація бенкетів за різними ознаками. Стадії організації бенкетів. Порядок прийому і виконання замовлень на обслуговування споживачів у закладах ресторанного господарства.

Види бенкетів за столом: бенкет за столом з повним обслуговуванням офіціантами; бенкет за столом із частковим обслуговуванням офіціантами, бенкет-чай, бенкет-кава, їх характеристика. Види бенкетів біля столу: бенкет-фуршет, бенкет-коктейль, їх характеристика. Комбіновані бенкети: змішані бенкети, бенкет-буфет в англійському стилі, бенкет за типом «шведської лінії», бенкет-коктейль-фуршет, фуршет-кава, коктейль-фуршет-кава, їх характеристика.

Особливості меню, правила підбору та подавання аперитивів і диджестивів під час проведення різних видів бенкетів. Особливості підготовки та обслуговування різних видів бенкетів.

Види офіційних дипломатичних прийомів: Бокал шампанського або Бокал вина, Сніданок, Чай, Журфікс, Коктейль, Фуршет, Обід, Обід-буфет, Вечеря, їх цілі, завдання, характеристика, час проведення та особливості.

Підготовка до проведення офіційних дипломатичних прийомів, вимоги до сервірування столів. Порядок обслуговування гостей під час проведення офіційних прийомів.

Тема 10. Спеціальні форми обслуговування

Організація кейтерингового обслуговування споживачів у закладах ресторанного господарства. Класифікація кейтерингового обслуговування. Види кейтерингу. Організація повносервісного кейтерингового обслуговування. Характеристика кейтерингових послуг. Матеріально-технічне забезпечення кейтерингового обслуговування.

Організація обслуговування споживачів у закладах швидкого обслуговування. Вимоги до закладів швидкого обслуговування. Особливості меню та надання послуг у закладах швидкого обслуговування. Структура та стадії процесу самообслуговування.

Організація обслуговування туристів у готелі. Види закладів ресторанного господарства у готелях, їх характеристика, місця розташування, форма обслуговування споживачів. Типи харчування в готелях. Класифікація

та характеристика сніданків у готелях. Організація харчування за типом «шведський стіл».

Організація обслуговування пасажирів на транспорті. Основні види транспорту. Характеристика закладів ресторанного господарства, що обслуговують пасажирів різних видів транспорту.

Організація обслуговування учасників ділових та іvent-заходів. Класифікація ділових заходів залежно від їх призначення. Форми обслуговування учасників ділових та інших заходів. Організація обслуговування учасників з'їздів, конференцій, фестивалів, форумів тощо. Організації обслуговування споживачів за місцем проживання та місцем проведення заходів. Види прискорених форм обслуговування і номенклатура послуг, які надаються при цьому. Організація обслуговування учасників під час перерви – кава-брейк («Coffeebreak»): особливості меню, підготовки приміщень, устаткування, обслуговування.

Типи закладів ресторанного господарства, що надають послуги харчування на виставках та ярмарках. Особливості асортименту продукції, обслуговування; вимоги до персоналу.

Тема 11. Організація обслуговування споживачів за місцем роботи і навчання

Обслуговування споживачів у садово-парковій, рекреаційній зонах, у театральних-концертних і видовищних закладах. Сезонні та стаціонарні заклади ресторанного господарства. Асортимент продукції, порядок надання послуг харчування. Організація харчування у парках відпочинку та атракціонів, у торговельно-розважальних комплексах.

Організація обслуговування за місцем роботи. Класифікація контингентів споживачів за місцем роботи у закладах ресторанного господарства. Загальні вимоги до організації харчування робітників і службовців. Види закладів ресторанного господарства, що обслуговують споживачів за місцем роботи. Режими харчування. Організація обслуговування зосереджених та розосереджених контингентів. Запровадження комплексних раціонів харчування. Порядок комплектування комплексних обідів. Види механізованих роздавальних ліній. Організація дієтичного та лікувально-профілактичного харчування.

Організація обслуговування за місцем навчання. Організація харчування в підприємствах соціальної сфери (дошкільні заклади, загальноосвітні школи, професійно-технічні та вищі навчальні заклади). Порядок надання послуг із харчування у загальноосвітніх, професійно-технічних і вищих навчальних закладах. Види закладів, які обслуговують споживачів за місцем навчання. Режими роботи. Вимоги до розроблення меню.

Рекомендовані джерела інформації

1. Архіпов В. В. Організація обслуговування в закладах ресторанного господарства : навч. посібн. / В. В. Архіпов, В. А. Русавська – Київ : Центр навчальної літератури, 2019. – 342 с.
[URL:https://subject.com.ua/pdf/242.pdf](https://subject.com.ua/pdf/242.pdf)

2. ПОРЯДОК ПРОВЕДЕННЯ ВСТУПНОГО ФАХОВОГО ВИПРОБУВАННЯ ТА КРИТЕРІЇ ОЦІНЮВАННЯ

2.1. Вступне фахове випробування проходитиме у формі тестування на офіційному сайті коледжу (<https://htek.com.ua/>).

2.2. Вступне випробування передбачає виконання 20 закритих тестових завдань на протязі 40 хвилин.

Критерії оцінювання:

- рівень знань оцінюється за 200-баловою шкалою;
- рівень знань вступника вважається «достатнім», якщо за підсумками співбесіди він отримав не менше 100 балів;
- вступники, які отримали менше 100 балів, до подальшої участі в конкурсному відборі не допускаються;
- при відповіді на тестове завдання необхідно обрати одну правильну відповідь;

2.3. Таблиця переведення кількості вірних відповідей до шкали 100-200

Завдання	Шкала оцінювання
1	100
2	5
3	5
4	5
5	5
6	5
7	5
8	5
9	5
10	5
11	5
12	5
13	5
14	5
15	5
16	6
17	6
18	6
19	6
20	6

Програму розглянуто та затверджено на засіданні приймальної комісії коледжу, протокол від 29.03.2023 р. № 5.