

МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ
ДЕРЖАВНИЙ ТОРГОВЕЛЬНО-ЕКОНОМІЧНИЙ УНІВЕРСИТЕТ
ЧЕРНІВЕЦЬКЕ ВИЩЕ КОМЕРЦІЙНЕ УЧИЛИЩЕ



ЗАТВЕРДЖУЮ
Директор ЧВКУ ДТЕУ
Микола КИРИЛЮК

**ПРОГРАМА ПРОВЕДЕННЯ ІНДИВІДУАЛЬНОЇ УСНОЇ
СПІВБЕСІДИ**

фахового вступного випробування для вступників на освітньо-
професійній ступінь фахового молодшого бакалавра на основі
здобутого освітньо-кваліфікаційного рівня кваліфікований робітник
зі спеціальності «кухар 4 розряду»

**181 Харчові технології (освітня програма «Виробництво харчової
продукції»)**

Розглянуто на засіданні
методичної комісії
харчових технологій
Протокол № 7 від 26.04.23
Голова комісії
_____ Інеса ГОРУК

ЗМІСТ

1. ЗАГАЛЬНІ ПОЛОЖЕННЯ
2. ПЕРЕЛІК ТЕМ ВИНЕСЕНИХ НА ІНДИВІДУАЛЬНУ УСНУ СПІВБЕСІДУ
3. КРИТЕРІЇ ОЦІНЮВАННЯ ЗНАНЬ ПРИ ПРОВЕДЕННІ ІНДИВІДУАЛЬНОЇ УСНОЇ СПІВБЕСІДИ
4. СПИСОК ЛІТЕРАТУРИ, РЕКОМЕНДОВАНОЇ ДЛЯ ПІДГОТОВКИ ІНДИВІДУАЛЬНОЇ УСНОЇ СПІВБЕСІДИ

1. ЗАГАЛЬНІ ПОЛОЖЕННЯ

Вступні випробування у 2023 році для здобуття освітньо-професійного ступеня фахового молодшого бакалавра для вступників здобутого освітньо-кваліфікаційного рівня «кваліфікований робітник» на місця державного (регіонального) замовлення проводяться у формі індивідуальної усної співбесіди фахового вступного випробування.

Співбесіду проводить приймальна комісія для проведення індивідуальної усної співбесіди, склад якої затверджується наказом директора і яка комплектується з викладачів училища.

Керівництво роботи приймальної комісії для проведення індивідуальної усної співбесіди здійснюється головою комісії.

Перелік питань для індивідуальної усної співбесіди складається для вступників здобутого освітньо-кваліфікаційного рівня «кваліфікований робітник» відповідно до навчальних програм дисциплін спеціальної підготовки.

Випробування у формі індивідуальної усної співбесіди проводяться у строки, встановлені Правилами прийому, згідно з розкладом, затвердженим головою приймальної комісії (директором училища).

Тривалість проведення індивідуальної усної співбесіди – 0,25 астрономічної години на одного вступника (0,3 академічної години).

Під час співбесіди вступникам ставиться п'ять питань з дисциплін спеціальної підготовки.

Оцінка за вступне випробування у формі індивідуальної усної співбесіди визначається та оформлюється комісією у такій послідовності:

1. Члени комісії відмічають правильність усних відповідей на поставлені запитання в аркуші співбесіди, який після її закінчення в усній формі підписується членами комісії.

2. Загальна оцінка за вступне випробування у формі індивідуальної усної співбесіди проставляється в аркуші співбесіди та аркуші результатів вступного випробування.

3. Оформлені аркуші співбесіди та аркуші результатів вступного випробування голова комісії здає заступнику відповідального секретаря приймальної комісії, який перевіряє правильність їх заповнення.

4. Інформація про результати індивідуальної усної співбесіди оголошуються вступнику у день її проведення.

Критерії оцінювання знань вступників на вступному випробуванні у формі індивідуальної усної співбесіди розроблені комісією.

2 ПЕРЕЛІК ТЕМ, ВИНЕСЕНИХ НА ІНДИВІДУАЛЬНУ УСНУ СПІВБЕСІДУ

Технологія приготування їжі.

1. Характеристика основних прийомів механічної обробки сировини.
1. Характеристика основних прийомів теплової обробки сировини.
2. Характеристика способів варіння.
3. Характеристика способів смаження.
4. Характеристика комбінованих прийомів теплової обробки.
5. Характеристика допоміжних прийомів теплової обробки.
6. Технологічний процес механічної обробки картоплі, форми нарізки картоплі, їх кулінарне використання.
7. Технологічний процес обробки коренеплодів, приготування напівфабрикатів з них.
8. Характеристика форм нарізання овочів.
10. Характеристика рибної сировини, що надходить на підприємства ресторанного господарства.
11. Характеристика процесу розморожування риби.
12. Виготовлення напівфабрикатів з риби.
13. Технологічний процес обробляння м'яса.
14. Приготування натуральної січеної маси, характеристика напівфабрикатів з них, вимоги до якості, умови та строки реалізації.
15. Приготування натуральної котлетної маси, характеристика напівфабрикатів з неї, вимоги до якості, умови та строки реалізації.
16. Значення супів у харчуванні. Класифікація супів.
17. Технологія приготування м'ясного бульйону.
18. Технологія приготування рибного бульйону.
19. Технологія приготування бульйону із м'яса птиці.
19. Технологія приготування та подавання борщів.
20. Технологія приготування та подавання капустняків.
21. Технологічні принципи оформлення та подавання супів, вимоги до якості та термінів зберігання і реалізації.
22. Роль соусів у харчуванні, їхнє технологічне призначення.
23. Класифікація соусів. Похідні соусів.
24. Загальна характеристика страв та гарнірів з овочів та грибів.
25. Характеристика асортименту страв та гарнірів з варених, припущених, овочів та грибів.

26. Характеристика асортименту страв та гарнірів з смажених, тушкованих та запечених овочів та грибів.
27. Характеристика страв та гарнірів з крупів, бобових та макаронних виробів.
28. Технологічний процес приготування каш та виробів з них.
29. Технологічний процес приготування і відпуску страв і гарнірів з бобових.
30. Технологічний процес приготування і відпуску страв і гарнірів з макаронних виробів.
31. Характеристика страв з риби, їх класифікація.
32. Технологічний процес приготування та характеристика асортименту страв з вареної та припущеної риби.
33. Технологічний процес приготування та характеристика асортименту страв смаженої, тушованої та запеченої риби.
34. Технологічний процес приготування та характеристика страв з нерибних продуктів моря.
35. Асортимент страв з рибної січеної та котлетної маси.
36. Характеристика страв з м'яса, їх класифікація.
37. Технологічний процес приготування та характеристика асортименту страв з вареного та смаженого м'яса.
38. Технологічний процес приготування та характеристика асортименту страв з тушкованого та запеченого м'яса.
39. Технологічний процес приготування і відпуску страв з натуральної січеної і котлетної маси.
40. Технологічний процес і відпуску страв з варених, смажених та запечених яєць.
41. Технологічний процес приготування і відпуску гарячих страв з сиру.
42. Технологічний процес приготування безалкогольних коктейлів, їх класифікація в залежності від використовуваної сировини.
43. Значення холодних страв та закусок у харчуванні людини.
44. Технологічні прийоми підготовки овочевої, м'ясної, рибної сировини та гастрономічних продуктів для приготування холодних страв та закусок.
45. Технологічний процес приготування і відпуску бутербродів.
46. Технологічний процес приготування і відпуску салатів та вінегретів.
47. Технологічний процес приготування і відпуску страв з овочів та грибів, страв з риби та рибних гастрономічних продуктів.
48. Технологічний процес приготування і відпуску холодних страв з м'яса та м'ясних гастрономічних продуктів.

49. Технологічний процес приготування і відпуску закусок з яєць та сиру.
50. Значення солодких страв у харчуванні.
51. Класифікація та асортимент солодких страв.
52. Характеристика технологічних властивостей сировини для виробництва солодких страв.
53. Значення борошняних кулінарних виробів у харчуванні, їх класифікація.
54. Характеристика сировини для виробництва борошняних кулінарних виробів.
55. Технологічний процес приготування дріжджового тіста опарним способом.
56. Технологічний процес приготування дріжджового тіста безопарним способом.
57. Технологічний процес приготування і відпускання пельменів.
58. Технологічний процес приготування і відпускання вареників.
59. Технологічний процес приготування і відпускання млинців, оладок.
60. Технологічний процес приготування і відпускання млинців з різними начинками.
61. Особливості виробничо-торговельної діяльності закладів ресторанного господарства.
62. Охарактеризуйте ЗРГ за характером виробництва.
63. Охарактеризуйте ЗРГ за класами.
64. Дайте характеристику формам і способам руху товарів.
65. Охарактеризуйте особливості приймання товарів за кількістю та якістю.
66. Дайте характеристику матеріально-технічному постачанню.
67. Охарактеризуйте організацію роботи гарячого цеху.
68. Дайте характеристику організації роботи у м'ясо-рибному цеху.
69. Охарактеризуйте організацію роботи холодного цеху.
70. Охарактеризуйте загальні принципи складання меню.
71. Охарактеризуйте режим праці і відпочинку у ЗРГ.
72. Які вимоги пред'являються до виробничого персоналу.
73. Які елементи містить оперативне планування роботи виробництва.
74. Що необхідно враховувати при складанні плану меню.
75. Охарактеризуйте організацію роботи у кондитерському цеху.

76. Опишіть вимоги, які пред'являють до ділянки і території закладу ресторанного господарства
77. Санітарно-гігієнічні вимоги до проектування приміщень для відвідувачів
78. Гігієнічні вимоги до проектування приміщень для миття столового та кухонного посуду, камери харчових відходів
79. Загальні гігієнічні принципи проектування виробничих приміщень ЗРГ.
80. Особиста гігієна працівників.
81. Гігієнічні вимоги щодо догляду за шкірою тіла, ротовою порожниною.
82. Медичні огляди та обстеження; їхнє протиепідемічне значення.
83. Правила допуску до роботи персоналу підприємств.
84. Гігієнічна характеристика факторів зовнішнього середовища.
85. Санітарно-гігієнічні вимоги до технологічного обладнання.
86. Санітарно-гігієнічні вимоги до інвентаря, посуду, тари.
87. Санітарно-гігієнічні вимоги до миття посуду.
88. Санітарно-гігієнічні вимоги до пакувальних матеріалів
89. Санітарний одяг, правила використання і зберігання.
90. Гігієнічні вимоги до миючих засобів які використовуються в ЗРГ.
91. Санітарна обробка обладнання, інвентарю, посуду.
92. Методи дезінфекцій.
93. Дезінсекція та дератизація, попереджувальні методи.
94. Яких правил особистої гігієни повинен дотримуватись працівник.
95. Медичне обстеження працівників закладів ресторанного господарства.
96. Санітарний контроль за дотриманням правил особистої гігієни персоналу.
97. Способи дезінфекції, їхня санітарно-гігієнічна оцінка.
98. Фізичні і хімічні засоби дезінфекції, їхня характеристика та застосування.
99. Гігієнічні вимоги до приготування м'ясних н/ф.
100. Гігієнічні вимоги до реалізації холодних страв та закусок.
101. Вимоги до транспортування харчових продуктів.
102. Вимоги до зберігання харчових продуктів.
103. Санітарні вимоги до обробки овочів.
104. Умови, терміни зберігання готової їжі.
105. Санітарні вимоги до реалізації готової їжі.
106. Санітарні вимоги до прийому харчових продуктів.
107. Принципи оптимізації проведення процесів.
- 108.
109. Характеристика механічного пресування.

110. Класифікація теплових процесів.
111. Сутність процесу пресування.
112. Характеристика процесу випарювання.
113. Сутність охолодження. Застосування на виробництві.
114. Характеристика процесів смаження.
115. Пастеризація. Апарати для пастеризації.
116. Процес різання.
117. Передача тепла. Теплопровідність.
118. Класифікація масообмінних процесів.
119. Поняття про процеси сортування.
120. Характеристика тістомісильної машини ТММ -1 М

КРИТЕРІЇ ОЦІНЮВАННЯ ЗНАНЬ ВСТУПНИКІВ

Для здобуття освітньо-професійного ступеню фахового молодшого бакалавра на основі здобутого освітньо-кваліфікованого рівня кваліфікований робітник з професії «кухар 4 розряду»

Вступне випробування оцінюється за 200-бальною шкалою. Завдання складається з 5 питань. Результуючий бал вступного випробування визначається як сума балів, отриманих за кожне питання. Кожне з питань оцінюється в 40 балів.

40 балів виставляється, якщо вступник надав розгорнуту повну відповідь з дотриманням логічної послідовності, глибоко розкрив теоретичне питання; вільно володіє технічною термінологією; навів технічні приклади.

30 балів виставляється, якщо вступник надав повну відповідь з дотриманням логічної послідовності, розкрив теоретичне питання, але допустив деякі неточності; навів приклади.

20 балів виставляється, якщо вступник знає і розуміє більше половини навчального матеріалу, знає основні положення, визначення та поняття, їх зміст та може дати їм пояснення, може частково самостійно аналізувати, узагальнювати, робити висновки. У відповіді немає порушень в послідовності, але можуть бути помилки у формулюванні складних теоретичних положень.

15 балів - якщо вступник надав повну відповідь, поверхово розуміє причинно-наслідкові взаємозв'язки та взаємозалежності з певної проблеми; припустився несуттєвих помилок у термінології, висновках.

10 балів виставляється, якщо вступник надав несистемну відповідь, припустився суттєвих помилок у визначеннях. Вступник має уявлення про об'єкт вивчення, фрагментарно відтворює незначну частину навчального матеріалу, може навести деякі елементарні основні визначення, виявляє здатність елементарно викласти думку.

5 балів виставляється, якщо вступник дав недостатню відповідь; допустив значні помилки і неточності; має фрагментарні знання щодо

базових понять, основних взаємозв'язків та взаємозалежностей між процесами та явищами; частково орієнтується в технічній термінології.

0 балів виставляється, якщо вступник не виконав завдання; не розкрив основний зміст теоретичного питання.

Вступне фахове випробування вважається складеним, якщо сумарно вступник набрав 100 балів і більше.

Програма фахового вступного випробування та критерії оцінювання знань розроблені МК харчових технологій.

4 СПИСОК ЛІТЕРАТУРИ, РЕКОМЕНДОВАНОЇ ДЛЯ ПІДГОТОВКИ ІНДИВІДУАЛЬНОЇ УСНОЇ СПІВБЕСІДИ

- 1 Архіпов В.В. Організація ресторанного господарства. Навч. пос. – К.: Центр учбової літератури; Фірма „Інкос”, 2007
2. Доцяк В.С. Українська кухня: Технологія приготування страв. Підручник. – К.: Вища школа, 1995.- 547с.
- 3.Збірник рецептур національних страв та кулінарних виробів для підприємств громадського харчування всіх форм власності. – К.: А. К. С., 2000р.-
- 4 Льовшина Л.Д., Новікова О.В., Михайлов В.М., М'ячиков О.В., Радченко Л.О., Терещенко Л.В. Технологія приготування їжі: Українська кухня: Навчальний посібник. – Х.: Світ книг, 2012
- 5 Саєнко Н.П., Волошенко Т.Д. Устаткування підприємств громадського харчування. Підручник. - Київ., «ЛДП», 2005.-320с.
6. Сирохман І.В., Задорожний І.М., Пономарьов П.Х. Товарознавство продовольчих товарів. Підручник .- К.: Лібра, 2005.-368с.
- 7 Сирохман І.В., Задорожний І.М., Пономарьов П.Х. Товарознавство продовольчих товарів. Підручник .- К.: Лібра, 2008.-598с.
- 8 Шинкаренко О.П. , Сидорчук Т.П., Дідик Л.М. Технічне оснащення підприємств громадського харчування Механічне устаткування частина 1. Підручник.- Львів, «Оріяна-Нова», 2005.-240с.
11. Шумило Г.І. Технологія приготування їжі . Навчальний посібник. Київ, 2003р.- 506с.