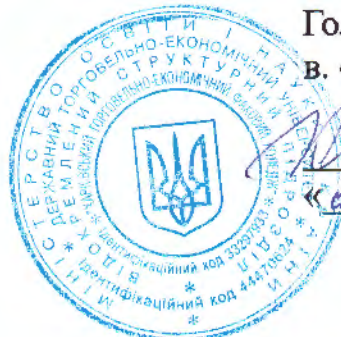


**ВІДОКРЕМЛЕНИЙ СТРУКТУРНИЙ ПІДРОЗДІЛ
«ХАРКІВСЬКИЙ ТОРГОВЕЛЬНО-ЕКОНОМІЧНИЙ ФАХОВИЙ КОЛЕДЖ
ДЕРЖАВНОГО ТОРГОВЕЛЬНО-ЕКОНОМІЧНОГО УНІВЕРСИТЕТУ»**

ЗАТВЕРДЖУЮ

Голова Приймальної комісії

в. о. директора ВСП «ХТЕФК ДТЕУ»



Капіталіна ГУРОВА

«13» квітня 2025 р.

ПРОГРАМА

вступного фахового іспиту

для здобуття ступеня вищої освіти бакалавр

на основі раніше здобутого ступеня вищої освіти за іншою спеціальністю

галузь знань

G Інженерія, виробництво та
будівництво

(шифр і назва галузі знань)

спеціальність

G13 Харчові технології

(шифр і назва спеціальності)

освітня програма

Ресторанні технології

(найменування освітньої програми)

Харків, 2025 рік

Розробник:

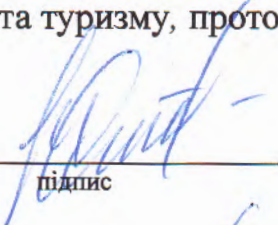
Аштаєва Наталія Леонідівна, викладач вищої категорії циклової комісії харчових технологій, готельно-ресторанної справи та туризму

Гарант освітньо-професійної програми

Шубіна Лідія Юріївна, викладач вищої категорії циклової комісії харчових технологій, готельно-ресторанної справи та туризму, кандидат технічних наук, доцент

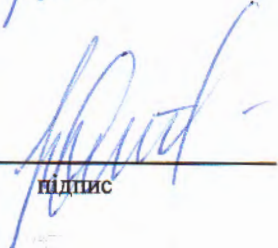
Програму обговорено та схвалено на засіданні циклової харчових технологій, готельно-ресторанної справи та туризму, протокол від 31.03.2025 р. № 8 .

Голова циклової комісії


підпис

Костянтин СЕДИХ
ім'я та прізвище

Голова фахової
атестаційної комісії


підпис

Костянтин СЕДИХ
ім'я та прізвище

ВСТУП

Програма регламентує порядок проведення вступного фахового іспиту 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 2025 році, затвердженого наказом Міністерства освіти і науки України від 10 лютого 2025 року № 168, зареєстрований у Міністерстві юстиції України 26 лютого 2025 року за № 15/41360, зі змінами і доповненнями затвердженими наказом Міністерства освіти і науки України від 27 лютого 2025 року № 386, зареєстрованого в Міністерстві юстиції України 28 лютого 2025 року за № 330/43736; (далі – Порядок прийому), рішення Приймальної комісії ВСП «ХТЕФК ДТЕУ» (протокол № 5, від 03.04.2025).

Мета вступного фахового іспиту – перевірка наявності у здобувача необхідного обсягу компетентностей у сфері фахової підготовки та визначення рівня мотивації до навчання. Програму розглянуто та затверджено на засіданні приймальної комісії ВСП «ХТЕФК ДТЕУ» від 03.04.2025 р. (протокол № 5).

1. ЗМІСТ ПРОГРАМИ

Програма вступного фахового іспиту зі спеціальності 181 Харчові технології включає оцінку рівня та обсягу знань, вмінь і практичних навичок з 2 дисциплін циклу професійної підготовки:

1. Технологія продукції ресторанного господарства
2. Організація виробництва в закладах ресторанного господарства

1.1. Технологія продукції ресторанного господарства

Тема 1. Основні закономірності виробництва кулінарної продукції з сировини рослинного походження

Загальні терміни ресторанного господарства. Характеристика понять «страва», «напівфабрикат», «кулінарний виріб», «технологічний процес» і т.ін.

Фізико-хімічні зміни, що відбуваються в продуктах при тепловій обробці. Змінювання білків, жирів, вуглеводів. Значення у харчуванні, характеристика. 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.

Види та способи обробки харчових продуктів. Механічні, гідромеханічні, масообмінні, хімічні, біохімічні та мікробіологічні способи обробки. Термічна обробка сировини Варіння, смаження та їх різновиди. Комбіновані та допоміжні способи теплової обробки. Нові способи теплової кулінарної обробки у сучасному ресторані.

Оформлення, подавання та зберігання готової продукції. Способи декорування страв їх класифікація. Основні принципи поєднання продуктів під

час оформлення. Елементи прикрас. Сучасні правила оформлення страв. Основні базові форми презентації.

Класифікація кулінарної продукції з овочів, плодів, грибів за сукупними ознаками. Загальна принципова схема технологічного процесу. Способи механічної, гідромеханічної обробки сировини. Приготування напівфабрикатів з овочів, плодів, грибів.

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. Характеристика технологічних процесів приготування продукції з відварених, припущених, смажених, тушкованих, запечених овочів, плодів, грибів. 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 2. Технологія супів та соусів

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. Технологія приготування бульйонів із різних продуктів. 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. Технологія виробництва супів по групах: заправні, прозорі, пюреподібні, молочні, холодні, солодкі. Характеристика асортименту супів за групами, відзначні ознаки. Оформлення, подача. Вимоги до якості супів, умови та термін зберігання. Перспективи розвитку асортименту та технологій супів.

Роль соусів у харчуванні. Класифікація соусів за сукупними ознаками. 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. Вимоги до якості, умови та терміни зберігання. Використання нових технологій при приготуванні соусів.

Тема 3. Технологія виробництва страв з гідробіонтів

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. Асортимент та технологія виробництва напівфабрикатів з риби для варіння, припускання, смаження та інше. Технологічна схема виробництва

січених мас з риби. Вимоги до якості, режиму та терміну зберігання напівфабрикатів з рибної сировини.

Особливості технології кулінарної продукції з нерибної водної сировини. Класифікація та асортимент кулінарної продукції за сукупними ознаками, технологічне призначення. Характеристика способів та видів теплового кулінарного оброблення. Правила використання, оформлення та подавання страв.

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. 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. Вимоги до якості готової продукції, умови та термін зберігання. Креативні технології страв із риби та нерибних продуктів моря.

Тема 4. Технологія виробництва страв з м'яса та птиці

Класифікація м'ясної сировини. Загальна характеристика технологічного процесу обробки м'яса. Особливості технологічного процесу обробки свинини, козлятини, баранини і м'яса диких тварин. Класифікація напівфабрикатів з м'яса та м'ясопродуктів. Характеристика та технологія процесу виробництва м'ясних січених напівфабрикатів. Вимоги до якості, умови та термін зберігання напівфабрикатів 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. 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. 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.

Класифікація сільськогосподарської птиці. Характеристика технологічного процесу кулінарної обробки. Асортимент та технологія виробництва напівфабрикатів: натуральних та січених. Вимоги до якості, режиму та терміну зберігання напівфабрикатів.

Харчова цінність страв та кулінарних виробів з птиці. Класифікація страв та кулінарних виробів з сільськогосподарської птиці, кролика та дичини. Теплова обробка сільськогосподарської птиці: способи, види, режими. Технологія виробництва страв і кулінарних виробів з сільськогосподарської птиці за різних способів теплової обробки. Вибір соусів, гарнірів, способів та заходів оформлення страв. Вимоги до якості готової продукції, умови та термін зберігання.

Тема 5. Технологія холодних страв, закусок та десертів

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. Характеристика гарнірів і соусів для холодних страв та закусок. Вимоги до якості готових страв та закусок. Технологія виробництва фуршетних та бенкетних закусок.

Загальна характеристика солодких страв за групами, значення у харчуванні. Класифікація солодких страв за сукупними ознаками. 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. Характеристика асортименту, аналіз рецептур та технологічних схем виробництва солодких страв. Технологія виробництва десертів сучасного ресторану.

Рекомендовані джерела інформації:

1. Клопотенко Є. Збірник рецептур страв для харчування дітей шкільного віку в організованих освітніх та оздоровчих закладах. Львів : Літопис, 2019. с. 260-275.
2. Стахмич Т. М., Пахолюк О. М. Кулінарна справа. Технологія приготування їжі : підруч. для здобувач. проф. (проф.-тех.) освіти. Київ : Грамота, 2020. с. 5-16.
3. Свідло К. В., Соколенко А. С., Писаревський М. І. Інноваційні ресторанный технології : конспект лекцій для здобувачів другого (магістерського) рівня вищої освіти всіх форм навчання. Харків. нац. ун-т міськ. госп-ва ім. О. М. Бекетова. Харків : ХНУМГ ім. О. М. Бекетова, 2022. с. 84-106.

1.2. Організація виробництва в закладах ресторанного господарства

Тема 1. Організаційно-правові форми і типи підприємств ресторанного господарства

Особливості виробничо-торговельної діяльності підприємств ресторанного господарства в умовах ринкової економіки.

Послуги підприємств ресторанного господарства. Класифікація підприємств ресторанного господарства. Характеристика підприємств різних типів згідно з національним стандартом України ДСТУ 4281:2004. Заклади ресторанного господарства. Заготівельні підприємства: фабрика-заготівельня, фабрика-кухня, домашня кухня. Їдальні: за місцем роботи споживачів, у навчальних та лікувальних закладах, їх особливості. Дієтичні їдальні. Буфети, їх характеристика. Ресторани та ресторани-бари, їх характеристика. Кафе і спеціалізовані кафе, їх характеристики. Різновиди кафе: кав'ярня, кафе-бар, кафе-пекарня, чайний салон, кафетерій, їх особливості. Заклади ресторанного господарства самообслуговування для швидкого обслуговування споживачів: закусоочні та спеціалізовані закусоочні, шинок, їх характеристика. Бари та

спеціалізовані бари, їх характеристика. Різновиди бару або ресторану: нічний клуб, пивна зала, їх особливості.

Тема 2. Організація продовольчого і матеріально-технічного постачання

Основні напрями і задачі організації постачання підприємств ресторанного господарства в умовах ринкової економіки.

Сучасні вимоги до організації продовольчого постачання. Джерела постачання і постачальники продуктів, сировини, напівфабрикатів. Організація товароруху. Основні принципи і зміст технологічного процесу товароруху.

Організація договірних відносин з постачальниками в нових економічних умовах. Прямі тривалі зв'язки. Договір поставки. Організаційні форми поставлення: транзитна і складська. Засоби і маршрути постачання продуктів: кільцевий, маятниковий. Вимоги до транспортування сировини, напівфабрикатів, предметів матеріально-технічного оснащення. Використовування контейнерної перевозки сировини, напівфабрикатів і готової продукції, значення механізації навантажувально-розвантажувальних робіт.

Організація матеріально-технічного постачання підприємств ресторанного господарства. Джерела одержування і порядок визначення потреби в предметах матеріально-технічного оснащення. Характеристика діючих норм оснащення підприємств ресторанного господарства торговельно-технологічним і холодильним обладнанням, столовим і кухонним посудом, інвентарем, меблями і іншими предметами.

Порядок складання заяви на предмети матеріально-технічного оснащення підприємств ресторанного господарства.

Тема 3. Організація складського і тарного господарства

Види і характеристика складських приміщень різних підприємств ресторанного господарства, їх оснащення.

Вимоги до складських приміщень, вміст і характеристика операцій складського циклу.

Порядок і термін прийомки продуктів, матеріально-технічних засобів з кількості і якості. Запаси сировини і продуктів, їх значення в організації ритмічної роботи виробництва.

Організація зберігання продуктів, режим і засоби зберігання. Порядок відпуску сировини, продуктів; інвентар для відпуску продуктів. Впровадження прогресивної технології складування і зберігання з використанням тари-обладнання.

Організація тарного господарства. Призначення і класифікація тари. Використання функціональних місткостей. Поняття про нормативні документи на тару (ДСТУ, інструкції).

Організація тарообігу, прийомка, розпакування, зберігання і повернення тари. Інструменти для розпакування тари. Порядок і строки повернення тари. Заходи по зниженню витрат на тару.

Тема 4. Організація виробництва підприємств ресторанного господарства

Поняття про структуру виробництва. Виробнича структура підприємства: технологічна, предметна, змішана. Склад виробничих приміщень, їх характеристика. Взаємозв'язок виробничих цехів і допоміжних приміщень. Загальні вимоги до виробничих приміщень.

Основні умови раціональної організації виробництва.

Сутність оперативного планування і його значення для ритмічної роботи виробництва, вихідні дані, основні етапи планування. Послідовність оперативного планування роботи виробництва заготовочних підприємств. Порядок формування виробничої програми в заготовочних підприємствах. Послідовність оперативного планування виробництва в підприємствах харчування з повним циклом виробництва і доготовочних підприємствах. Порядок розробки плану-меню, в якому відображена денна виробнича програма підприємства і фактори, які ураховані при складанні плану-меню. Види меню, їх характеристика.

Нормативно-технологічна документація, яка використовується, в підприємствах ресторанного господарства.

Сутність і задачі НОП. Основні напрями наукової організації праці. Порядок атестації робочих місць, типові робочі місця і зони обслуговування.

Поняття про норму праці. Сутність і задачі нормування праці. Методи нормування праці: дослідно-статистичний та аналітичний. Класифікація витрат робочого часу. Способи вивчення витрат робочого часу. Режим роботи виробництва. Види графіків виходу на роботу і порядок їх складання. Визначення чисельності робітників виробництва з урахуванням прогресивних форм розподілу і кооперації праці.

Тема 5. Організація роботи основних виробничих цехів

Організація роботи цехів з виробництва напівфабрикатів і кулінарної продукції в заготовочних підприємствах.

Організація роботи овочевого цеху. Призначення, розміщення, режим роботи цеху, асортимент продукції, що випускається. Організація технологічного процесу приготування напівфабрикатів з овочів, технологічні лінії, дільниці, обладнання. Організація роботи потоково-механізованих ліній для виробництва обчищеної картоплі, миття і обчищення коренеплодів. Організація технологічного процесу і робочих місць з обробки цибульних овочів, капусти, коренів, зелені та інших овочів. Кулінарне відділення овочевого цеху. Інструменти, інвентар, які використовують в цеху. Організація і умови праці в цеху.

Організація роботи м'ясного цеху. Призначення, розміщення, режим роботи цеху; асортимент сировини і напівфабрикатів, що випускає цех.

Організація технологічного процесу обробки м'яса і виробництва напівфабрикатів. Раціональна організація робочих місць в цеху. Строки і умови зберігання напівфабрикатів. Інвентар, інструменти, які використовують в цеху. Організація і умови праці в цеху.

Організація роботи обробки птахоголини. Призначення, розміщення і режим роботи цеху. Асортимент сировини і напівфабрикатів, що обробляє і випускає цех.

Технологічні лінії і дільниці цеху. Організація технологічного процесу і робочих місць по обробці птиці, субпродуктів, потрухів, виробництву натуральних і січених напівфабрикатів з птиці, розфасування і маркування. Обладнання і інвентар, які використовують в цеху. Організація і умови праці в цеху.

Організація роботи рибного цеху. Призначення, розміщення і режим роботи цеху. Характеристика сировини і асортимент напівфабрикатів, що виробляє цех. Технологічні лінії і дільниці цеху. Організація технологічного процесу і робочих місць на лінії обробки риби з кістковим скелетом. Використання конвеєру для обробки риби з комплектом обладнання для механізації операцій з обробки риби. Дільниця виробництва напівфабрикатів із риби з кістковим скелетом. Організація роботи на дільниці обробки риби з хрящовим скелетом, інструменті і інвентар, які використовують в цеху. Організація і умови праці в цеху.

Організація роботи цеху доготування напівфабрикатів і обробки зелені в доготовочному підприємстві. Організація роботи і робочих місць доготування м'ясних напівфабрикатів, субпродуктів, напівфабрикатів з птиці, риби, овочів, які постачають промислові і заготовочні підприємства. Організація робочих місць з обробки зелені.

Організація роботи доготовочних цехів. Класифікація доготовочних цехів, їх взаємозв'язок з торговими, складськими і допоміжними приміщеннями.

Організація роботи гарячого цеху. Призначення, розташування цеху. Виробнича програма і режим роботи гарячого цеху. Порядок підбору і розташування обладнання в цеху, оснащення гарячого цеху секційним модульованим обладнанням.

Використання комплексу обладнання з функціональними місткостями і засобами їх пересування на підприємствах-догоотовочних. Організація і умови праці в цеху.

Організація роботи супового відділення цеху. Організація технологічного процесу і робочих місць; обладнання, посуд, інвентар.

Організація роботи соусного відділення. Організація технологічного процесу і робочих місць; обладнання, посуд, інвентар соусного відділення. Технологічні розрахунки з визначення об'ємів котлів для варіння продуктів, що набухають і не набухають, приготування соусів.

Організація роботи холодного цеху, його призначення і розташування. Виробнича програма і режим роботи цеху.

Підбір обладнання з урахуванням типу підприємства і асортименту продукції, яку випускає цех. Організація робочих місць з приготування холодних страв, бутербродів, холодних супів, солодких страв і напоїв. Відпуск готової продукції у внутрішні і зовнішні буфети, магазини кулінарії. Організація і умови праці в цеху.

Організація роботи кулінарного цеху. Призначення цеху, склад приміщень, розташування. Асортимент продукції, яку випускає цех. Виробнича програма

цеху. Організація виробничого процесу. Лінії і дільниці цеху. Оснащення обладнанням, інвентарем, посудом. Організація праці в цеху.

Організація роботи цеху з виробництва борошняних виробів. Призначення цеху. Асортимент і об'єм продукції, яку випускає цех. Виробнича програма цеху. Режим роботи. Організація технологічного процесу і робочих місць в цеху. Організація і умови праці в цеху.

Організація роботи кондитерського цеху. Призначення цеху, класифікація цехів. Асортимент продукції, яку випускає цех. Режим роботи цеху. Нормативна документація. Виробнича програма цеху, графіки випуску виробів по змінах і годинах дня. Склад приміщень цеху, їх розташування. Відділення, технологічні лінії і дільниці цеху. Організація технологічних процесів і робочих місць на лініях і дільницях цеху. Обладнання, інструменти, інвентар. Планувальна схема цеху з розміщенням обладнання. Організація і умови праці в цеху.

Організація роботи допоміжних виробничих приміщень. Експедиція. Призначення, склад приміщень. Організація роботи столу замовлень експедиції, прийому і зберігання напівфабрикатів, кулінарних і борошняних виробів. Комплектування замовлень доготовочних підприємств в контейнерах. Порядок відпуску продукції і транспортування її на доготовочні підприємства. Організація праці робітників експедиції. Мийні кухонного посуду, тари, контейнерів. Обладнання для мийки функціональних місткостей, контейнерів. Організація робочих місць для мийки кухонного посуду.

Хліборізка, її призначення і взаємозв'язок із залом, роздавальною, буфетом. Організація робочого місця для нарізання хліба. Заходи по зниженню відходів при нарізанні хліба.

Організація роботи роздавальних. Взаємозв'язок роздавальних з виробничими, допоміжними, торговими приміщеннями. Види роздавальних: спеціалізовані, універсальні, комбіновані. Організація роботи роздавальних в підприємствах ресторанного господарства. Вибір роздавальної в залежності від режиму роботи залу, потоку споживачів, асортименту продукції, яку випускає. Організація роздавальних в ресторані. Організація праці і робочих місць кухарів-роздавальників. Обладнання, мірний інвентар, інструменти, посуд.

Рекомендовані джерела інформації:

1. Назаренко І. А., Боднарук О.А. Організація обслуговування в закладах ресторанного господарства: навч. посібник. Кривий Ріг: ДонНУЕТ, 2020. 128 с.
2. Корх А. С., Карпик А.І. Організація ресторанного господарства: конспект лекцій. Любешів: Любешівський технічний коледж Луцького НТУ, 2020. 21 с.

2. ПОРЯДОК ПРОВЕДЕННЯ ВСТУПНОГО ФАХОВОГО ВИПРОБУВАННЯ ТА КРИТЕРІЇ ОЦІНЮВАННЯ

2.1. Вступне фахове випробування проходитиме у формі тестування на Порталі навчальних ресурсів Коледжу.

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 03.04.2025 р. № 5