

Міністерство освіти і науки України
Київський професійно-педагогічний коледж
імені Антона Макаренка

ЗАТВЕРДЖУЮ

Директор КППК
імені Антона Макаренка

О.І.Щербак

« » 2018 р.



**ПРОГРАМА ФАХОВОГО
ВСТУПНОГО ВИПРОБУВАННЯ**

для вступників
на навчання за освітньо-кваліфікаційним рівнем
«молодший спеціаліст»
за спеціальністю 015.21 «Професійна освіта. Харчові технології»
на базі освітньо-кваліфікаційного рівня
«кваліфікований робітник»

ЗМІСТ

Передмова

1. Порядок проведення фахового випробування
2. Перелік тем та питань з дисциплін, що виносяться на фахове випробування
3. Критерії оцінювання
4. Рекомендована література для підготовки до фахового випробування

Передмова

Фахове вступне випробування на здобуття освітнього кваліфікаційного рівня «молодший спеціаліст» складається з основних спеціальних предметів, які визначають фахову підготовку студентів на базі здобутого ОКР «Кваліфікований робітник» .

Фаховий вступний екзамен є комплексним. Завдання містять питання з наступних навчальних предметів:

- «Технологія приготування їжі з основами товарознавства»
- «Організація виробництва та обслуговування»
- «Організація обслуговування в ресторанах»
- «Технологія приготування кондитерських виробів»

Метою фахового вступного випробування є відбір осіб з числа бажаючих отримати згаданий вище ступінь, які мають достатній рівень теоретичної підготовки для подальшого підвищення свого кваліфікаційного рівня.

Випробування проводиться за єдиною карткою, що має питання практичного спрямування професій харчового виробництва має творчі завдання комплексного характеру із зазначеної спеціалізації, виконання якого вимагає компетентності усього циклу спец предметів.

В даній програмі наведено опис та короткий зміст основних розділів спец предметів, взірць єдиного екзаменаційного білету фахового вступного випробування, критерії оцінювання відповідей та список літературних джерел для підготовки до випробування.

Порядок проведення фахового випробування

Прийом на навчання за ОКР “молодший спеціаліст за спеціальністю 015.21 «Професійна освіта. Харчові технології» здійснюється відповідно з Правилами прийому до Київського професійно-педагогічного коледжу імені Антона Макаренка у 2018 р., на навчання за освітньо-кваліфікаційним рівнем “молодший спеціаліст”.

Для проведення фахових вступних випробувань на навчання за ОКР “молодший спеціаліст” створюється фахова атестаційна комісія.

Конкурсні фахові вступні випробування проводяться у формі усного екзамену у терміни згідно графіку проведення вступних фахових випробувань, затвердженого головою приймальної комісії. Для складання вступного іспиту абітурієнти отримують картку співбесіди, який містить три питання з переліку, наведеного у програмі. Виконання завдань фахових випробувань оцінюється в балах. Під час складання фахових випробувань забороняється користуватися мобільними телефонами, іншими допоміжними засобами та будь-якими літературними джерелами. Форма проведення фахових випробувань спрямована на створення сприятливих умов для об’єктивного оцінювання знань абітурієнтів.

Тривалість підготовки вступника до відповіді не більше 30 хвилин.

ОПИС ОСНОВНИХ РОЗДІЛІВ ТА ЇХ КОРОТКИЙ ЗМІСТ

«КУХАР 5122»

1. Овочі, гриби: обробка, продукти їх переробки

Хімічний склад і харчова цінність овочів, їх класифікація.

Бульбоплоди та коренеплоди, капустяні, салатно-шпинатні, цибулеві, пряні (зелень), десертні, плодові овочі: і види, хімічний склад і харчова цінність, вимоги до якості, механічна кулінарна обробка, процент відходів, умови зберігання, використання.

2. Риба: обробка, технологія приготування напівфабрикатів

Класифікація риби. Вимоги до якості риби.

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.

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

Класифікація м'яса та сільськогосподарської птиці, дичини за видами тварин, віком, вгодованістю, термічним станом.

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.

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

4. Теплова кулінарна обробка продуктів

Значення теплової обробки продуктів. Класифікація.

Характеристика способів теплової обробки: основних, комбінованих, допоміжних.

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

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

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

Загальні правила варіння круп, бобових та макаронних виробів, відсоток приварку.

6. Технологія приготування супів

Класифікація, умови зберігання, порядок і норми відпускання.

Технологія приготування овочевої пасеровки.

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

7. Яйця, яєчні продукти: обробка, технологія приготування страв з яєць та сиру

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.

Технологія приготування та відпуск страв з яєць.

Значення страв з сиру в харчуванні. Відпуск сиру з сметаною, варенням, медом, молоком, тощо. Вимоги до якості. Процеси, що відбуваються з сиром під час теплової обробки.

Технологія приготування та відпуск страв із сиру: вареники з сиром, вареники лінівці, сирники (різновидності), запіканка з сиру, пудинг з сиру та ін. Вимоги до якості. Відсоток втрат під час теплової обробки.

Вимоги до якості страв, відпуск. Визначення відсотку приварку.

8. Технологія приготування страв з овочів

Класифікація страв з овочів за способом теплової обробки.

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 сирої 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.

9. 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.

10. Технологія приготування напівфабрикатів з риби, морепродуктів

Хімічний склад, харчова цінність, властивості, кулінарне призначення риб осетрових порід, риб без луски.

Приготування рибних напівфабрикатів з усіх видів риб.

Підготовка риби для фарширування у цілому вигляді, кругляками та філе.

Технологія приготування натуральної січеної маси з риби та напівфабрикатів: ковбаски рибні, січеники рибні та ін. Вихід напівфабрикатів, вимоги до якості.

Морепродукти: асортимент, види, хімічний склад і харчова цінність, призначення, вимоги до якості, умови зберігання, використання.

Механічна кулінарна обробка морепродуктів.

11. Технологія приготування напівфабрикатів з м'яса, птиці, субпродуктів

Розбирання свинячої, телячої, баранячої яловичини, кулінарне призначення частин, визначення відсотку м'яса та кісток.

Технологія приготування великошматкових напівфабрикатів для варіння, смаження, тушкування: м'ясо відварне, м'ясо смажене великим шматком, м'ясо шпиговане, м'ясо тушковане великим шматком.

Технологія приготування порційних напівфабрикатів з яловичини для смаження: біфштекс, філе, лангет, антрекот, ромштекс та ін. Вихід напівфабрикатів, вимоги до якості.

Технологія приготування порційних напівфабрикатів для смаження з м'яса свинини, баранини, телятини: котлета натуральна, котлета відбивна, ескалоп, шніцель, битки київські та ін. Вихід напівфабрикатів, вимоги до якості.

Технологія приготування порційних напівфабрикатів для тушкування: яловичина в кисло-солодкому соусі, битки українські, крученики, завиванці, вертуни та ін. Вихід напівфабрикатів, вимоги до якості.

Технологія приготування дрібношматкових напівфабрикатів: бефстроганов, азу, гуляш, рагу, плов, печеня по-домашньому, печеня київська, шашлики та ін. Вихід напівфабрикатів, вимоги до якості.

Технологія приготування натуральної січеної маси та напівфабрикатів з неї: біфштекс січений, котлети (січеники) полтавські, шніцель натуральний січений, биточки по-селянськи та ін. Вихід напівфабрикатів, вимоги до якості.

Технологія приготування напівфабрикатів з птиці. Значення, види, прийоми заправляння (формування) птиці перед тепловою обробкою.

Технологія приготування котлетної маси з птиці та напівфабрикатів з неї: котлети, биточки та ін. Вихід напівфабрикатів, вимоги до якості.

Приготування напівфабрикатів із субпродуктів: печінка смажена, мозок та серце відварні та ін. Вихід напівфабрикатів, вимоги до якості.

Способи формування та панірування напівфабрикатів з м'яса, птиці.

Умови й терміни зберігання напівфабрикатів з м'яса та птиці.

12. Технологія приготування соусів

Значення соусів в харчуванні, класифікація.

Приготування напівфабрикатів для соусів: пасеровок овочевої, борошняної (сухої та жирової), м'ясний сік. Принципи підбирання соусів до страв.

Технологія приготування основних соусів на бульйонах та їх похідних: соус білий основний, соус томатний, паровий, білий з овочами та ін. Вимоги до якості, використання.

Технологія приготування молочних і сметанних соусів: молочного основного, молочного солодкого; сметанного (натурального сметанного, сметанного на білому основному, сметанного з томатом), грибного. Вимоги до якості, використання соусів.

Технологія приготування холодних соусів та заправок: маринад овочевий з томатом, салатні заправки, соус-гірчиця тощо. Майонез та його похідні: із сметаною, зеленню та ін. Вимоги до якості соусів, використання.

Технологія приготування солодких соусів: соус яблучний, соус абрикосовий тощо. Вимоги до якості, використання.

13. Технологія приготування холодних страв і закусок

Загальна характеристика сировини для приготування холодних страв і закусок та її підготовка. Значення холодних страв і закусок у харчуванні. Правила оформлення закусок. Умови й терміни зберігання холодних страв і закусок.

Рибні продукти солоні, копчені, баликові вироби, ікра риб, рибні консерви, крабові палички, пасти: види, характеристика, вимоги до якості, використання, умови та строки зберігання.

Ковбасні вироби, м'ясо-копченості, консерви: види, характеристика, вимоги до якості, використання, умови та строки зберігання.

Сири тверді та м'які сичужні, плавлені, розсольні, кисломолочні: види, характеристика, вимоги до якості, використання, умови та строки зберігання.

Хліб і хлібобулочні вироби: характеристика, вимоги до якості, використання, умови та строки зберігання.

Підготування сировини для приготування бутербродів. Загальні правила приготування, оформлення та відпуску бутербродів.

Технологія приготування бутербродів: відкриті та закриті, гарячі, багатошарові тощо. Вимоги до якості.

Технологія приготування салатів із сирих та варених овочів: з зеленої цибулі, редису, помідорів, огірків, перцю тощо; з картоплі (різновидності), салат м'ясний, вінегрет (різновидності) та ін. Вимоги до якості. Оформлення, відпуск.

Технологія приготування страв і закусок з овочів: ікра овочева, ікра баклажана тощо; помідори, перець, кабачки фаршировані та ін. Вимоги до якості. Оформлення, відпуск.

Технологія приготування закусок з сиру та яєць: закуска гостра, яйця під майонезом, яйця фаршировані та ін. Вимоги до якості. Оформлення, відпуск.

Технологія приготування страв і закусок з риби, рибних продуктів: оселедець натуральний, оселедець з цибулею, оселедець з гарніром, риба під маринадом, холодець з риби тощо. Вимоги до якості. Оформлення, відпуск.

Технологія приготування страв і закусок з м'яса, м'ясних продуктів: м'ясо або птиця відварні (смажені) з гарніром, холодець з м'яса, субпродуктів, холодець з птиці, рулет полтавський тощо. Вимоги до якості. Оформлення, відпуск.

14. Технологія приготування солодких страв і напоїв

Значення солодких страв в харчуванні. Класифікація. Загальна характеристика сировини для приготування солодких страв.

Плоди зерняткові, кісточкові: особливості хімічного складу, види, сорти, вимоги до якості, умови зберігання, використання.

Правила подачі (відпуску) натуральних плодів та ягід.

Цукор: види, значення для організму, вимоги до якості, використання в кулінарії. Мед натуральний: види, хімічний склад, коротка характеристика, лікувальні властивості, вимоги до якості, використання.

Технологія приготування та відпуск компотів із свіжих та заморожених ягід і плодів, сухофруктів, узвар.

Загальні правила приготування киселів. Технологія приготування та відпуск киселів різної консистенції з ягід, плодів, консервованих фруктів, молочного та ін. Вимоги до якості киселів.

Желеподібні страви. Характеристика драгелеподібних речовин: желатин, агар, агароїд.

Технологія приготування та відпуск желе молочного, з плодів або свіжих ягід, з цитрусових тощо. Вимоги до якості.

Технологія приготування та відпуск гарячих солодких страв: яблука печені, яблука у тісті смажені, яблука по-київські, шарлотка з яблуками та ін. Вимоги до якості.

Чай: хімічний склад, харчова цінність, класифікація, вимоги до якості. Правила заварювання чаю, різновиди подачі.

Кава: хімічний склад, харчова цінність, види, вимоги до якості.

Технологія приготування, способи подачі: кава натуральна, кава з молоком, кава з вершками, кава по-східному, кава глясе. Відпуск.

Какао: хімічний склад, харчова цінність. Технологія приготування какао з молоком, шоколаду. Взаємозамінність продуктів.

14. Технологія приготування тіста та виробів з нього

Загальна характеристика розпушувачів, використання, вимоги до якості.

Підготовка сировини для замішування тіста.

Технологія приготування фаршів: з м'яса, риби, сиру, капусти, яєць і зеленої цибулі, рису та ін. Вимоги до якості, використання.

Технологія приготування солодких фаршів: з яблук, свіжих вишень або слив, маку, гарбуза, тощо. Вимоги до якості. Використання фаршів.

Технологія приготування рідкого прісного тіста та виробів з нього: налисників з різними фаршами, оладок на кислому молоці тощо. Вихід, вимоги до якості. Правила відпуску.

Технологія приготування дріжджового тіста безопарним і опарним способом. Вимоги до якості. Процеси, що проходять під час замісу, бродінні тіста та випіканні виробів. Недоліки тіста, що виникають внаслідок неправильного режиму бродіння, причини, способи усунення.

Технологія приготування виробів з дріжджового тіста: ватрушок, розтягаїв, булочок різних, оладок, млинців, пиріжків, біляшів, пампушок та ін. Вихід, вимоги до якості, відсоток втрат виробів під час теплової обробки.

Технологія приготування багато порційних виробів з дріжджового тіста: пироги відкриті, напіввідкриті, закриті, кулеб'яка, рулет з маком та ін. Вихід, вимоги до якості, відсоток втрат виробів під час теплової обробки.

Технологія приготування піци різних видів і фаршів до неї. Вихід, вимоги до якості. Недоліки випечених виробів, причини, способи усунення.

Технологія приготування прісного здобного тіста. Підготовка сировини, заміс тіста. Технологія приготування виробів з прісного здобного тіста: пироги напіввідкриті з різними начинками та ін. Вимоги до якості виробів.

«ОФІЦІАНТ 5123»

1. Основні типи закладів ресторанного господарства.

Класифікація закладів ресторанного господарства. Характеристика барів, кафе, закусочних. Характеристика ресторанів, класи ресторанів. Види послуг, які надають заклади ресторанного господарства. Принципи розміщення сітки закладів ресторанного господарства. Правила роботи заклади ресторанного господарства. Структура управління ресторану. Права та обов'язки працівників ресторану.

2. Виробничі приміщення, їх характеристика, обладнання

Характеристика технологічного процесу. Організація роботи заготівельних цехів, доготівельних цехів. Цехова та без цехова структура виробництва. Організація складського господарства. Вимоги до приміщень закладів ресторанного господарства.

3. Торгівельні приміщення, їх характеристика, обладнання

Види торговельних приміщень: вестибюль з гардеробом, зала чекання (аванзала), торговельна і банкетна зали. Підсобні приміщення: сервізна та мийна столового посуду.

Вестибюль з гардеробом і аванзалюю. Їх призначення, обладнання і вимоги до оформлення.

Торговельна зала – основне приміщення ресторану, її розміщення і зв'язки з виробничими цехами, сервізною і мийною столового посуду, буфетом.

Банкетна зала, її характеристика.

Підсобні приміщення: сервізна, мийна столового посуду. Призначення сервізної, розміщення, обладнання. Призначення, обладнання мийної. Правила миття столового посуду, приборів. Зв'язки мийної і сервізної з виробничими приміщеннями та торговими.

4. Меню і преїскуранти

Меню. Призначення меню. Види меню: денного раціону, чергових страв, порційних страв, комплексних обідів, меню спеціальних видів обслуговування (прийомів, банкетів, тематичних вечорів і т.д.). Асортиментний мінімум. Порядок розміщення закусок та страв з урахуванням послідовності їх подачі. Сезонні та фірмові страви в меню.

Преїскурант. Призначення і зміст преїскуранту. Послідовність розміщення в преїскуранті вино-горілчаних виробів, напоїв, кондитерських і тютюнових виробів.

5. Столовий посуд, прибори, білизна

Столовий посуд і його види: порцеляновий, фаянсовий, кришталевий, скляний, металевий, посуд із пластмаси, його форми, розміри, призначення.

Столові прибори, їх призначення і вимоги до них. Столова білизна, яка застосовується в закладах ресторанного господарства і її характеристика.

6. Підготовка торгового залу до обслуговування відвідувачів

Значення правильної організації підготовки торгового залу до обслуговування відвідувачів. Вимоги до прибирання приміщень. Підготовка торгової зали до прийому гостей.

Розміщення обідніх столів і стільців. Вплив конфігурації зали, розміщення колон, естради, дверей на розміщення столів і стільців. Ширина проходів і прохід між столами. Перевірка стійкості меблів. Міри усунення недоліків. Одержання столової білизни, посуду і приборів. Перевірка якості. Способи додаткового протирання посуду і приборів.

Сервіровка столів. Способи накривання столів скатертинами і заміна скатертин. Загальні правила і послідовність сервірування столів в залежності від типу підприємства. Підбір посуду, приборів і столової білизни для даного виду обслуговування. Види сервіровки. Вимоги до сервіровки столів і техніка сервірування. Сервіровка столів на групу відвідувачів. Розміщення на столах карточок меню і преїскурантів. Схеми сервіровки столів.

Особиста підготовка офіціанта до роботи. Значення особистої гігієни. Основні вимоги до форми, одягу, взуття.

7. Обслуговування відвідувачів

Процес обслуговування відвідувачів. Зустріч відвідувачів, прийом замовлення і одержання готових страв. Подача вино-горілчаних виробів, напоїв, закусок, перших і других гарячих страв, солодких страв, фруктів і гарячих напоїв; розрахунок з відвідувачами, прибирання використаного посуду.

Прийом відвідувачів. Правила і порядок прийому відвідувачів. Подача меню і преїскурантів. Прийом замовлення. Рекомендації страв і вино-горілчаних виробів згідно асортименту меню і преїскуранту. Необхідність перевірки відповідної сервіровки столу до замовлення. Передача замовлення в буфет, холодний і гарячий цехи, одержання і підготовка посуду для замовлених страв.

Одержання напоїв і готових страв. Необхідність перевірки одержаної продукції згідно замовлення. Вимоги до оформлення страв.

Подача страв і напоїв. Подача напоїв і страв при індивідуальному і бригадному методах обслуговування відвідувачів при наявності підсобних столиків і без них. Способи перенесення підносу з посудом та готовими стравами. Основні способи подачі страв: “в обнос”, “в стіл”, з використанням приставного (підсобного) столика.

Подача холодних і гарячих закусок. Підбір посуду і приборів для подачі холодних і гарячих закусок. Особливості подачі окремих видів закусок. Послідовність подачі.

Подача перших страв. Підбір посуду і приборів для подачі супів в залежності від їх виду. Способи подачі різних видів супів і бульйонів.

Подача других страв. Підбір посуду і приборів для подачі других страв. Особливості подачі других страв при індивідуальних і групових замовленнях відвідувачів. Правила подачі гарнірів і соусів до других страв.

Подача солодких страв. Набір посуду для подачі солодких страв. Правила оформлення солодких страв. Правила подачі свіжих фруктів і ягід.

Подача гарячих напоїв. Підбір посуду і сервіровка столу перед подачею гарячих напоїв. Порядок подачі чаю, кави, какао.

Подача вино-горілчаних виробів і холодних напоїв. Порядок сервіровки столу у відповідності з подачею вино-горілчаних виробів. Температура подачі вино-горілчаних виробів, техніка подачі. Техніка відкривання пляшок і наливання напоїв.

Прибирання використаного посуду. Послідовність прибирання чарок, бокалів, склянок, тарілок, приборів.

Розрахунок з відвідувачами. Форма рахунку, зміст і порядок його заповнення. Подача рахунку і проведення розрахунків.

8. Спеціальні форми обслуговування

Види обслуговування: обслуговування осіб, які проживають в готелях та іноземних туристів; обслуговування по попередньому замовленню, обслуговування в дні свят і при зустрічі Нового року, обслуговування учасників з'їздів, нарад, конференцій, обслуговування весільних та інших святкових вечорів.

Використання спеціального посуду, обладнання, інвентарю, спеціальних візочків та підносів для роботи. Організація обслуговування по типу "шведський стіл" та "зал-експрес".

Обслуговування під час різноманітних свят, при зустрічі Нового року. Підготовка торгівельної зали, розміщення меблів, сервірування столів. Складання святкового меню, оформлення запрошень. Правила обслуговування, режим роботи ресторану в святкові дні.

Обслуговування учасників з'їздів і нарад.

Обслуговування весільних та інших святкових вечорів. Правила прийому замовлень на обслуговування. Складання меню. Розміщення столів та стільців, підбір посуду, приборів, білизни. Основні елементи обслуговування відвідувачів. Зустріч відвідувачів, допомога у виборі місця. Послідовність подачі страв та напоїв. Особливості організації та обслуговування весільних і святкових вечорів вдома.

9. Обслуговування банкетів і прийомів

Загальні правила обслуговування банкетів і прийомів.

Види банкетів: банкет з частковим обслуговуванням офіціантами, банкет з повним обслуговуванням офіціантами (офіційний банкет), банкет-чай.

Банкет-прийом з повним обслуговуванням офіціантами. Прийом замовлення, підготовка до проведення банкету. Розміщення столів, накривання столів скатертинами. Сервіровка банкетного столу. Розміщення гостей за банкетним столом і черговість їх обслуговування.

Аперитив. Час подачі аперитиву. Правила обслуговування гостей за столом. Подача кави.

Банкет з частковим обслуговуванням офіціантами. Прийом замовлень, підготовка до проведення банкетів. Розміщення столів, накривання їх

скатертинами. Сервіровка банкетного столу. Розміщення гостей за банкетним столом. Правила обслуговування відвідувачів. подача десерту і гарячих напоїв.

Банкет-чай. Особливості банкету. Розміщення столів, накривання їх скатертинами. Набір посуду і приборів для сервірування столів. Порядок сервірування та правила обслуговування гостей за столом.

Обслуговування прийомів: фуршет, коктейль, буфет-бар. Їх призначення, особливості і переваги. Прийом замовлення. Підготовка приміщення до проведення прийому.

«КОНДИТЕР 7412.2»

1. Значення борошняних кондитерських виробів у харчуванні

Поняття про технологічний процес приготування борошняних кондитерських і булочних виробів.

2. Характеристика сировини та підготовка її до виробництва

Поняття про якість харчових продуктів, сировини, що використовується для приготування борошняних кондитерських виробів. Фактори, що впливають на якість. Органолептичне визначення якості харчових продуктів.

Правила, умови зберігання харчових продуктів. Вплив температури, вологості та ін. факторів на якість харчових продуктів в процесі зберігання.

Підготовка сировини до кондитерського виробництва.

Борошно, крохмаль: виробництво, види та сорти, хімічний склад, харчова цінність, властивості, вимоги до якості, підготовка до використання. Поняття про силу борошна.

Цукор, мед, патока: хімічний склад, харчова цінність, властивості, вимоги до якості, підготовка до використання в кондитерському виробництві.

Молоко, молочні продукти: хімічний склад, харчова цінність, види, вимоги до якості, використання. Продукти переробки молока – сухе молоко, згущене молоко, вершки, сметана, сир: характеристика, види, хімічний склад, харчова цінність, вимоги до якості, використання в кондитерському виробництві. Взаємозамінність.

Яйця: будова, хімічний склад, харчова цінність. Види яєць за способом і терміном зберігання, вимоги до якості. Санітарна обробка яєць. Продукти переробки яєць - меланж, яєчний порошок: хімічний склад, харчова цінність, вимоги до якості, кулінарна обробка, взаємозамінність, підготовка до використання в кондитерському виробництві.

Жири: види, класифікація, хімічний склад, харчова цінність, вимоги до якості, підготовка до використання.

Розпушувачі: види, характеристика, властивості, вимоги до якості, підготовка до використання.

Допоміжна сировина для кондитерського виробництва.

Харчові кислоти: види, характеристика, вимоги до якості, використання.

Прянощі, смакові товари, ароматизатори, барвники: види, характеристика, вимоги до якості, використання.

Драглеутворюючі речовини: види, характеристика, вимоги до якості, використання.

3. Технологія приготування напівфабрикатів для борошняних кондитерських і булочних виробів

Види та значення теплової обробки. Процеси, що відбуваються в продуктах під час теплової кулінарної обробки. Вплив теплової кулінарної обробки на якість готової продукції. Фізико-хімічні зміни білків, жирів, вуглеводів під час теплової обробки.

Види напівфабрикатів в залежності від сировини, технології виготовлення, їх характеристика та використання.

Фарші та начинки: види в залежності від сировини, характеристика, використання.

М'ясо, м'ясопродукти, птиця, субпродукти риба, рибні продукти: хімічний склад, класифікація, види, значення в харчуванні, кулінарна обробка, використання. Технологія приготування, вимоги до якості фаршів з м'яса, птиці, м'ясопродуктів, субпродуктів. Використання, термін реалізації.

Овочі, гриби: хімічний склад, харчова цінність, види, кулінарна обробка, вимоги до якості, підготовка до використання. Технологія приготування, вимоги до якості фаршів і начинок з овочів, грибів. Використання, термін реалізації.

Фрукти, ягоди: хімічний склад, харчова цінність, види, кулінарна обробка, підготовка до використання. Технологія приготування, вимоги до якості начинок з фруктів, ягід. Використання, термін реалізації.

Сушені плоди, ягоди: характеристика, харчова цінність, вимоги до якості, кулінарна обробка, підготовка до використання.

Плодово-ягідні вироби (повидло, джем, конфітур і т. ін.) промислового виробництва: асортимент, вимоги до якості, підготовка до використання, умови зберігання.

Крупи, бобові: види, значення в харчуванні, підготовка до використання. Технологія приготування, вимоги до якості фаршів з круп, бобових.

Горіхи, мак, какао-боби: хімічний склад, харчова цінність, види, коротка характеристика, вимоги до якості, підготовка до використання, умови зберігання.

Технологія приготування, вимоги до якості фаршів і начинок з яєць, маку, сиру та ін. Використання, термін реалізації.

Консервовані продукти: види, використання, умови зберігання.

Технологія приготування, вимоги до якості повидла, варення, джему, цукатів в асортименті. Використання, термін реалізації.

4. Технологія приготування напівфабрикатів для оздоблення борошняних кондитерських виробів

Види напівфабрикатів для оздоблення, їх характеристика та призначення.

Технологія приготування, вимоги до якості сиропів (для просочування, глазурування, тиражного, інвертного).

Технологія приготування, вимоги до якості желе (на желатині, агарі тощо). Прикраси з желе: нарізні, виємні, багатошарові, мозаїчні.

Технологія приготування, вимоги до якості помади (основної та шоколадної). Порядок підготовки готової помади для оздоблення борошняних кондитерських виробів.

Креми: класифікація, санітарні вимоги, вимоги до якості, використання. Технологія приготування, вимоги до якості масляних кремів: основного, особливого, нового. Їх використання. Способи та правила оздоблення кремом борошняних кондитерських виробів.

Технологія приготування, вимоги до якості кремів з вершків, сметани тощо.

Характеристика, технологія приготування, вимоги до якості крихти: бісквітної, горіхової, цукрової та ін.

Правила та порядок оздоблення борошняних кондитерських виробів помадкою, крихтами, пастами, шоколадом, кремом, цукатами, желе тощо.

5. Замішування тіста та способи його розпушування

Класифікація тіста, їх коротка характеристика. Замішування та утворення тіста. Характеристика способів замісу тіста.

Вплив вологості борошна та якості клейковини на вихід і якість готових виробів.

Способи розпушування тіста: механічний, хімічний, біологічний. Процеси, що відбуваються при різних способах розпушування.

6. Технологія приготування дріжджового тіста безопарним способом та опарним способом, виробів з нього

Характеристика дріжджового тіста, способи його приготування. Підготовка сировини для замішування тіста. Технологія приготування дріжджового тіста безопарним способом. Процеси, що відбуваються під час замісу, бродіння тіста та випікання виробів. Недоліки тіста, що виникають внаслідок неправильного режиму бродіння, причини, способи усунення. Методи визначення готовності тіста. Вимоги до якості готового тіста.

Розробка тіста, формування напівфабрикатів, розстоювання, випікання, оздоблення виробів. Процеси, що відбуваються під час випікання виробів. Визначення готовності випечених виробів. Терміни та умови зберігання виробів.

Технологія приготування виробів з дріжджового тіста: пиріжки, ватрушки, розтягаї, піца та ін. Вихід, вимоги до якості, відсоток втрат виробів під час теплової обробки.

Технологія приготування виробів смажених у фритюрі: пиріжки, пончики тощо. Підготовка фритюру. Жири, які використовуються для смаження. Режим смаження. Вимоги до якості виробів.

Технологія приготування булочних виробів: особливості приготування, їх оздоблення, вихід, вимоги до якості.

Технологія приготування багато порційних виробів з дріжджового тіста: пироги відкриті, напівзакриті, закриті, кулеб'яка, рулет з маком та ін. Вихід, вимоги до якості, відсоток втрат виробів під час теплової обробки.

Характеристика дріжджового опарного тіста. Підготовка сировини для замішування тіста.

Технологія приготування дріжджового тіста опарним способом. Різновиди опар, їх призначення. Вимоги до якості. Недоліки тіста, що виникають внаслідок неправильного режиму бродіння, причини, способи усунення. Методи визначення готовності тіста.

Розробка тіста, формування напівфабрикатів, розстоювання, випікання та оздоблення виробів. Процеси, що відбуваються під час випікання виробів. Визначення готовності випечених виробів. Терміни та умови їх зберігання.

7. Технологія приготування бездріжджових видів тіста та виробів з них

Класифікація бездріжджових видів тіста, їх характеристика.

Технологія приготування млинцевого тіста та виробів з нього. Вихід, вимоги до якості, термін зберігання.

Технологія приготування, особливості, вафельного тіста та виробів з нього: вафельні трубочки тощо. Режим та особливості випікання. Вихід, вимоги до якості, термін зберігання виробів.

Технологія приготування пісочного тіста: підготовка сировини, послідовність введення сировини під час замішування тіста. Визначення готовності тіста. Технологія приготування, режим випікання, оздоблення виробів з пісочного тіста: нарізне та виємне печиво, корзинки тощо. Вимоги до якості виробів.

Технологія приготування прісного здобного тіста в залежності від рецептури (2 способи) з великою кількістю рідини та малою кількістю рідини. Технологія приготування виробів з прісного здобного тіста: тарталетки, сочники, пироги з різними начинками тощо. Вихід, вимоги до якості виробів.

Технологія приготування пряничного тіста сирцевим способом та виробів з нього. Визначення готовності тіста та вимоги до його якості. Вихід, вимоги до якості готових виробів.

Характеристика бісквітного тіста. Способи приготування бісквітного тіста: холодний, тепловий. Визначення готовності тіста. Способи формування бісквітного тіста, температурний режим випікання, визначення готовності напівфабрикатів, недоліки тіста, причини та способи їх усунення. Технологія приготування виробів з бісквітного тіста: печива, рулетів тощо. Вимоги до їх якості.

8. Технологія приготування тістечок і тортів

Технологічний процес виготовлення тістечок і тортів: розрізання, просочування сиропом тістового напівфабрикату, прошарування напівфабрикатів кремом (начинкою), ґрунтування поверхні та бічних сторін кремом, глазурування поверхні, оздоблення тортів і тістечок кремом, фруктами, цукатами, горіхами тощо; розрізання прошарованих пластів на частини для тістечок і тортів, обсипання крихтами, подрібненими горіхами, цукровою пудрою тощо.

Асортимент і класифікація тістечок, їх характеристика. Розміри, форма, маса тістечок. Технологія приготування простих нарізних і поштучних

тістечок масового попиту з різних видів тіста: прісного здобного, пісочного, вафельного, бісквітного. Вимоги до їх якості. Терміни та умови зберігання готових виробів.

Асортимент і класифікація тортів, їх характеристика. Розміри, форма, маса тортів. Види тортів в залежності від оздоблювальних напівфабрикатів. Технологія приготування простих тортів масового попиту з прісного здобного, пісочного, вафельного, бісквітного тіста. Вимоги до їх якості. Терміни та умови зберігання готових виробів.

Порядок нанесення на тістечка й торти оздоблення та прикрас одного або декількох видів. Поєднання напівфабрикатів для оздоблення в залежності від їх виду та смакових якостей.

9. Технологія приготування оздоблювальних напівфабрикатів з кремів

Крем масляний “Шарлот”: характеристика, види в залежності від рецептури (шоколадний, горіховий тощо); технологія приготування, ознаки готовності крему; вимоги до якості, умови та термін зберігання; використання.

Крем масляний “Глясе”: характеристика, види; технологія приготування, ознаки готовності крему; вимоги до якості, умови та термін зберігання; використання.

Крем заварний: характеристика, технологія приготування, ознаки готовності крему, вимоги до якості, умови та термін зберігання, використання.

Способи оздоблення кремом за допомогою кондитерської гребінки, різних трубочок. Виготовлення з крему бордюрів, надписів, орнаментів тощо.

Порядок та послідовність оздоблення борошняних кондитерських виробів оздоблювальними напівфабрикатами.

**Критерії оцінювання знань
з фахових вступних випробувань
за спеціальністю 015.21 «Професійна освіта. Харчові технології»
на базі освітньо-кваліфікаційного рівня «кваліфікований робітник»**

Проведення фахових вступних випробувань дає можливість виявити ступінь засвоєння програмних знань студентами та вміння їх практичного застосування. Оцінювання здійснюється:

Оцінка	Оцінка	Бали	Пояснення
5-відмінно	12-10	90-100	Відмінно (відмінне виконання лише з незначною кількістю помилок)
4-добре	9-7	82-89	Дуже добре (вище середнього рівня з кількома помилками)
		75-81	Добре (в загальному вірне виконання з певною кількістю суттєвих помилок)
3-задовільно	6-4	67-74	Задовільно (непогано, але зі значною кількістю недоліків)
		60-66	Достатньо (виконання відповідає мінімальним критеріям)
2-незадовільно	3-1	35-59	Незадовільно
		1-34	Незадовільно (з обов'язковим повторним курсом)

**РЕКОМЕНДОВАНА ЛІТЕРАТУРА
для професії кваліфікованого робітника
«Кухар»**

1. Доцяк В.С. «Українська кухня. Технологія приготування страв»: Вища школа, 1995 р.
2. Дробот В.І. (ред.) Міністерство зовнішніх економічних зв'язків і торгівлі України. Збірник рецептур національних страв та кулінарних виробів. Київ «Видавництво А.С.К» 2003 р. 848 с.
3. Старовойт Л.Я. «Кулінарія» Вища школа, 1993 р.
4. Титаренко Л.Д. Теоретичні основи товарознавства: навч.пос. К.: ЦНЛ, 2003 р.
5. Титаренко Л.Д. Товарознавство. Продовольчі товари : навч.посіб. 2010 р.
6. Шумило Г.І. Технологія приготування їжі. Київ «Кондор» 2008 р. 506 с.

**для професії кваліфікованого робітника
«Офіціант»**

1. Дробот В.І. (ред.) Міністерство зовнішніх економічних зв'язків і торгівлі України. Збірник рецептур національних страв та кулінарних виробів. Київ «Видавництво А.С.К» 2003 р. 848 с.
2. Архіпов В.В., Іванникова Т.В., Архіпова А.В. Ресторанна справа: асортимент, технологія і управління якістю продукції в сучасному ресторані. Київ Фірма «Інкос» Центр навчальної літератури 2008р. 382 с.
3. Карпенко В.Д., Рогова А.Л., Шкарупа В.Г., Положишнікова О.І., Пилипай М.І. Організація виробництва і обслуговування на ПГХ. Київ 2003 р. УКООПСПЛКА 248 с.
4. Мазаракі А.А. Організація обслуговування у закладах ресторанного виробництва: Підручник для ВУЗів. Видання 2-ге , і доп./ За заг. ред. проф.. Н.О. П'ятницької. – К.: Кондор-Видавництво, 2012. – 557с., 76 кол. ілюстр.

1. Мостова Л.М., Новікова О.В. Організація виробництва і обслуговування на підприємствах ресторанного господарства. Ліра – К. 2010 р. 388 с.
2. Цигилик І. Економіка й організація виробництва: Навч.-метод.посіб. Івано-Франківськ: Галицька академія, 2005 р.

**для професії кваліфікованого робітника
«Кондитер»**

1. Новікова О.В., Ростовський В.С. Технологія виробництва борошняних кондитерських виробів. Київ Ліра-К. 2009р. 574 с.
2. Мазепа Е.В. Практикум для кондитера. Ростов-на-Дону. Феникс 2002 г. 384 с.