


Харківський кооперативний торгово-економічний коледж
Циклова комісія харчових технологій та ресторанного бізнесу

ЗАТВЕРДЖУЮ

Голова приймальної комісії

 К.П. Вінченко
«30» травня 2017 р.

ПРОГРАМА
фахових вступних випробувань
для навчання за скороченими програмами
молодшого спеціаліста зі спеціальності:
181 «Харчові технології»
на базі здобутого освітньо-кваліфікаційного рівня
кваліфікованого робітника
за професією 7412 «Кондитер»

Розглянуто та затверджено
на засіданні циклової комісії
харчових технологій та
ресторанного бізнесу
Протокол № 10
від «30» травня 2017 р.
Голова циклової комісії
 Л.Г. Кашавцева

Харків, 2017

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 виробництва кондитерської продукції;
- Охорона праці;
- Організація виробництва у закладах ресторанного господарства;
- Основи мікробіології, фізіології харчування, санітарії та гігієни;
- Устаткування закладів ресторанного господарства.

Тести одного рівня складності розроблені з усіх тем вище вказаних дисциплін. 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 4 бали.

Схема відповідності кількості набраних балів до оцінки за 100 бальною системою оцінювання (100 до 200 балів)

Кількість набраних балів	Оцінка
180 – 200	відмінно
140 – 179	добре
100 – 139	задовільно
менше 100	незадовільно

Технологія виробництва кондитерської продукції

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 листкового 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 листкового 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:

1. Иоргачева, Е.Г. Мучные изделия на основе нетрадиционного зернового сырья [Текст] / Е.Г. Иоргачева, О.В. Макарова, А.С. Иванова // Наук. пр. / ОНАХТ. – О., 2011. – Вип. 40. - С. 109-114.
2. Ароматизатори. / Скл. Петрова Г.О. - Херсон: ДНЗ "ХВПУРГ", 2010. - 32 с.
3. Скобельська З.Г., Горячева Г.Н. Технологія виробництва цукрових кондитерських виробів: Учеб. для поч. проф. образования.- М.: ІРПО; Проф. Обр. Издат, 2012. - 416с.

Основи охорони 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 країні? 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? Коли оформляється акт за формою Н-1?
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:

1. Гогіташвілі Г. Г., Лапін В. М. Основи охорони праці: навчальний посібник - 4-те вид., випр. і доп.. - К. : Знання, 2010 . - 302 с.
2. Охорона праці (Законодавство. Організація роботи): Навч. посіб. / За заг. ред. к.т.н., доц. І. П. Пістуна. – Львів: “Тріада плюс”, 2013. – 648 с.
3. Охорона праці (практикум): Навч. посіб. / За заг. ред.. к.т.н., доц.. І. П. Пістуна. – Львів: «Тріада плюс», 2011 – 436 с.

Організація виробництва у закладах ресторанного господарства

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 птахоголинного 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:

Архіпов В.В. Організація ресторанного господарства. Навчальний посібник 3-тє видання – К.: Центр учбової літератури; 2016 – 280 с.

П'ятницька Г.Т. Інноваційні ресторани технології. Основи теорії/ Г.Т. П'ятницька, Н.О. П'ятницька. – К.: Кондор, 2013. – 250 с.

Литвиненко Т.К. Новітні технології обслуговування у сфері ресторанного бізнесу / Т.К. Литвиненко. – К.: КНТЕУ, 2011. – 215 с.

Мостова Л.М. Організація обслуговування на підприємствах ресторанного господарства/ Л.М. Мостова, О.В. Новікова. – К.: Ліра-К, 2010. – 368 с.

Організація обслуговування у підприємствах ресторанного господарства / За ред.. проф.. Н.О. П'ятницької. – К.: Центр учбової літератури, 2011. – 632 с.

Мальська М.П. Ресторанна справа: Технологія та організація обслуговування туристів (теорія та практика) підручник – К.: «Центр учбової літератури», 2016. – 304 с.

Сало Я.М. Організація роботи барів / Я.М. Сало. – Львів: Афіна, 2010. - 248 с.

Мальська М.П. Ресторанна справа: технологія та організація обслуговування туристів: підручник /М.П. Мальська, О.М. Гаталюк, Н.М. Ганич. – К.: Центр учбової літератури, 2013. – 326 с.

Гаврилко П.П. Збірник рецептур національних кухонь країн Європи. 2-ге видання –К:»Центр учбової літератури»,2016. – 620 с.

Архіпов В.В. Ресторанна справа: Асортимент, технологія і управління якістю продукції в сучасному ресторані. 3-тє видання навч. посібник – К.: «Центр учбової літератури», 2016. -382 с.

Мікробіологія, фізіологія харчування, санітарії та гігієни

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:

1. Іванова О.В. Санітарія та гігієна закладів ресторанного господарства: підручник/ О.В. Іванова, Т.В. Капліна – К.:2010.-399 с.
2. Смоляр В.І. Фізіологія та гігієна харчування/ В.І. Смоляр.- К.:Здоров'я, 2011.-238 с.
3. Рудавська Г.Б. Санітарія. Київ, 2010. -345с.

Устаткування закладів ресторанного господарства

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 сирі. 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 зупинку, 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:

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.