

Харківський кооперативний торгово - економічний фаховий коледж

Циклова комісія харчових технологій та ресторанного бізнесу



ЗАВДАННЯ

фахових вступних випробувань

для навчання за скороченими програмами

фахового молодшого бакалавра зі спеціальності:

181 Харчові технології

на базі здобутого освітньо-кваліфікаційного рівня

кваліфікованого робітника

за професією 7412 Кондитер

Затверджено

на засіданні циклової комісії

харчових технологій

та ресторанного бізнесу

Протокол № _____

від « _____ » _____ 2021р.

Голова циклової комісії

Л.Г.Кашавцева



Харків, 2021

Пояснювальна записка

Тести для проведення конкурсних фахових випробувань для вступу на навчання за скороченими програмами молодшого спеціаліста зі спеціальності: 181 «Харчові технології» складені відповідно до навчальних програм дисциплін:

- Технологія приготування борошняних і кондитерських виробів з основами товарознавства;
- Охорона праці;
- Організація виробництва;
- Гігієна та санітарія;
- Устаткування підприємств харчування.

Тести одного рівня складності розроблені з усіх тем вище вказаних дисциплін. Кількість тестових балів 40, основною формою тестів є завдання відкритої форми відповідей за принципом альтернативної побудови, що передбачають чотири відповіді з однією правильною. На тестову перевірку знань відводиться 80 хвилин.

Оцінка рівня знань визначається згідно з отриманими балами. Кожна правильна відповідь оцінюється в 5 балів.

Розрахунок балів за шкалою 100 - 200

<i>Кількість тестових балів</i>	<i>Кількість рейтингових балів</i>
<i>Менше 20</i>	<i>Не склав</i>
<i>20</i>	<i>100</i>
<i>21</i>	<i>105</i>
<i>22</i>	<i>110</i>
<i>23</i>	<i>115</i>
<i>24</i>	<i>120</i>
<i>25</i>	<i>125</i>
<i>26</i>	<i>130</i>
<i>27</i>	<i>135</i>
<i>28</i>	<i>140</i>

<i>29</i>	<i>145</i>
<i>30</i>	<i>150</i>
<i>31</i>	<i>155</i>
<i>32</i>	<i>160</i>
<i>33</i>	<i>165</i>
<i>34</i>	<i>170</i>
<i>35</i>	<i>175</i>
<i>36</i>	<i>180</i>
<i>37</i>	<i>185</i>
<i>38</i>	<i>190</i>
<i>39</i>	<i>195</i>
<i>40</i>	<i>200</i>

Технологія приготування борошняних кондитерських виробів з основами товарознавства

1. Особливості приготування дріжджового здобного тіста, розподіл сировини. Роль обминання при бродінні тіста.
2. Характеристика і види вафельного тіста. Вимоги до якості тіста.
3. Особливості приготування комбінованих тортів. Асортимент. Вимоги до якості.
4. Технологія приготування пісочного тіста, виробів з нього.
5. Особливості приготування білкових кремів. Вимоги до якості.
6. Види браку при приготуванні бісквітного тіста, причини виникнення, шляхи попередження і усунення.
7. Технологія приготування кулеб'яки з капустою. Виготовлення прикрас з тіста. Вимоги до якості.
8. Призначення і види посипок залежно від сировини. Способи приготування посипок. Вимоги до якості.
9. Бісквітно-фруктові тістечка. Особливості художнього оформлення. Вимоги до якості.
10. Види повітряних тістечок. Технологія приготування. Асортимент. Вимоги до якості.
11. Способи розпушування тіста.
12. Технологічна схема приготування тіста для виробів смажених у фритюрі.
13. Технологія приготування фаршів: рис з яйцем, свіжої капусти.
14. Характеристика та технологія приготування дріжджового безопарного тіста. Вироби з нього.
15. Технологічний процес приготування тортів «Сюрприз», «Полярний». Вимоги до якості.
16. Види бісквітного тіста, технологія приготування (бісквіт з какао, бісквіт основний). Роль крохмалю в приготуванні тіста.
17. Прикраси з крему. Приготування крему «Шарлот», «Глясе». Підготовка інвентарю до роботи.
18. Технологічна схема приготування прісного здобного тіста.
19. Желе. Креми. Класифікація їх. Характеристика й використання.
20. Види пісочних тістечок, «Кошик любительський», «Кошик з масляним кремом і фруктовою начинкою». Вимоги до якості.
21. Технологія приготування сиркового пряничного тіста, виробів з нього. Вироби мало пористі, чому?
22. Види бісквітних тортів залежно від використання оздоблювальних напівфабрикатів, їх характеристика.
23. Приготування круглих бісквітних тістечок «Буше». Вимоги до якості.
24. Санітарно-технологічний контроль за якістю кондитерських виробів на виробництві.
25. Асортимент пісочних тортів та технологічна схема приготування пісочних тортів від використання оздоблювальних напівфабрикатів.

26. Технологічний процес приготування прісного здобного тіста. Режим випікання виробів. Асортимент.

27. Відходи і втрати під час виготовлення тістечок і тортів. Способи запобігання втрат.

28. Технологія приготування баби ромової, пирога напіввідкритого. Вимоги до якості.

29. Приготування шоколадної глазури. Вимоги до якості. Техніка глазурування виробів.

30. Приготування вафельного тіста без цукру. Вафельні торти, їх асортимент. Вимоги до якості.

31. Основні технологічні операції, які виконуються при приготуванні тортів.

32. Які вимоги пред'являють до оформлення тістечок?

33. Дефекти дріжджового листового тіста в виробах і їх причини, шляхи попередження й усунення.

34. Приготування фаршів, начинок із свіжих плодів, овочів, круп та підготовка до виробництва смакових, ароматичних, фарбувальних речовин.

35. Технологія приготування бісквітного тіста холодним способом та тортів «Весільний» і «Ягідка». Вимоги до якості.

36. Приготування шоколадної помади. Техніка глазурування. Вимоги до якості.

37. Технологія приготування білково-духового і духово-горіхового тіста. Визначення готовності тіста. Технологія приготування тортів «Київський», «Хрещатик».

38. Вимоги до якості білкового заварного крему. Чому для оформлення виробів краще використовувати крем білковий заварний?

39. Характеристика заварного тіста і його використання.

40. Приготування пиріжків з дріжджового опарного тіста з різними фаршами. Вимоги до якості.

41. Технологічна схема приготування здобного прісного тіста. Способи розпушення тіста залежно від сировини.

42. Класифікація тортів, їх загальна характеристика. Назвати форми, розміри і масу тортів.

43. Які вимоги пред'являють до оформлення тістечок і тортів кремами?

44. Назвати з яких операцій складається технологічний процес прісного листового тіста.

45. Характеристика білково-повітряного, повітряно-горіхового тіста. Технологія приготування. Асортимент.

46. Класифікація глазури, характеристика, використання.

47. Особливості приготування та оздоблення тістечок «Буше». Термін зберігання готових тістечок.

48. Характеристика використання цукрового напівфабрикату, режим випікання, вимоги до якості.

49. Як готують посипки із випечених шоколадних і горіхових напівфабрикатів?

50. Вимоги до якості тортів і тістечок, їх упакування, зберігання, транспортування.
51. Технологія приготування бісквітного тіста основними способами та тарту «Горіховий», вимоги до якості.
52. Дефекти дріжджового листкового тіста в виробках і їх причина.
53. На виробництво не поступив мед, чи можна приготувати пряники, та які?
54. Технологія приготування виробів із дріжджового листкового тіста. Вимоги до якості.
55. Оздоблення із желе, фруктів, марципану, карамелі, ті їх приготування.
56. Процеси, які відбуваються під час випікання пісочного тіста. Дефекти виробів, що виникли внаслідок порушення технології замішування.
57. Технологія приготування заварного тіста. Визначення готовності тіста. Вимоги до якості.
58. Порівняльна характеристика способів приготування дріжджового тіста.
59. Роль санітарно-технологічних лабораторій в оцінці харчової цінності кондитерських виробів.
60. Характеристика сортів пшеничного борошна, підготування до виробництва крохмалю, цукру, меду, яєць і яєчних продуктів, молочних і жирів.
61. Технологія приготування заварного тіста і виробів з нього. Заварний напівфабрикат при випіканні осів, причина?
62. Класифікація бісквітних тістечок, загальна характеристика. Форми, розміри і маса. Особливості художнього оформлення.
63. Види бісквітного тіста залежно від рецептури та способу приготування. Технологічний процес приготування торта «Казка».
64. Механічний спосіб розпушування тіста, його характеристика. В яких видах тіста він використовується?
65. Порядок приготування опари. Температурний режим і тривалість бродіння.

Рекомендована література:

Базова:

1. Закони України:
 - 1.1. "Про захист прав споживачів" від 12.05.91 № 1023-XI(редакція станом на 02.12.12).
 - 1.2. "Про безпечність та якість харчових продуктів" від 23.12. 97 № 771/97- ВР(редакція діє з 11.08 13).
2. ДСТУ 4281-2004 "Заклади ресторанного господарства. Класифікація". - К.: Держстандарт України, 2004.
3. Сборник рецептур мучних кондитерских изделий. - СПб: ПРОФИКС, 2008.
4. Про порядок розробки та затвердження технологічної документації на фірмові страви, кулінарні та кондитерські вироби у закладах ресторанного господарства

(Наказ Міністерства економіки України від 25.09.00р. №210).

5. Зайцева Т. М. Технологія виготовлення борошняних кондитерських виробів: підручник,- К.: Вікторія, 2005.

6. Лисюк Г. М., Самохвалова О. В. Технологія борошняних кондитерських і хлібобулочних виробів: навч. посіб. - Суми: ВТД "Університетська книга", 2009.

Допоміжна:

7. Ростовський В. С. , Новікова О. В. Технологія виробництва борошняних кондитерських виробів: навч. посіб. - К.: Ліра- К., 2009.

8. Сирохман І. В. Асортимент і якість кондитерських виробів. - К.: Центр учбової літератури, 2009.

9. Методи контролю якості харчової продукції/ Черевко О. І. , Коваленко В. О. та ін.- Суми: ВТД " Університетська книга",2011.

Інтернет джерела:

10. Макарова О. Технологія кондитерського виробництва
<https://www.yakaboo.ua/tehnologija-konditers-kogo-virobnictva-praktikum.html>

11.Сучасні тенденції кондитерського виробництва <https://uk.baker-group.net/confectionery-formulations-technology-raw-materials-and-ingredients/production-of-flour-confectionery-products/reference-category-production-of-flour-confectionery-appendix-3.html>

Охорона праці

1. На яких принципах базується державна політика в галузі охорони праці?
2. Який порядок і види навчання, проведення інструктажів порядок перевірки знань з питань охорони праці застосовують на підприємствах ресторанного господарства?
3. Які документи з охорони праці відносяться до державних, міжгалузевих, галузевих?
4. Які державні органи здійснюють управління охороною праці в Україні? Їх повноваження?
5. Хто здійснює державний нагляд за додержання державних та інших нормативних актів про охорону праці?
6. Яку відповідальність несуть працівники підприємств, організацій, установ за порушення вимог щодо охорони праці?
7. Як створити оптимальні умови мікроклімату у виробничих приміщеннях?
8. Які нещасні випадки підлягають розслідуванню на виробництві? Їх причини?
9. Який порядок надання допомоги потерпілому від електротравм?
10. Які основні причини виникнення пожежі? Де повинні розміщувати протипожежний інвентар, схеми евакуації персоналу при пожежі?

Рекомендована література:

Базова:

1. Правила роботи закладів (підприємств) ресторанного господарства (Наказ міністерства економіки з питань європейської інтеграції України від 24.07.02. № 219).
2. "Про забезпечення санітарного та епідемічного благополуччя населення" від 24.02.94 №4004 - Х11.
3. Охорона праці (Законодавство. Організація роботи): Навчальний посібник / За заг. ред., к.т.н., доцента І. П. Пістуна. - Львів: "Тріада плюс", 2013.
4. Гогіташвілі Г. Г., Лапін В. М. Основи охорони праці: навчальний посібник - 4-те видавництво, випр. і доп., - К.: Знання, 2010.

Допоміжна:

5. Охорона праці (практикум) : Навч. посібник, За заг. ред. к.т.н., доц. І. П. Пістуна. - Львів: "Тріада плюс", 2011.

6. Ярошевська В. М. Словник термінів і понять з безпеки життєдіяльності. - К.: НМЦ, 2004.

Інтернет джерела:

7. Навчальний посібник з охорони праці., https://college.nuph.edu.ua/wp-content/uploads/2017/05/osnovy_ohorony_prac.pdf.

Організація виробництва

1. Класифікація закладів ресторанного господарства.
2. Характеристика типів закладів ресторанного господарства, спеціалізація закладів.
3. Вимоги до закладів ресторанного господарства, правила роботи.
4. Визначення потужності закладу ресторанного господарства. Графіки завантаження торговельних залів.
5. Джерела постачання сировини, напівфабрикатів, продуктів у заклади ресторанного господарства.
6. Договори постачання, їх види, порядок укладання.
7. Організація приймання продовольчих товарів за якістю та кількістю, документальне оформлення.
8. Організація матеріально - технічного постачання.
9. Характеристика складських приміщень, вимоги до них.
10. Складання планового меню.
11. Класифікація меню, характеристика різних груп меню.
12. Порядок розміщення страв в меню залежно від його виду та типу закладу ресторанного господарства.
13. Визначення потреби у сировині на день, технологічна документація.
14. Можливі зміни норм і взаємозамінність сировини, передбачені у збірниках рецептур.
15. Технологічні карти, порядок їх складання і оформлення.
16. Порядок розробки та затвердження технологічної документації на фірмові страви закладів ресторанного господарства.
17. Структура виробництва, загальні вимоги до виробничих приміщень.
18. Організація роботи м'ясного цеху, рибного цеху закладів ресторанного господарства.

19. Організація роботи рибного цеху закладів ресторанного господарства в залежності від потужності.
20. Організація роботи птахо-голинного цеху.
21. Організація роботи гарячого цеху закладів ресторанного господарства.
22. Організація роботи холодного цеху закладів ресторанного господарства різної потужності.
23. Організація роботи кондитерських цехів різної потужності.
24. Організація кулінарних і кондитерських виставок - продажів.
25. Склад приміщень закладів ресторанного господарства, їх характеристика і вимоги до взаємозв'язку.

Рекомендована література:

Базова:

1. Архіпов В. В. Організація ресторанного господарства. Навчальний посібник 3-тє видання – К.: Центр учбової літератури, 2016.
2. Архіпов В. В. Ресторанна справа: Асортимент, технологія і управління якістю продукції в сучасному ресторані. 3-тє видання навч. посібник – К.: «Центр учбової літератури», 2016.
3. Гаврилко П. П. Збірник рецептур національних кухонь країн Європи. 2-ге видання – К.: «Центр учбової літератури», 2016.
4. Литвиненко Т. К. Новітні технології обслуговування у сфері ресторанного бізнесу / Т. К. Литвиненко. – К.: КНТЕУ, 2011.
5. Мальська М. П. Ресторанна справа: Технологія та організація обслуговування туристів (теорія та практика) підручник – К.: «Центр учбової літератури», 2016.

Допоміжна:

6. Мостова Л. М. Організація обслуговування на підприємствах ресторанного господарства/ Л. М. Мостова, О. В. Новікова. – К.: Ліра - К, 2010.
7. П'ятницька Г. Т. Інноваційні ресторани технології. Основи теорії/ Г. Т. П'ятницька, Н. О. П'ятницька. – К.: Кондор, 2013.
8. Організація обслуговування у підприємствах ресторанного господарства / За ред. проф. Н. О. П'ятницької. – К.: Центр учбової літератури, 2011.

Інтернет джерела:

1. Архіпов В. В. Організація виробництва на підприємстві. – режим доступу: http://osvita.ua/vnz/reports/econom_pidpr/19735/
2. Організація виробництва на підприємствах ресторанного господарства. – режим доступу: <http://dspace.nuft.edu.ua/jspui/bitstream/123456789/8832/1/organiz.pdf>

Санітарія та гігієна

1. Укажіть, як слід дезінфікувати виробниче обладнання та інвентар.
2. Як після використання обробляють і зберігають обробні дошки ?
3. Як приготувати 10% розчин хлорного вапна.
4. У змивах із рук персоналу було виявлено кишкову паличку. Про що це свідчить?
5. Укажіть, яке м'ясо забороняється приймати в заклади ресторанного господарства.
6. Які умови та строки розморожування риби?
7. Назвіть продукти, що забороняється приймати на підприємства харчування.
8. Методи і засоби дезінфекції.
9. Умови зберігання продуктів, що швидко псуються.
10. Шляхи зараження людини гельмінтами. Заходи попередження.
11. Санітарно - гігієнічне значення теплової обробки.
12. Харчові інфекції.
13. Чи можна допускати до роботи кухаря, який має пошкодження та порізи на руках. Чому?
14. Як часто проводять медичні огляди працівників підприємств ресторанного господарства.
15. Методи і засоби дезінфекції. Види маркування, його значення на підприємствах ресторанного господарства.
16. Органолептичний метод оцінки якості продукції.
17. Значення обробки яєць і правила обробки яєць на підприємствах ресторанного господарства.
18. Вимоги до обробки кондитерських мішків у кондитерських цехах.
19. Порядок дезінфекції столового посуду.

Рекомендована література:

Базова:

1. СанПін 2.3.23 1324-03 Гігієнічні вимоги до термінів придатності та умов зберігання харчових продуктів.
2. Іванова О. В. Санітарія та гігієна закладів ресторанного господарства: підручник/ О. В. Іванова, Т. В. Капліна – К.:2015.
3. Санітарія та гігієна закладів ресторанного господарства : навчальний посібник / уклад.: Т.В. Кравченко, Н.М. Попова. – Умань : ФОП Жовтий О.О., 2017.

Допоміжна:

4. Рудавська Г. Б. Санітарія., Київ, 2010.
5. Смоляр В. І. Фізіологія та гігієна харчування / В. І. Смоляр. -К.: Здоров'я, 2011.

Інтернет джерела:

6. Гігієна і санітарія, курс лекцій, http://library.nuft.edu.ua/ebook/file/43_39.pdf

Устаткування підприємств харчування

1. Сковороди. Призначення, класифікація, будова, принцип роботи, правила експлуатації. Перегрів поду сковороди, лампа «Нагрів» не гасне. Причини, Спосіб усунення.
2. Пароконвектомати. Особливості будови, принцип роботи правила експлуатації. На поверхні виробу відсутня рум'яна скоринка. Причина.
3. Фритюрниці. Класифікація, будова, принцип роботи, правила експлуатації. Пиріжки смажені мають рум'яну скоринку, а в середині сири. Причини.
4. Комплекти малогабаритного модульованого обладнання (ММО).
5. Машини для нарізання гастрономії, будова, принципи роботи, правила експлуатації. Як регулюють необхідну товщину нарізання продукту.
6. Будова, правила експлуатації і техніка безпеки овочерізальної машини МРО 50 - 200. Нарізання овочів соломкою протікає неякісно. Причини. Способи усунення.
7. Пристрої для спалювання газоподібного палива, особливості будови, Газ горить плаваючим полум'ям. Причини. Способи усунення.
8. Марміти. Особливості будови, принцип роботи, правила експлуатації. При натисканні на кнопку «Пуск», лампа «нагрів» не горить. Причини. Способи усунення.
9. Машини для розпушування порційних шматків м'яса, особливості будови, принцип роботи, правила експлуатації. У чому полягає суть процесу розпушування м'яса? При натисканні кнопки «Пуск» двигун не працює. Причини. Способи усунення.
10. Мікрохвильові печі. Призначення, класифікація, особливості будови окремих моделей, принципи роботи, правила експлуатації.
11. Збивальні машини і механізми. Будова, принципи роботи, правила експлуатації. Призначення робочих органів. При роботі на збивальній машині швидкість збивання не змінюється. Причини. Способи усунення.
12. Чому не можна зберігати в холодильній камері гарячі та теплі страви та напої?

13. Від чого залежить нормальна робота холодильного обладнання?
14. Холодильна установка дає холод, але працює короткими періодами. Причини. Способи усунення.
15. Яка фізична суть охолодження?
16. Принципова схема компресійної холодильної машини.
17. Холодильна шафа ШХ - 1,12 М. Будова, правила експлуатації і техніка безпеки. Установка дає холод, але періоди роботи-відпочинку постійно збільшуються. Причини. Способи усунення.
18. Тістомісильна машина ТММ - ЇМ. Будова, правила експлуатації.
19. Укажіть правила безпечної експлуатації електричних грилів карусельного типу.
20. Кавоварка для приготування кави «Espresso».
21. Холодильна вітрина ВХС - 1-0, 8-3. Будова, правила експлуатації. Установка дає холод, але має довгі періоди роботи та коротку зупинки, Причина. Способи усунення.
22. Холодильне обладнання ліній відпуску страв, типи, загальна характеристика.
23. Фаршмішалки, особливості будови окремих моделей, принцип роботи, правила експлуатації. Під час завантаження шматка м'яса машина припиняє роботу, а двигун видає гудіння. Причина. Способи усунення.
24. Холодильна шафа ШХ - 0,71. будова, правила експлуатації. Зберігання продуктів з урахуванням товарного сусідства.
25. Передачі, їх види, призначення, будова.
26. Машини для нарізання гастрономії (слайсери), особливості будови окремих моделей, принцип роботи, правила експлуатації. Як регулюють необхідну товщину нарізання продукту?
27. Будова, правила експлуатації і техніка безпеки овочерізальної машини МРОВ - 160.

28. Універсальні приводи, їх призначення, класифікація, будова, принципи роботи, правила експлуатації і безпеки праці.
29. Харчоварильні котли. Призначення, класифікація, особливості будови окремих моделей, принцип роботи, правила експлуатації.
30. Будова, принцип дії, правила експлуатації та техніка безпеки картоплеочищувальної машини МОК -125. Очищення продукту відбувається повільно, відсоток відходів перевищує норму. Причина та способи усунення.

Рекомендована література:

Базова:

1. Конвісер І. О., Бублик Г. А., Паригіна Т. Б., Григор'єв Ю. М. Устаткування закладів ресторанного господарства. - К.: Київ. нац. торг.-екон. ун-т, 2015.
2. Мазаракі А. А. Устаткування закладів ресторанного господарства: навч. посіб. Для студ. вищ. навч. закл./ А. А. Мазаракі, С. Л. Шаповал, І. І. Тарасенко та ін. - К.: Київ. нац. торг. Екон. ун. – Т, 2013.
3. Черевко О. І. Обладнання підприємств сфери торгівлі: навч. посіб. - К.: Ліра - К, 2010.

Допоміжна:

4. Доценко В. Ф., Губерня В. О. Устаткування закладів ресторанного господарства, - К.: Кондор Видавництво, 2016.
5. Шаповал С. В. , Устаткування закладів ресторанного господарства, КНТЕУ, 2013.

Інтернет джерела:

6. Обладнання для кафе - maresto.com.ua
www.maresto.com.ua/

7. Каталог торгівельного та технологічного устаткування

<http://vitrinairk.ru/vi/catalog/posuda-i-inventar/chafingdish-nastolnye-marmity/>