


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 5122 «Кухар»**

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 кулінарної 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 кулінарної продукції

1. Технологічні процеси механічної кулінарної обробки овочів.
2. Значення нарізування овочів, кулінарне призначення різних форм нарізання.
3. Використання відходів картоплі та коренеплодів, фактори зниження відсотка відходів.
4. Технологічний процес механічної кулінарної обробки риби та нерибних продуктів моря.
5. Приготування напівфабрикатів із риби для варіння, припускання, смаження основним способом та у фритюрі, на відкритому вогні, правила безпеки праці.
6. Приготування натуральної січеної, котлетної маси із риби, та напівфабрикатів з них.
7. Вимоги до якості рибних напівфабрикатів, умови і терміни їх зберігання.
8. Механічна кулінарна обробка нерибних продуктів моря, їх кулінарне використання.
9. Кулінарне розбирання і обвалювання яловичих, свинячих, баранячих і телячих туш.
10. Прийоми, що використовуються для приготування м'ясних напівфабрикатів.
11. Асортимент, технологія приготування великошматкових, порційних, дрібношматкових напівфабрикатів із різних видів м'яса.
12. Приготування натуральної січеної маси, котлетної.
13. Асортимент напівфабрикатів із натуральної січеної, котлетної маси, їх характеристика.
14. Вимоги до якості напівфабрикатів. Умови і терміни їх зберігання.
15. Види субпродуктів, їх харчова цінність, обробка субпродуктів, приготування напівфабрикатів з них.
16. Класифікація птиці. Вимоги до якості птиці, кулінарне призначення птиці, пернатої дичини.
17. Приготування напівфабрикатів із сільськогосподарської птиці і пернатої дичини.
18. Приготування котлетної і кнельної маси із птиці.
19. Значення теплової кулінарної обробки продуктів.
20. Характеристика основних прийомів теплової, кулінарної обробки продуктів.
21. Допоміжні прийоми теплової кулінарної обробки.
22. Теплова кулінарна обробка продуктів з використанням нових електрофізичних способів.
23. Поняття про зміни основних харчових речовин, що відбуваються в продуктах під час теплової кулінарної обробки.
24. Класифікація супів за способом приготування основою температурою подавання.
25. Загальні правила приготування заправних супів їх асортимент.

26. Технологія приготування прозорих супів, їх асортимент.
27. Способи освітлення бульйонів.
28. Технологія приготування холодних супів їх асортимент, правила подавання та вимоги до якості.
29. Асортимент, технологія приготування фірмових супів слобожанського регіону.
30. Вимоги до якості супів, естетичне оформлення, умови і терміни реалізації.
31. Класифікація супів.
32. Технологічний процес приготування червоного основного соусу та його похідних.
33. Технологічний процес приготування білого основного соусу та його похідних.
34. Принципи підбору соусів до страв, вимоги до якості.
35. Яєчно-масляні соуси, асортимент, технологія приготування, вимоги до якості.
36. Нові види соусів, асортимент, технологія приготування, кулінарне використання.
37. Способи варіння макаронних виробів.
38. Гарніри з круп, бобових і макаронних виробів, принципи підбору гарнірів до страв із м'яса, птиці, риби.
39. Смажені страви з овочів, асортимент, технологія приготування, вимоги до якості.
40. Технологія приготування страв з овочевих протертих мас.
41. Асортимент, технологія приготування страв з м'яса та м'ясопродуктів.
42. Види тіста для приготування вареників, правила подавання.
43. Значення страв із риби та нерибних продуктів моря у харчуванні.
44. Асортимент страв із смаженої та запеченої риби, правила подавання, вимоги до якості.
45. Фірмові страви з риби та нерибних продуктів моря, нові технології, що використовуються для приготування фірмових страв.
46. Асортимент, технологія приготування страв з м'яса та м'ясопродуктів.
47. Страви із субпродуктів, вимоги до якості, умови і терміни реалізації.
48. Асортимент, технологія приготування страв із сільськогосподарської птиці.
49. Підбір соусів і гарнірів, естетичні вимоги до оформлення і реалізації страв із сільськогосподарської птиці.
50. Бенкетні страви з сільськогосподарської, птиці пернатої дичини.
51. Асортимент страв з свіжого сиру, вимоги до якості, умови і строки зберігання.
52. Значення закусок і холодних страв у харчування, класифікація, санітарні вимоги до приготування.
53. Особливості приготування, оформлення і подавання салатів-коктейлів, вимоги до якості.
54. Класифікація закусок і холодних страв з риби, рибної гастрономії, їх оформлення, вимоги до якості.

55. Особливості приготування, оформлення бенкетних страв і закусок з риби.
56. Закуски і холодні страви з птиці, особливості приготування, вимоги до якості.
57. Особливості приготування, оформлення бенкетних страв і закусок з м'яса, м'ясопродуктів, сільськогосподарської птиці.
58. Гарячі закуски із риби, м'яса, птиці, грибів, правила подавання.
59. Фірмові закуски характерні для слобожанського регіону.
60. Класифікація солодких страв і напоїв, значення солодких страв у харчуванні.
61. Солодкі драглеподібні страви, асортимент, вимоги до якості, строки реалізації.
62. Гарячі солодкі страви, їх класифікація, технологія приготування, вимоги до якості.
63. Прохолодні напої, їх значення у харчуванні людини.
64. Приготування фаршів і начинок для борошняних кулінарних і кондитерських виробів.
65. Асортимент виробів із дріжджового тіста, способи замісу дріжджового тіста.
66. Оздоблювальні напівфабрикати для кондитерських виробів.
67. Дефекти виробів через порушення режиму шарування тіста, вистоювання та випікання тіста.
68. Приготування борошняних кондитерських виробів зниженої калорійності.
69. Характеристика основних лікувальних дієт у системі ресторанного господарства.
70. Основні прийоми приготування страв дієтичного харчування.
71. Особливості приготування страв, виробів, напоїв для лікувально-профілактичного харчування.
72. Особливості харчування школярів різного шкільного віку. Вітамінізація готової їжі у шкільних їдальнях.

### ***Рекомендована література***

1. Салавеліс А.Д., Тележенко Л.М., Колесніченко С.Л. Технологія продукції ресторанного господарства. Одеса. «Освіта України», 2015
2. Михайлов В. М., Радченко Л.О., Новикова О.В. Навчальний посібник «Технологія приготування їжі: українська кухня» - Харків, Світ книг, 2012.
3. Збірник рецептур національних страв та кулінарних виробів. Автор розробник і укладач О.В. Шалимінов. – К.: «Арій», 2013. – 1008 с.

## 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.