



«Затверджую»

Директор ДПТНЗ

«ПВГУ ім. А.О.Чепіги»

В.І.Корочанська

«28» травня 2018р.

ПРОГРАМА

фахового вступного випробування зі спеціальних дисциплін для
здобуття освітньо-кваліфікаційного рівня молодшого спеціаліста на
основі освітньо-кваліфікаційного рівня робітника (кухар 5 розряду)

Галузь знань: 18 Виробництво та технології

Код і найменування спеціальності: 181 Харчові технології

Форма навчання : денна

Розглянуто і ухвалено на засіданні МК «Харчові технології»
Протокол № 10 від 25 травня 2018 р.

Голова МК Г.Ф.Фіщук Г.Ф.Фіщук

м. Полтава

ЗМІСТ

I. Вступ. Мета, завдання та опис програми	3
II. Кваліфікаційні вимоги до абітурієнта	4
III. Порядок проведення фахового вступного випробування	5
IV. Критерії оцінювання	6
IV. Зміст програми фахового вступного випробування	7 – 32
Рекомендовані інформаційні джерела	

I. ВСТУП. МЕТА, ЗАВДАННЯ ТА ОПИС ПРОГРАМИ

Конкурсне фахове вступне випробування при вступі на навчання для здобуття освітньо-кваліфікаційного рівня молодшого спеціаліста за спеціальністю 181 Харчові технології проводиться зі вступниками – випускниками ПТНЗ та ліцеїв, які мають повну загальну середню освіту та освітньо-кваліфікаційний рівень кваліфікованого робітника за робітничою професією 5122 «Кухар».

Мета конкурсного фахового вступного випробування полягає у діагностиці рівня компетенцій, набутих вступниками у процесі навчання за освітньо-кваліфікаційним рівнем кваліфікованого робітника та необхідних для опанування навчальних дисциплін, передбачених програмою підготовки фахівця освітньо-кваліфікаційного рівня «молодший спеціаліст» за спеціальністю 181 Харчові технології.

Програма спрямована на організацію самостійної роботи абітурієнтів для підготовки до фахового екзамену; роз'яснення порядку проведення екзамену, критеріїв оцінювання; забезпечення прозорості процесу прийому на навчання для здобуття освітньо-кваліфікаційного рівня молодшого спеціаліста за спеціальністю 181 Харчові технології.

Фахове вступне випробування при вступі на навчання для здобуття освітньо-кваліфікаційного рівня молодшого спеціаліста за спеціальністю 181 Харчові технології проводиться у формі тестування; приймається фаховою атестаційною комісією, склад якої затверджується наказом директора ДПТНЗ «ПВПУ ім. А.О.Чепіги».

Програма фахового вступного випробування складена на основі Державного стандарту професійно-технічної освіти підготовки кваліфікованих робітників за професією 5122 «Кухар» і базується на типовому навчальному плані і типових навчальних програмах з предметів професійно-теоретичної підготовки:

- Технологія приготування їжі с основами товарознавства;
- Устаткування підприємств харчування;
- Організація виробництва та обслуговування;
- Охорона праці.

Програма фахового вступного випробування розміщується на стенді приймальної комісії та на офіційному веб-сайті училища для завчасного ознайомлення з нею вступників до 20 червня 2018р.

II. КВАЛІФІКАЦІЙНІ ВИМОГИ ДО АБІТУРІЄНТА

Кваліфікаційні вимоги до вступника ґрунтуються на освітньо-кваліфікаційній характеристиці випускника професійно-технічного навчального закладу, який має професію 5122 «Кухар (5 кваліфікаційний розряд)

Освітньо-кваліфікаційна характеристика випускника професійно-технічного навчального закладу (підприємства, установи та організації, що здійснюють підготовку кваліфікованих робітників)

1. Професія - 5122 Кухар
(код, назва професії)

2. Кваліфікація - 5 розряд
(рівень кваліфікації – розряд, клас, категорія)

3. Кваліфікаційні вимоги

Вступник повинен знати: види, характеристика, оброблення рибних, м'ясних гастрономічних товарів; вимоги до якості, ознаки та органолептичні методи визначення їх доброякісності, терміни та умови їх зберігання; види, характеристика смакових і ароматичних речовин, барвників, способи їх застосування з метою поліпшення смакових властивостей продукції; рецептури, технологію виготовлення, вимоги до якості, терміни та умови зберігання, порціонування, оформлення та подавання страв, кулінарних виробів, страв української кухні складного приготування; основи раціонального, лікувального та лікувально-профілактичного харчування; характеристику дієт; страви та продукти, що заборонені до вживання за окремими дієтами; рецептури та технологію виготовлення дієтичних страв, види та способи обробки сировини для дієтичних страв; способи скорочення втрат та зберігання поживної цінності харчових продуктів під час теплової обробки; види та особливості сервіровки столу; правила складання меню (святкового та щоденного), заявок на продукти; складання технологічних карток; порядок ведення обліку та складання товарних звітів; правила експлуатації відповідних видів технологічного обладнання, виробничого інвентарю, інструменту, ваговимірювальних приладів, посуду, їх призначення та використання в технологічному процесі; технічні вимоги безпеки праці; правила та норми протипожежного захисту, виробничої санітарії та особистої гігієни..

Вступник повинен уміти:

Готувати та оформляти страви і кулінарні вироби, які потребують певних знань та навичок у разі застосування різних способів кулінарної обробки (холодні страви, супи прозорі та заправні, солянки); другі страви

складного приготування з варених, припущених, смажених, тушкованих, січених, парових: м'яса, риби, птиці, кролика. Готувати усі види гарячих та холодних соусів, гарнірів, солодкі страви. Готувати тісто пісочне, заварне, бісквітне, листкове та вироби з нього. Готувати, оформляти та відпускати різноманітні дієтичні страви, страви для лікувального та лікувально-профілактичного харчування. Складати меню, заявки на отримання сировини, напівфабрикатів та інших харчових компонентів, товарні звіти. Відповідати за додержання рецептури та технології виготовлення страв і кулінарних виробів. Проводити інструктаж кухарів, які мають нижчий розряд.

ІІІ. ПОРЯДОК ПРОВЕДЕННЯ ВСТУПНОГО ФАХОВОГО ВСТУПНОГО ВИПРОБУВАННЯ

Організація набору та прийому абітурієнтів, які мають диплом кваліфікованого робітника, для здобуття освітньо-кваліфікаційного рівня молодшого спеціаліста зі спеціальності 181 Харчові технології регулюються Правилами прийому до ДПТНЗ «Полтавське вище професійне училище ім. А.О.Чепіги» на поточний рік.

Для конкурсного відбору осіб при прийомі на навчання для здобуття освітньо-кваліфікаційного рівня молодшого спеціаліста використовується фахове вступне випробування. Форма проведення фахового вступного випробування – тестування. Результати фахового випробування оголошуються у день іспиту.

Максимально можлива кількість балів, яку вступник може набрати при тестуванні, – 100.

Питання в тестах формуються на основі програм з вищеперерахованих дисциплін.

Максимальний час на виконання фахового вступного випробування становить 60 хвилин.

Порядок оскарження результатів та рішення фахової атестаційної комісії визначається Правилами прийому.

Конкурсний бал вступника визначається за результатами фахового випробування. При однакових конкурсних балах кількох вступників враховується середній бал диплому кваліфікованого робітника.

Випускники професійно-технічних навчальних закладів, які мають диплом кваліфікованого робітника з відзнакою, мають право на позачергове зарахування.

Фахове вступне випробування складається лише один раз.

Перелік та зміст тем з предметів загальнопрофесійної і професійно-теоретичної підготовки, що винесені в тестові завдання фахового вступного випробування, наведено у розділі ІУ.

ІУ. КРИТЕРІЇ ОЦІНЮВАННЯ фахових завдань для вступу за спеціальності 181 Харчові технології

Вірна відповідь на теоретичні тестові завдання оцінюється у 1 бал. Максимальна кількість набраних балів становить – 100. Серед відповідей на тестове завдання вступнику слід обрати одну правильну.

Особи, які отримали менше 25 балів участі у конкурсі не беруть.

90 - 100 балів

Чітко і вичерпно відповідає на питання в об'ємі програми. Знає склад і властивості продуктів, їх залежність від різних факторів. Розуміє сутність процесів, що відбуваються в продуктах і залежність їх протікання від різних факторів. Знає сутності технологічних режимів різних видів обробки продуктів з метою зміни їх властивостей. Уміє вибирати технологічний процес, обґрунтовувати вибір і призначати режим обробки. Повинен знати основні методи, правила і прийоми проведення технологічного процесу.

61 - 89 балів

Достатньо повно відповідає на питання в об'ємі програми. Допускає незначні помилки у відповідях. Одержані знання застосовує для вирішення практичних задач по вибору і обробці металів для виготовлення конкретних заготовок та деталей.

26 - 60 балів

Виявляє суттєві недоліки в знанні окремих розділів програми. Допускає суттєві помилки у відповідях на запитання. Одержані знання з труднощами застосовує для вирішення практичних питань.

0- 25 балів

Немає відповіді на окремі питання, виявляє незнання окремих розділів дисципліни. У відповідях допускає суттєві і принципові помилки і не може їх виправити. Положення дисципліни не може застосувати для вирішення практичних питань.

Програма з предмета “Технологія приготування їжі з основами товарознавства”

Тема 1. Вступ. Хімічний склад продуктів харчування

Поняття про сировину, напівфабрикати, готову страву.

Вода: значення її для організму людини. Вимоги до питної води, поняття про м'яку та жорстку воду.

Мінеральні речовини: класифікація, коротка характеристика, значення для організму людини, вміст у продуктах. Поняття про зольність.

Вуглеводи: класифікація, склад, коротка характеристика властивостей, значення для організму людини, вміст у продуктах. Пектинові речовини.

Білки, жири: класифікація, фізико-хімічні властивості, значення для організму людини, вміст у продуктах.

Вітаміни: класифікація, коротка характеристика, значення для організму людини, вміст у продуктах.

Інші речовини, ферменти. Якість сировини, що використовується для приготування страв: визначення, фактори, що впливають на якість. Методи визначення якості.

Консервування продуктів: суть, значення, методи.

Тема 2. Овочі, гриби: обробка, продукти їх переробки

Хімічний склад і харчова цінність овочів, їх класифікація.

Бульбоплоди та коренеплоди: види, хімічний склад і харчова цінність, вимоги до якості, механічна кулінарна обробка, процент відходів, умови зберігання, використання.

Капустяні, салатно-шпинатні овочі: види, хімічний склад і харчова цінність, вимоги до якості, механічна кулінарна обробка, процент відходів, умови зберігання, використання.

Цибулеві, пряні (зелень), десертні овочі: види, хімічний склад і харчова цінність, вимоги до якості, механічна кулінарна обробка, процент відходів, умови зберігання, використання.

Плодові овочі: види, хімічний склад і харчова цінність, вимоги до якості, механічна кулінарна обробка, процент відходів, умови зберігання, використання.

Напівфабрикати з овочів, овочеві консерви.

Нарізання овочів: значення, методи, прийоми, прості форми нарізки, використання.

Гриби: види, хімічний склад і харчова цінність, вимоги до якості, механічна кулінарна обробка, процент відходів, умови зберігання, використання.

Тема 3. Риба: обробка, технологія приготування напівфабрикатів

Хімічний склад і харчова цінність риби. Класифікація риби. Вимоги до якості риби.

Характеристика родин риб: коропових, оселедцевих, окуневих, з хрящовим скелетом (осетрових), лососевих, камбалових, скумбрієвих, тріскових та інших видів.

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.

Тема 4. М'ясо, птиця, дичина, субпродукти: обробка, технологія приготування напівфабрикатів

Хімічний склад і харчова цінність м'яса. Тканини м'яса. Класифікація м'яса за видами тварин, віком, вгодованістю, термічним станом. Вимоги до якості охолодженого та замороженого м'яса.

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.

Хімічний склад сільськогосподарської птиці, дичини, класифікація за видом, вгодованістю, термічним станом та обробкою, вимоги до якості. Технологічний процес обробки птиці, дичини.

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

Тема 5. Теплова кулінарна обробка продуктів

Значення теплової обробки продуктів. Класифікація.

Характеристика способів теплової обробки: основних, комбінованих, допоміжних.

Харчові жири: види, класифікація, характеристика, використання.

Тема 6. Крупи, бобові, макаронні вироби: обробка, технологія приготування страв

Будова та хімічний склад зерна злакових.

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

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

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

Значення страв з круп. Способи варіння та відсоток приварку каш різної консистенції.

Розрахунок води та круп. Процеси, що проходять в кашах при варінні. Відпуск каш, вимоги до якості, бракераж готових страв.

Загальні правила варіння бобових та макаронних виробів, відсоток приварку.

Приготування та відпуск макаронів відварених: з жиром, з сметаною, з сиром; бобових відварених - різні способи відпуску. Відсоток приварку.

Тема 7. Технологія приготування супів

Харчова цінність супів, класифікація, умови зберігання, порядок і норми відпускання.

Технологія приготування овочевої пасеровки.

Заправні супи, характеристика, класифікація, загальні правила приготування.

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

Хімічний склад, класифікація, асортимент та характеристика молока, вершків, молочних консервів (молоко згущене, сухе), молочнокислих продуктів. Вимоги до якості, використання.

Технологія приготування, відпуск, вимоги до якості молочних супів: з крупою, макаронними виробами.

Тема 8. Яйця, яєчні продукти: обробка, технологія приготування страв

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. Процеси, що відбуваються в яйцях під час теплової обробки.

Технологія приготування та відпуск страв з яєць: яйця варені, яєчня (різновиди приготування та відпуску). Вимоги до якості.

Тема 9. Технологія приготування страв з овочів

Значення страв з овочів в харчуванні. Класифікація страв з овочів за способом теплової обробки. Процеси, що проходять в овочах під час теплової обробки. Заходи по збереженню вітаміну С.

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 сирії 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.

Тема 10. 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.

Перелік питань з предмета

«Технологія приготування їжі з основами товарознавства»

1. Дайте визначення терміна "кулінарна продукція".
2. Як класифікується кулінарна продукція?
3. Охарактеризуйте виробничі приміщення підприємства громадського харчування.
4. В якому цеху підприємства громадського харчування проводять механічну кулінарну обробку овочів?
5. Назвіть механічне та немеханічне обладнання овочевого цеху.
6. Як організувати робоче місце кухаря для механічної кулінарної обробки коренеплодів?
7. Як слід експлуатувати картоплечистки? Вимоги безпеки праці.
8. Як маркуються оброблювальні дошки та ножі овочевого цеху?
9. Які особливості механічної кулінарної обробки свіжої капусти, цибулі ріпчастої зеленої, часнику, хрону і помідорів?
10. Як зберігають інвентар та інструменти овочевого цеху?
11. Як провести механічну кулінарну обробку кабачків, баклажанів, перцю, огірків і зелені?
12. Які особливості механічної кулінарної обробки салатно-шпинатних овочів?
13. Назвіть прості форми нарізання овочів та їх кулінарне використання.
14. Назвіть фігурні форми нарізання овочів та їх кулінарне використання.
15. Як підготувати кабачки і баклажани для фарширування?
16. Як підготувати білокачанну капусту для приготування голубців?

17. Які особливості обробки свіжих, сушених, солоних і маринованих грибів?
18. Якою нормативне - технологічною документацією слід користуватися для визначення відходів при обробці овочів залежно від сезону?
19. З яких операцій складається технологічний процес обробки риби з кістковим скелетом?
20. Назвіть способи розморожування риби.
21. Як організувати робоче місце кухаря для механічної кулінарної обробки риби з лускою?^
22. Як маркують оброблювальні дошки та ножі м'ясо-рибного цеху? Як організувати робоче місце кухаря для приготування порційних напівфабрикатів із риби?
23. Як організувати робоче місце кухаря для приготування натуральної рибної січеної маси?
24. Як розібрати рибу цілою тушкою для варіння або смаження?
25. Як розібрати рибу на філе зі шкірою та реберними кісками?
26. Як розібрати рибу на філе зі шкірою без кісток?
27. Як розібрати рибу на філе без шкіри та кісток (чисте філе) ?
28. Як нарізають рибу для варіння?
29. Як попередити деформацію кусків риби під час варіння?
30. Як нарізають рибу для припускання?
31. Яку рибу використовують для смаження?
32. Як нарізають філе зі шкірою та кістками й філе зі шкірою без кісток для смаження?
33. Для чого рибу панірують перед смаженням?
34. Як підготувати білу і червону борошняні паніровки?
35. Як приготувати льезон?
36. Як підготувати рибу для страви "Риба в тісті"?
37. Як приготувати тісто - «кляр»?
38. Як підготувати шуку до фарширування?
39. Як приготувати натуральну січену масу з риби ?
40. Назвіть напівфабрикати, ще готують із натуральної січеної маси з риби
41. Як приготувати рибну котлетну масу?
42. Назвіть напівфабрикати із рибної котлетної маси. __
93. З якою метою пасерують овочі для заправних супів?
94. Для чого супи (крім картопляних, кулешів та з виробами із борошна) заправляють пасеровкою із борошна?
95. Яких правил слід дотримуватися під час приготування супів?
96. Назвіть обов'язкові складові частини борщу.
97. Назвіть асортимент борщів української кухні.
98. Як приготувати борщову заправку?

99. Як приготувати борщ український?
100. Як приготувати пампушки з часниковим соусом?
101. Які особливості приготування борщу полтавського з галушками?
102. Назвіть основний продукт для приготування капусняків.
103. Які особливості приготування та подачі капусняку запорізького?
104. Назвіть обов'язкову складову частину розсольників.
105. Які особливості приготування розсольнику домашнього?
106. Назвіть асортимент солянок та особливості їх смаку.
107. Як приготувати солянку збірну м'ясну?
108. Назвіть асортимент картопляних супів.
109. Які особливості приготування юшки домашньої з галушками?
110. Як приготувати локшину домашню?
111. Назвіть кулеші української кухні та особливості їх приготування.
112. Які загальні правила приготування супів - пюре?
113. Які бульйони готують для прозорих супів?
114. Які особливості приготування та відпускання бульйону з пельменями та пиріжками?
115. Назвіть асортимент та особливості приготування молочних супів.
116. Назвіть температуру відпускання гарячих супів,
117. Яка температура відпускання холодних супів?
118. Назвіть асортимент холодних супів.
119. Які особливості приготування окрошки м'ясної та овочевої?
120. Назвіть асортимент та особливості приготування холодних борщів,
121. Чи вказуються в рецептурах збірника виграти солі і спецій?
122. Як організувати робоче місце кухаря для приготування соусів?
123. Які борошняні пасеровки та бульйони використовують для приготування соусів?
124. Які особливості приготування червоного основного соусу та його похідних?
125. Як приготувати білий основний соус?
126. Назвіть похідні білого основного соусу.
127. Який принцип підбору соусів до страв і гарнірів?
128. Які технологія приготування та кулінарне використання соусу сметанного?
129. Які особливості приготування соусу молочного?
130. Як приготувати грибний соус?
131. Яке кулінарне використання масляних сумішей?
132. Назвіть асортимент холодних соусів.
133. Назвіть похідні соусу майонез та їх кулінарне використання.
134. Як готують маринад овочевий з томатом та яку рибу ним запивають?
135. Як підготувати до теплової обробки манну і гречану крупи?
136. Як підготувати до теплової обробки рис, перлову крупу і пшоно?
137. Як поділяють каші за консистенцією?

138. Назвіть основні правила варіння каш.
139. Назвіть страви, що готують із в'язких каш.
140. Як підготувати бобові до варіння?
141. Назвіть страви з макаронних виробів.
142. Як визначити співвідношення крупи і рідини для приготування каш?
143. Назвіть способи приготування тіста для вареників.
144. Як приготувати тісто для млинчиків?
145. Як приготувати тісто для оладок?
146. Як приготувати тісто для пельменів?
147. Назвіть асортимент фаршів для вареників та особливості їх приготування.
148. Назвіть асортимент страв із відварених овочів.
149. Назвіть асортимент страв та гарнірів із припущених і тушкованих овочів.
150. Які посуд та інвентар використовують у соусному відділенні гарячого цеху?
151. Як нарізають овочі для приготування рагу?
152. Як нарізають картоплю для смаження у фритюрі?
153. Назвіть асортимент страв із запечених овочів.
154. Як приготувати перець, фарширований овочами?
155. Як приготувати кабачки, фаршировані овочами?
156. Як поділяють рибні страви залежно від способів теплової обробки?
157. Які гарніри і соуси підбирають до відвареної та припущеної риби?
158. Як приготувати судака або шуку фаршировану (цілою)?
159. Назвіть асортимент страв зі смаженої риби.
160. Як визначити готовність смаженої риби".
161. Як приготувати рибу, смажену в тісті? .
162. Назвіть асортимент страв із тушкованої риби?
163. Як приготувати рибу для тушкування?
164. Яку рибу використовують для запікання?
165. Як розбирають рибу для запікання?
166. Які соуси використовують для запікання риби?
167. Назвіть асортимент страв із натуральної січеної рибної маси.
168. Назвіть асортимент страв із котлетної рибної маси.
169. Хто проводить бракераж приготовлених страв на підприємстві ресторанного господарства?
170. Які види теплової обробки застосовуються приготування страв із м'яса та м'ясних продуктів?
171. З якими гарнірами і соусами подають відварене м'ясо?
172. Які частини яловичини, свинини і баранини використовують для смаження?
173. Які особливості приготування та відпускання м'ясних порційних напівфабрикатів?

174. Як приготувати і подати бефстроганов?
175. Які загальні правила приготування тушкованих м'ясних страв?
176. Назвіть два способи тушкування м'яса
177. Які особливості приготування плову?
178. Як приготувати та подати голубці з м'ясом і рисом?
179. Як визначити готовність смажених котлет чи биточків?
180. Назвіть асортимент страв із субпродуктів.
181. Які особливості приготування страв із печінки?
182. Як відварити сільськогосподарську птицю?
183. Як визначити готовність відвареної птиці?
184. Назвіть асортимент та особливості приготування страв зі смаженої птиці.
185. Як приготувати і подати котлети по - київському?
186. Назвіть асортимент і особливості приготування тушкованих страв із птиці.
187. Як підготувати яйця та яєчні продукти (меланж, яєчний порошок) до теплової обробки?
188. Назвіть асортимент страв із варених, смажених і запечених яєць?
189. Як обробляють яйця на підприємстві іромадського харчування перед використанням?
190. Які особливості приготування смажених і запечених яєць?
191. Які асортимент і особливості приготування запечених страв зі свіжого сиру?
192. Як класифікуються холодні страви і закуски за характером кулінарної обробки й основним продуктом?
193. Які вимоги санітарної та особистої гігієни ставляться до кухаря цеху холодних страв і закусок?
194. Охарактеризуйте столовий посуд для подавання холодних страв і закусок.
195. Які вимоги ставляться до оформлення холодних страв і закусок?
196. Назвіть температуру подавання холодних і гарячих закусок.
197. На які основні групи поділяють бутерброди?
198. Назвіть асортимент і особливості приготування відкритих бутербродів.
199. Як готують і подають закусочні бутерброди (канапе)?
200. Назвіть асортимент салатів із сирих, варених і консервованих овочів, фруктів та особливості їх приготування.
201. Які особливості приготування та подавання салатів - коктейлю?
202. Назвіть асортимент та особливості приготування рибних страв і закусок,
203. Які особливості приготування та оформлення м'ясних страв і закусок?

204. Як приготувати холодець із яловичини (свинини) та птиці?
205. Назвіть асортимент і особливості приготування закусок із яєць.
206. Як класифікують солодкі страви за складом і способом приготування?
207. Назвіть температуру подавання холодних і гарячих солодких страв.
208. Як підготувати і подати фрукти та ягоди в сиропі?
209. Назвіть асортимент холодних напоїв та особливості їх приготування і подавання

Рекомендовані інформаційні джерела

Основна

1. Міжнародний стандарт галузевої класифікації видів економічної діяльності (ISIC) ООН (код 5520).
2. Національний стандарт України. Заклади ресторанного господарства. Класифікація. ДСТУ №4281 (зі змінами та доповненнями). – К.:Держстандарт України, 2004.
3. Збірник нормативних документів державного регулювання у сфері ресторанного бізнесу. – Харків: ХДУХТ, 2003.
4. Збірник рецептур національних страв та кулінарних виробів. – К.: А.С.К., 2000,2007,2011.
5. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий. – Москва: Экономика, 2015.
6. Доцяк В.С., Стременко Л.О., Стременко І.В. Страви, закуски, напої, десерти барів і буфетів. – К.: Вища школа, 2008.
7. Карпенко В.Д., Рогова А.Л., Шкарупа В.Г., Положишнікова О.І., Пилипей М.І. Організація виробництва і обслуговування на підприємствах громадського харчування. – К.: НМЦ «Укоопосвіта», 2003.
8. Організація обслуговування у підприємствах ресторанного господарства / За ред. проф. Н.О. П'ятницької. – К.: КНТЕУ, 2005,2011.
9. Світлична М.Л. Особливості ресторанного сервісу. Навч. посіб. – практ. –Житомир: «Полісся», 2009.
10. О.В. Новікова, Л.Д. Льовшина. Технологія приготування їжі. Українська кухня. Х.: «Світ книг» 2012 .
11. Г.І. Шумило . Технологія приготування їжі. К.: « Кондор» 2011.
12. О.В. Новікова. Технологія виробництва хлібобулочних і борошняних кондитерських виробів. К.: « Ліра-К» 2013.
13. Р.С. Ростовський. Технологія виробництва борошняних кондитерських виробів. К.: « Кондор» 2012.
14. В.В. Архіпов. Організація ресторанного господарства. 2-е видання. «Видавництво Ліра-К» 2013.

Додаткова

1. Завадинська О.Ю., Литвиненко Т.Є. Організація ресторанного господарства за кордоном. – К.: КНТЕУ, 2003.

2. Малюк Л.П., Колесник Т.Л., Кононенко Т.П. Столовая посуда и приборы для предприятий ресторанного хозяйства разных типов и классов.Справоч. пособ.- Харьков: ХГУПТ, 2004.

3. Мостова Л.М., Новікова О.В. Організація обслуговування на підприємствах ресторанного господарства. – К.: «Ліра - К», 2014.

4. Ростовський В.С., Шамаєн С.М. Барна справа. – К.: «Центр учбової літератури», 2009.

Програма з предмета “Устаткування підприємств харчування” (Кухар 3 розряду)

Тема 1. Вступ. Знайомство з технікою підприємств харчування

Ознайомлення з технікою підприємств харчування. Значення ефективного та раціонального використання техніки і дотримання технічних вимог безпеки праці, підвищення її продуктивності, поліпшення якості продукції. Роль технічних знань для раціонального, безпечного та ефективного використання устаткування. Зв'язок з іншими предметами.

Тема 2. Загальні відомості про машини та механізми

Поняття про машину. Класифікація машин, які використовуються на підприємствах харчування. Вимоги до машин та матеріалів для їх виготовлення. Основні частини та деталі машин, їх призначення та будова. Загальні відомості про передаточні механізми, їх призначення, основні види і застосування. Технічна документація машин, загальні правила експлуатації устаткування і основні вимоги техніки безпеки праці.

Тема 3. Універсальні кухонні машини

Універсальні кухонні машини: їх класифікація, призначення, будова, комплектація змінними механізмами, правила експлуатації та технічні вимоги безпеки праці.

Тема 4. Ваговимірювальне устаткування.

Класифікація ваг, їх призначення, будова. Вимоги до ваг, гир, правила експлуатації з дотриманням технічних вимог безпеки праці.

Тема 5. Машини та механізми для обробки овочів

Характеристика машин для обробки овочів та картоплі на підприємствах харчування, їх класифікація. Машини та механізми для очищення овочів та картоплі, для нарізання сирих та варених овочів, для протирання продуктів та овочів.

Призначення машин та механізмів, їх будова, принцип роботи, правила експлуатації з дотриманням технічних вимог безпеки праці. Можливі проблеми під час роботи машин.

Тема 6. Машини та механізми для обробки м'яса та риби

Загальна характеристика машин та механізмів для обробки м'яса та риби. Машини та механізми для подрібнення м'яса та риби (м'ясорубки, кутери), фаршемішалки, машини та механізми для розпушування м'яса, для дозування та формування котлет і пельменів.

Призначення машин та механізмів, їх будова, принцип роботи, правила експлуатації з дотриманням технічних вимог безпеки праці, складання та розбирання робочих деталей. Небезпечні зони машин та механізмів, можливі проблеми під час роботи устаткування та методи їх вирішення.

Тема 7. Машини та механізми для приготування тіста

Характеристика машин для приготування тіста, їх призначення та класифікація. Машини та механізми для просіювання борошна. Машини для замішування та розкачування тіста.

Призначення даного устаткування, його будова, принцип роботи, регулювання швидкості, складання та розбирання робочих деталей. Правила експлуатації з дотриманням технічних вимог безпеки праці.

Тема 8. Підйомно-транспортне устаткування

Призначення, класифікація, будова, правила експлуатації та технічні вимоги безпеки праці під час роботи з ліфтами, підйомниками, транспортерами, візками.

Тема 9. Загальні відомості про теплове устаткування

Відомості про теплове устаткування. Класифікація теплового устаткування. Паливо, його види, склад. Загальні відомості про електричне устаткування. Електронагрівальні елементи: їх види, будова, принцип роботи, переваги та недоліки кожного виду, застосування. Загальні відомості про секційно-модульоване обладнання.

Загальні відомості устаткування на газовому обігріві. Правила експлуатації та безпека праці з газовим обладнанням.

Запобігання перевитрат палива. Характеристика та властивості горючих газів, переваги та недоліки газових апаратів, газові пальники, їх види, будова. Правила розпалювання пальників з дотриманням технічних вимог безпеки праці.

Тема 10. Устаткування для варіння їжі

Котли секційно-модульовані для варіння їжі, пароварильні шафи, сосисковарки, їх призначення, будова. Принцип роботи, правила експлуатації та технічні вимоги безпеки праці, автоматика електричних котлів.

Тема 11. Устаткування для смаження їжі

Електричні та газові плити, сковороди, шафи для випікання та смаження продуктів, фритюрниці - їх призначення, будова. Принцип дії, регулювання температурного режиму, правила раціональної та безпечної експлуатації теплових апаратів. Заходи щодо економії паливно-енергетичних ресурсів.

Тема 12. Допоміжне устаткування

Водонагрівачі, кип'ятильники безперервної дії, їх призначення, будова. Принцип роботи, автоматика, правила експлуатації та технічні вимоги безпеки праці. Марміти електричні для відпуску 1-х та 2-х страв, їх призначення, будова. Правила експлуатації та технічні вимоги безпеки праці.

Програма з предмета “Устаткування підприємств харчування” (Кухар 4 розряду)

Тема 1. Машини та механізми для приготування кремів

Характеристика машин та механізмів для збивання продуктів.

Призначення даного устаткування, його будова, принцип роботи, регулювання швидкості, складання та розбирання робочих деталей. Правила експлуатації з дотриманням технічних вимог безпеки праці.

Тема 2. Сучасна електронна ваговимірювальна техніка

Класифікація сучасної електронної ваговимірювальної техніки. Її призначення, будова. Вимоги до ваг, гир, правила експлуатації з дотриманням технічних вимог безпеки праці.

Тема 3. Машини для нарізання хліба та гастрономічних продуктів

Характеристика машин для нарізання хліба та гастрономічних продуктів, їх класифікація, призначення, будова, принцип роботи, правила експлуатації та технічні вимоги безпеки праці. Можливі проблеми під час роботи машини, причини та способи їх вирішення.

Тема 4. Сучасне теплове устаткування

Жаровні для смаження млинців-напівфабрикатів, шашличні печі, грилі, НВЧ-печі: їх призначення, будова, принцип дії, регулювання температурного режиму, правила раціональної та безпечної експлуатації теплових апаратів. Заходи щодо економії паливно-енергетичних ресурсів.

Тема 5. Сучасне холодильне устаткування

Значення холодильної техніки для підприємств харчування. Види та способи охолодження. Характеристика способів охолодження: льодяного, льодяно-соляного, охолодження за допомогою сухого льоду. Холодильне устаткування з машинним охолодженням. Характеристика холодильних машин.

Класифікація торговельного холодильного устаткування за конструкцією, температурою зберігання, способом охолодження: сучасні збірно-розбірні холодильні камери, холодильні шафи, холодильні прилавки-вітрини; їх типи, призначення, будова, прилади автоматики, правила експлуатації, технічні вимоги безпеки праці. Заходи щодо забезпечення надійності та економії електроенергії під час експлуатації холодильного устаткування з дотриманням технічних вимог безпеки праці.

Програма з предмета “Устаткування підприємств харчування” (Кухар 5 розряду)

Тема 1. Вступ. Знайомство з новітніми зразками сучасної техніки для закладів ресторанного господарства

Нове в області механізації та автоматизації трудоміких робіт у закладах ресторанного господарства.

Значення ефективного та раціонального використання техніки і дотримання безпеки праці, підвищення її продуктивності, поліпшення якості продукції. Використання автоматики в сучасному устаткуванні.

Роль технічних знань для раціонального, безпечного та ефективного використання устаткування.

Тема 2. Машини для подрібнення кави, блендери, коктейлезбивальні машини

Сучасні види малогабаритного устаткування для вузькоспеціалізованих підприємств. Блендери, їх класифікація, будова, правила експлуатації з дотриманням технічних вимог безпеки праці. Можливі проблеми під час роботи, їх причини й вирішення.

Машини та механізми для помелу кави та приготування коктейлів. Правила експлуатації з дотриманням правил техніки безпеки, можливі проблеми під час роботи машин.

Тема 3. Слайсери

Машини для нарізання ніжних овочів та фруктів, гастрономічних продуктів, їх класифікація, призначення, будова, принцип дії. Правила експлуатації з дотриманням технічних вимог безпеки праці. Періодичність та порядок загострення ножа. Можливі проблеми в роботі, причини та способи їх вирішення.

Тема 4. Ваговимірювальна електронна торгова техніка

Ваги електронні: призначення, будова, правила експлуатації, технічні вимоги безпеки праці, можливі проблеми під час роботи, їх причини й вирішення. Метрологічні, торгово-експлуатаційні та санітарно-гігієнічні вимоги до ваг.

Тема 5. Реєстратори розрахункових операцій

Електронні контрольно-касові апарати. Види та призначення, функціональні можливості та порядок підготовки до роботи. Правила експлуатації в режимі реєстрації, режимах програмування та зняття звітів. Можливі проблеми під час роботи, їх причини та способи вирішення. Порядок ведення журналу касира.

Тема 6. Автоматизовані машини для санітарної обробки столового посуду

Спеціалізовані та універсальні машини для санітарної обробки столового посуду: їх види, призначення, будова, правила експлуатації, технічні вимоги безпеки праці. Види миючих засобів, їх використання. Можливі проблеми в роботі машин, причини та способи їх вирішення.

Тема 7. Малогабаритне спеціалізоване та комбіноване теплове устаткування

Поняття про нові електрофізичні методи нагрівання. Автоматика безпеки та регулювання теплового режиму в сучасному тепловому устаткуванні. Прилади автоматики, їх призначення, принцип дії, правила користування. Технологічні вимоги до конструкції сучасного теплового устаткування. Значення техніко-економічних та експлуатаційних показників роботи теплових апаратів для отримання якісної продукції, ефективної роботи підприємства та безпечної роботи кухаря. Особливості експлуатації мікромодульного настільного сучасного теплового устаткування зарубіжного та вітчизняного виробництва: пароконвектомати, експрес-кавоварки та ін. устаткування. Можливі проблеми під час роботи, їх причини й вирішення. Сучасні теплові апарати для обробки продуктів інфрачервоними променями та хвилями надвисокої частоти: комбіновані НВЧ-шафи, грилі. Переваги та недоліки в роботі, особливості в експлуатації та технічні вимоги безпеки праці.

Тема 8. Спеціалізоване холодильне устаткування

Переваги та недоліки сучасної холодильної техніки. Економічні та експлуатаційні показники холодильного устаткування, призначення та види автоматики холодильної техніки. Вимоги державних, європейських та світових стандартів (ДСТУ, СЄ та ISO) до показників якості холодильної техніки. Льодогенератори: їх призначення, будова, принцип дії. Правила експлуатації, заходи щодо забезпечення надійності в роботі та економії електроенергії під час експлуатації холодильного устаткування.

Перелік питань з предмета «Устаткування підприємств харчування»

1. Технічний прогрес на підприємствах ресторанного господарства.

2. Загальні відомості про деталі машин.
3. Передачі: призначення, класифікація ,застосування. Поняття про редуктори .
4. Апарати керування та захисту.
5. Універсальні кухонні машини: види, призначення, економічна ефективність, застосування, правила комплектації та експлуатації.Змінні механізми.
6. Машини для очищення картоплі: типи, устрій , принцип дії, правила безпечної експлуатації.
7. Машини для нарізки овочей : типи, устрій , принцип дії, правила безпечної експлуатації.
8. Протирочні машини: типи, устрій , принцип дії, правила безпечної експлуатації.
9. Машини та механізми для подрібнення м'яса: призначення, устрій , принцип дії, правила безпечної експлуатації.
10. Машини для перемішування фаршу: призначення, устрій , принцип дії, правила безпечної експлуатації.
11. Машини та механізми для рихлення м'яса: призначення, устрій , принцип дії, правила безпечної експлуатації.
12. Машини та механізми для просіювання борошна: призначення, устрій , принцип дії, правила безпечної експлуатації.
13. Машини для замісу тіста: типи, призначення, устрій , принцип дії, правила безпечної експлуатації.
14. Машини для розкачування тіста:
15. Взбивальні машини: типи,
16. Машини для нарізки хліба: призначення, устрій , принцип дії, правила безпечної експлуатації.
17. Слайсери
18. Блендери
19. Коктейлезбивальні машини
20. Машини і механізми для розмелювання кави
21. Підйомно –транспортне обладнання.
22. Системи та обладнання для реєстрації розрахункових операцій.
23. Електронні контрольно –касові апарати: призначення, устрій , принцип дії, правила безпечної експлуатації.
24. Посудомийні машини: типи, устрій, принцип дії, правила безпечної експлуатації
25. Ваги механічні та електронні: призначення, класифікація. Вимоги до ваг. Гирі. Повірка ваг, правила експлуатації.
26. Призначення та класифікація теплових апаратів.
27. Джерела теплоти, теплоносії та теплоізоляційні матеріали теплових апаратів.
28. Електричні стравоварильні котли.
29. Характеристика пароварильних апаратів.

30. Професійне обладнання для приготування кави та інших гарячих напоїв.
31. Характеристика електричних сковорід.
32. Поверхні для смаження продуктів.
33. Апарати з ІЧ нагріванням продуктів (грилі).
34. Характеристика електричних фритюрниць.
35. Правила експлуатації та безпеки праці НВЧ-апаратів.
36. Плити, їх види, особливості будови, принцип роботи, правила безпечної експлуатації.
37. Призначення та особливості конвектоматів та пароконвектоматів
38. Жарові шафи
39. Пекарські шафи.
40. Надвисокочастотний нагрів та устаткування на його основі .
41. Марміти, призначення, особливості конструкції, правила безпечної експлуатації.
42. Допоміжне теплове устаткування, його призначення та основні конструктивні особливості.
43. Значення холодильного устаткування на підприємствах ресторанного господарства
44. Види та способи одержання холоду
45. Холодильна компресійна машина
46. Професійні холодильні камери та шафи
47. Торговельно-технологічне холодильне устаткування, його класифікація, призначення.
48. Льодогенератори. Призначення, особливості конструкції.
49. Правила безпечної експлуатації холодильного устаткування .
50. Камери шокового заморожування, преп – столи.

Рекомендовані інформаційні джерела

- 1.Бойко М.М. Експлуатація холодильного та торговельного обладнання. – Х.: «Компанія СМІТ», 2001. – 512 с.
- 2.Шинкаренко О.П. та ін.. Технічне оснащення підприємств громадського харчування. Частина I Механічне устаткування. – Львів: Оріяна-Нова, 2005. 240 с.
- 3.Саєнко Н.П., Волошенко Т.Д. Устаткування підприємств громадського харчування: Підручник для учнів проф.-техн. Навч. Закл. – К.: ТОВ «ЛДЛ», 2005. – 320 с.: іл..
- 4.Устаткування підприємств громадського харчування: Лабораторний практикум/ Л.Я.Старовойт, О.П.Шинкаренко, Т.П.Сидорчук, Л.М.Ділик. – Л.: Вид-во «Оріяна-Нова», 2001. – 192 с.
5. Оборудование предприятий общественного питания / М.А.Богданов и др. – М.: Экономика, 1991
- 6.Новак С.О. Робота на електронних контрольно-касових апаратах різних типів. Навч. посібн. для проф.-техн. навч. закладів. – К.: Вікторія, 2003.

7.Беляев М.И.Оборудование предприятий общественного питания.- Т.3. Тепловое оборудование.-М.:Экономика,1990

Допоміжна

1.Закон України “Про застосування реєстраторів розрахункових операцій у сфері торгівлі, громадського харчування та послуг” № 1776-III від 1 червня 2000 р.

2.Устаткування закладів ресторанного господарства : Навч. Посіб. / І.О.Конвісер, Г.А. Бублик, Т.Б. Паригіна, Ю.М. Григор’єв; За ред. І.О.Конвісера. – К.: Київ. Нац. торг.-екон. Ун-т, 2005. – 566 с.

3. Кащенко В.Ф., Кащенко Л.В. Торговое оборудование: Учебное пособие. – М.: Альфа-М; ИНФРА-М, 2006. – 398 с.: ил. – (Серия «Сервис»).

4.Тарасенко І.І. Устаткування у готельному та ресторанному господарстві: Опорний конспект лекцій.-К.:КДТЕУ,2004

5.Бублик Г.А.Механічне обладнання: Опор.конспект лекцій.- К.:КДТЕУ,2001

6.Каталоги з устаткування

7.Інструкції з експлуатації устаткування

Інформаційні ресурси

1.www.vagi.com.ua

2.www.selfcookingcenter.ru

3.www.trade-design.ru

4.www.copvest.ru

5.www.ten-techno.ru

6.www.figaro.com.ua

7.<http://ounsori.100webpace.net>

Програма з предмета «Організація виробництва та обслуговування» кваліфікація кухар 3,4,5 розряду

Тема 1. Типи закладів ресторанного господарства та оперативне планування їх роботи

Довідник кваліфікаційних характеристик професій працівника — основа присвоєння та визначення розряду працівників. Основні положення, порядок підготовки, перепідготовки та підвищення кваліфікації працівників. Кваліфікаційна характеристика кухаря 3 розряду, ознайомлення з характеристиками суміжних професій касира, буфетника.

Загальна характеристика закладів ресторанного господарства. Поєднання виробничих та торговельних функцій та організація споживання їжі, як основна особливість підприємств харчування. Класифікація закладів ресторанного господарства за різними ознаками.

Основи оперативного планування роботи закладу ресторанного господарства, значення та види меню.

Тема 2. Організація виробництва на підприємствах ресторанного господарства

Загальні вимоги до організації виробництва.

Організація роботи овочевого цеху. Підбір інструменту, інвентарю, устаткування, посуду. Організація робочого місця кухаря під час обробки овочів.

Організація роботи рибного цеху. Підбір інструменту, інвентарю, устаткування, посуду. Організація робочого місця кухаря під час обробки риби.

Організація роботи м'ясного цеху. Підбір інструментів, інвентарю, устаткування для обробки м'яса, субпродуктів, птиці. Організація робочого місця кухаря з приготування напівфабрикатів.

Організація роботи гарячого цеху. Інструмент, інвентар, посуд і устаткування гарячого цеху. Характеристика супового та соусного відділення гарячого цеху.

Організація робочих місць, підбір інструментів, інвентарю, посуду, устаткування для приготування та відпуску страв з круп, бобових і макаронних виробів.

Організація робочих місць для приготування страв з яєць. Підбір посуду, інструмента, інвентарю, устаткування для приготування та відпуску страв з яєць.

Організація робочих місць, підбір інструменту, інвентарю, посуду, устаткування для приготування та відпуску страв з овочів.

Організація робочого місця, підбір інструментів, інвентарю, посуду, устаткування для приготування виробів з прісного тіста.

Тема 3. Посуд для закладів ресторанного господарства

Види матеріалів, з яких виготовляється столовий посуд. Характеристика, призначення та види столового посуду. Вимоги до столового посуду.

Тема 4. Торговельна частина закладів ресторанного господарства

Характеристика приміщень для відвідувачів, склад торгівельних приміщень, їх розміщення. Вимоги до розташування устаткування та оформлення залів. Організація роботи роздавальні, її інвентар та обладнання.

Тема 5. Організація робочих місць з приготування напівфабрикатів і страв на підприємствах ресторанного господарства

Кваліфікаційна характеристика кухаря 4 розряду з сумісництвом офіціанта, бармена.

Організація робочих місць м'ясо-рибного цеху для приготування напівфабрикатів. Підбір інструментів, інвентарю, устаткування.

Організація робочих місць для приготування соусів, підбір посуду, устаткування, інструменту

Організація робочих місць для приготування страв з сиру. Підбір посуду, інструмента, устаткування для приготування та відпуску страв з сиру.

Організація робочих місць, підбір інструмента, інвентарю, посуду, устаткування для приготування та відпуску страв з м'яса.

Організація робочих місць для приготування та відпуску холодних страв і закусок.

Організація робочого місця, підбір інструмента, інвентарю, посуду для приготування та відпуску солодких страв і напоїв.

Організація робочого місця, підбір інструмента, інвентарю, посуду, устаткування для приготування різних видів тіста та виробів з них.

Тема 6. Організація діяльності торгової частини підприємства та оперативне планування роботи

Вимоги до розміщення устаткування та оформлення залів, підготовка приміщень до обслуговування відвідувачів.

Організація роботи ресторанів, кафе, буфетів, барів, роздавальних на підприємствах харчування. Інвентар. Обладнання.

Основи меню. Значення правильного та чіткого оформлення меню. Порядок запису страв в меню.

Тема 7. Посуд, столові прибори та столова білизна для закладів ресторанного господарства

Матеріальна відповідальність на підприємствах харчування, її види, обов'язки підприємства відповідно до угоди про матеріальну відповідальність.

Види матеріалу, з якого виготовляється столовий посуд (в т.ч. фірмовий), столові прибори та білизна для підприємств харчування.

Характеристика, призначення та види столового посуду, приборів та білизни.

Вимоги до столового посуду, приборів та білизни, його отримання. Облік та збереження.

Підготовка столового посуду, приборів, білизни до обслуговування.

Серветка – як елемент оформлення столу.

Тема 8. Обслуговування споживачів

Загальні правила підбору посуду та подачі холодних та гарячих закусок, перших та других страв, солодких страв, гарячих та холодних напоїв, алкогольних напоїв.

Форми, методи та правила обслуговування відвідувачів.

Тема 9. Організація складського господарства та постачання сировини і товарів

Джерела та організація постачання сировини і товарів. Організація складського господарства. Порядок складання договорів і замовлень. Правила

приймання товарів і тари. Порядок видавання продуктів зі складу. Організація тарного господарства.

Тема 10. Організація обслуговування у закладах ресторанного господарства

Кваліфікаційна характеристика кухаря 5 розряду.

Види графіків виходу на роботу. Характеристика графіків. Підбір графіків для ефективної роботи підприємства. Складання графіків виходу на роботу.

Меню ресторану, види меню, план-меню. Прейскурант. Вимоги до їх складання. Порядок складання та затвердження плану-меню.

Види банкетів і прийомів, їх специфіка. Порядок складання та прийому замовлення на банкет. Меню банкетів. Складання меню на різні види банкету. Порядок підбору та розрахунку кількості посуду, білизни. Сервіровка столу на різні види банкетів. Обслуговування банкетів. Послідовність подачі страв, напоїв; правила та способи подачі.

Тема 11. Особливості обслуговування у закладах ресторанного господарства різних типів

Особливості обслуговування відвідувачів у закладах ресторанного господарства при залізничних, річкових, морських вокзалах та аеропортах. Організація роботи буфетів, магазинів кулінарії, домових кухонь, фабрик-заготівелень, фабрик-кухонь тощо.

Організація обслуговування туристів.

Перелік питань з предмета «Організація виробництва та обслуговування»

1. Загальна характеристика закладів ресторанного господарства.
2. Поеднання виробничих та торговельних функцій та організація споживання їжі, як основна особливість підприємств харчування.
3. Класифікація закладів ресторанного господарства за різними ознаками.
4. Основи оперативного планування роботи закладу ресторанного господарства.
5. Значення та види меню.
6. Загальні вимоги до організації виробництва.
7. Організація роботи овочевого цеху. Підбір інструменту, інвентарю, устаткування, посуду.
8. Організація робочого місця кухаря під час обробки овочів.
9. Організація роботи рибного цеху. Підбір інструменту, інвентарю, устаткування, посуду.
10. Організація робочого місця кухаря під час обробки риби.

11. Організація роботи м'ясного цеху. Підбір інструментів, інвентарю, устаткування для обробки м'яса, субпродуктів, птиці.
12. Організація робочого місця кухаря з приготування напівфабрикатів.
13. Організація роботи гарячого цеху. Інструмент, інвентар, посуд і устаткування гарячого цеху.
14. Характеристика супового відділення гарячого цеху.
15. Характеристика соусного відділення гарячого цеху.
16. Організація робочих місць, підбір інструментів, інвентарю, посуду, устаткування для приготування та відпуску страв з круп, бобових і макаронних виробів.
17. Організація робочих місць для приготування страв з яєць. Підбір посуду, інструмента, інвентарю, устаткування для приготування та відпуску страв з яєць.
18. Організація робочих місць, підбір інструменту, інвентарю, посуду, устаткування для приготування та відпуску страв з овочів.
19. Організація робочого місця, підбір інструментів, інвентарю, посуду, устаткування для приготування виробів з прісного тіста.
20. Види матеріалів, з яких виготовляється столовий посуд.
21. Характеристика, призначення та види столового посуду.
22. Вимоги до столового посуду.
23. Характеристика приміщень для відвідувачів.
24. Склад торгівельних приміщень, їх розміщення.
25. Вимоги до розташування устаткування та оформлення залів.
26. Організація роботи роздавальні, її інвентар та обладнання.
27. Кваліфікаційна характеристика кухаря 4 розряду з сумісництвом офіціанта, бармена.
28. Організація робочих місць м'ясо-рибного цеху для приготування напівфабрикатів. Підбір інструментів, інвентарю, устаткування.
29. Організація робочих місць для приготування соусів, підбір посуду, устаткування, інструменту
30. Організація робочих місць для приготування страв з сиру. Підбір посуду, інструмента, устаткування для приготування та відпуску страв з сиру.
31. Організація робочих місць, підбір інструмента, інвентарю, посуду, устаткування для приготування та відпуску страв з м'яса.
32. Організація робочих місць для приготування та відпуску холодних страв і закусок.
33. Організація робочого місця, підбір інструмента, інвентарю, посуду для приготування та відпуску солодких страв і напоїв.
34. Організація робочого місця, підбір інструмента, інвентарю, посуду, устаткування для приготування різних видів тіста та виробів з них.
35. Вимоги до розміщення устаткування та оформлення залів, підготовка приміщень до обслуговування відвідувачів.
36. Організація роботи ресторанів, кафе, буфетів, барів, роздавальних підприємств харчування. Інвентар. Обладнання.

37. Основи меню підприємств ресторанного господарства..
38. Значення правильного та чіткого оформлення меню. Порядок запису страв в меню.
39. Складання меню для різних закладів ресторанного господарства.
40. Матеріальна відповідальність на підприємствах харчування, її види, обов'язки підприємства відповідно до угоди про матеріальну відповідальність.
41. Види матеріалу, з якого виготовляється столовий посуд (в т.ч. фірмовий) для підприємств харчування.
42. Види матеріалу, з якого виготовляються столові прибори.
43. Види матеріалу, з якого виготовляється білизна підприємств харчування.
44. Характеристика, призначення та види столового посуду, приборів та білизни.
45. Вимоги до столового посуду, приборів та білизни, його отримання. Облік та збереження.
46. Підготовка столового посуду, приборів, білизни до обслуговування.
47. Підготовка столових приборів до обслуговування відвідувачів.
48. Підготовка білизни до обслуговування відвідувачів.
49. Серветка – як елемент оформлення столу.
50. Загальні правила підбору посуду та подачі холодних закусок.
51. Загальні правила підбору посуду та подачі гарячих закусок.
52. Загальні правила підбору посуду та подачі перших страв.
53. Загальні правила підбору посуду та подачі других страв.
54. Загальні правила підбору посуду та подачі солодких страв.
55. Загальні правила підбору посуду та подачі гарячих напоїв.
56. Загальні правила підбору посуду та подачі холодних напоїв.
57. Загальні правила підбору посуду та подачі алкогольних напоїв.
58. Форми, методи та правила обслуговування відвідувачів.
59. Сервіровка столу до сніданку.
60. Сервіровка столу до обіду.
61. Сервіровка столу до вечері.
62. Джерела та організація постачання сировини і товарів.
63. Організація складського господарства.
64. Порядок складання договорів і замовлень.
65. Правила приймання товарів і тари.
66. Порядок видавання продуктів зі складу.
67. Організація тарного господарства.
68. Кваліфікаційна характеристика кухаря 5 розряду.
69. Види графіків виходу на роботу.
70. Характеристика графіків.
71. Підбір графіків для ефективної роботи підприємства.
72. Складання графіків виходу на роботу.
73. Меню ресторану, види меню, план-меню.
74. Прейскурант. Вимоги до їх складання.

- 75.Порядок складання та затвердження плану-меню.
- 76.Види банкетів і прийомів, їх специфіка.
- 77.Порядок складання та прийому замовлення на банкет.
- 78.Меню банкетів.
- 79.Складання меню на різні види банкету.
- 80.Порядок підбору посуду, білизни до обслуговування відвідувачів.
- 81.Сервіровка столу на банкети.
- 82.Обслуговування банкетів.
- 83.Послідовність подачі страв, напоїв; правила та способи подачі.
- 84.Складання меню на різні види банкету.
- 85.Порядок підбору та розрахунку кількості посуду.
86. Порядок підбору та розрахунку кількості білизни.
- 87.Сервіровка столу на різні види банкетів.
- 88.Послідовність подачі фірмових страв; правила та способи подачі.
- 89.Послідовність подачі фірмових напоїв; правила та способи подачі.
- 90.Особливості обслуговування відвідувачів у закладах ресторанного господарства при залізничних вокзалах.
- 91.Особливості обслуговування відвідувачів у закладах ресторанного господарства при річкових вокзалах.
- 92.Особливості обслуговування відвідувачів у закладах ресторанного господарства при морських вокзалах.
- 93.Особливості обслуговування відвідувачів у закладах ресторанного господарства при аеропортах.
94. Організація роботи буфетів.
- 95.Організація роботи магазинів кулінарії,
- 96.Організація роботи домових кухонь.
- 97.Організація роботи фабрик-заготівелень.
- 98.Організація роботи фабрик-кухонь.
- 99.Організація обслуговування туристів.
100. Довідник кваліфікаційних характеристик професій працівника — основа присвоєння та визначення розряду працівників. Основні положення, порядок підготовки, перепідготовки та підвищення кваліфікації працівників.

Рекомендовані інформаційні джерела

1. Мостенська Т.Л. Організація виробництва на підприємствах харчової промисловості. Підручник – К., 2012.
2. Сало Я.М. Організація обслуговування населення на підприємствах ресторанного сервісу. Довідник – Львів 2009.
3. Бутейкис Н.Г. Организация производства предприятий общественного питания. Учебник - М., 1990.
4. Аносова М.М. Организация производства на предприятиях общественного питания – М., 1985.

5. Виноградська А.М. Основи підприємництва: Навчальний посібник – К.: Київ. нац. торг.-екон. ун-т, 2002.
6. ГОСТ 30390-95 Общественное питание. Кулинарная продукция, реализуемая населению. Общие технические условия.
7. ДСТУ 4281:2004 Заклади ресторанного господарства. Класифікація.
8. Закон України “Про якість та безпеку харчових продуктів і продовольчої сировини” № 711/97 – ВР.
9. Збірник рецептур страв української кухні / М-во торгівлі України. – К.: Техніка, 1992.
10. Наказ “Про затвердження Правил роботи закладів (підприємств) громадського харчування №219 від 24.07.2002. Міністерство економіки та з питань Європейської інтеграції України.
11. Порядок розробки та затвердження технологічної документації на фірмові страви, кулінарні та борошняні кондитерські вироби на підприємствах громадського харчування. Наказ Мінекономіки України № 210 від 25.09.2000.

Програма предмета «Охорона праці»

Тема 1. Правові та організаційні основи охорони праці

Основні законодавчі акти з охорони праці. Система стандартів безпеки праці. Права працівників на охорону праці під час роботи на підприємстві. Відповідальність за порушення законодавства про працю, охорону праці, нормативно-правових актів з охорони праці. Навчання і перевірка знань з питань охорони праці. Основні причини травматизму і професійних захворювань на виробництві та засоби і заходи їх запобігання. Розслідування та облік нещасних випадків та професійних захворювань на виробництві.

Тема 2. Основи безпеки праці у галузі. Загальні відомості про потенціал небезпек

Вимоги безпеки праці при експлуатації машин, механізмів, обладнання та устаткування, які відносяться до даної професії. Зони небезпеки та їх огороження. Світлова та звукова сигналізація. Сигнальне пофарбування. Знаки безпеки. Фізіологічна та психологічна основа трудового процесу. Психологія безпеки праці. Вимоги до будівель і споруд в контексті евакуації.

Тема 3. Основи пожежної безпеки. Вибухонебезпека виробництва і вибухознахист

Характерні причини виникнення пожеж. Організаційні та технічні протипожежні заходи. Теоретичні основи механізму горіння та вибуху. Вогнегасильні речовини та матеріали: рідина, піна, вуглекислота, пісок, покривала, їх вогнегасильні властивості. Пожежна техніка для захисту об'єктів: пожежні машини, автомобілі та мотопомпи, установки для

пожежегасіння, вогнегасники, ручний пожежний інструмент, їх призначення, будова, використання на пожежі.

Тема 4. Основи електробезпеки

Види електрики. Вплив електричного струму на організм людини. Види уражень електрострумом. Фактори, які впливають на ступінь ураження людини електрикою: величина напруги, частота струму, шлях і тривалість дії, фізичний стан людини, вологість повітря. Безпечні методи звільнення потерпілого від дії електричного струму. Правила безпечної експлуатації електроустановок споживачів.

Тема 5. Основи гігієни праці. Медичні огляди

Поняття про гігієну праці як систему організаційних, гігієнічних та санітарно-технічних заходів. Шкідливі виробничі фактори (шум, вібрація, іонізуючі випромінювання тощо), основні шкідливі речовини, їх вплив на організм людини та засоби захисту від них. Фізіологія праці. Чергування праці і відпочинку. Додержання норм піднімання і переміщення важких речей. Вимоги до освітлення, а також опалення, вентиляції та кондиціонування повітря приміщень. Медичні огляди працівників.

Тема 6. Надання першої допомоги потерпілим при нещасних випадках

Послідовність, принципи й засоби надання домедичної допомоги. Правила надання домедичної допомоги при ураженні електричним струмом, вивихах, переломах, пораненнях, знепритомнінні, термічних опіках. Зупинка кровотечі з рани, носа, легень, стравоходу тощо. Транспортування потерпілого.

Перелік питань з предмета «Охорона праці»

1. Нормативно-правові та законодавчі акти з охорони праці.
2. Права працівників на охорону праці під час роботи на підприємстві.
3. Відповідальність за порушення законодавства про працю.
4. Види інструктажів.
5. Основні причини травматизму і професійних захворювань на виробництві.
6. Засоби колективного та індивідуального захисту від небезпечних і шкідливих виробничих факторів у галузі.
7. Вимоги безпеки до робочого місця кухаря.
8. Об'єктивні та суб'єктивні засоби захисту в небезпечних зонах.
9. Функціональне призначення сигнальних пристроїв.
10. Сигнальні кольори.
11. Знаки безпеки.
12. План евакуації з приміщень у випадку аварій.
13. Причини пожеж неелектричного характеру.

14. Причини пожеж електричного характеру.
15. Організаційні та технічні протипожежні заходи.
16. Види процесу горіння.
17. Способи припинення горіння.
18. Вогнегасильні речовини та матеріали.
19. Первинні засоби пожежогасіння.
20. Вплив електричного струму на організм людини.
21. Електричні травми та їх види.
22. Фактори електричного характеру, що впливають на ступінь ураження людини електричним струмом.
23. Фактори неелектричного характеру, що впливають на ступінь ураження людини електричним струмом.
24. Фактори навколишнього середовища, що впливають на ступінь ураження людини електричним струмом.
25. Алгоритм дій при ураженні електричним струмом.
26. Характеристика виробничого шуму та його вплив на організм людини.
27. Параметри та види вібрації, її дія на організм людини.
28. Чергування праці і відпочинку.
29. Види медичних оглядів працівників та їх значення.
30. Послідовність і принципи надання домедичної допомоги.
31. Склад медичної аптечки.
32. Домедична допомога при ураженні електричним струмом.
33. Домедична допомога при вивихах, переломах.
34. Способи накладання пов'язок.
35. Домедична допомога при термічних опіках.
36. Способи припинення кровотеч.
37. Транспортування в залежності від стану потерпілого та характеру травми.

Рекомендовані інформаційні джерела

1. Основи охорони праці: Проб. Підручник для учнів проф.-тех. навч. закладів / Васильчук, М.В., Л.Е.Винокурова, М.В. Тесленко М.Я. – К.: Просвіта, 1997. 208 с.: Бібліогр.: 198 с.
2. Винокурова Л. Е., Васильчук М. В., Гаман М. В. Основи охорони праці: Підручн. для проф.-техн. навч. закладів. — 2-ге вид., допов., перероб. — К. : Вікторія, 2001. - 192 с.
3. Керб Л. П. Основи охорони праці: Навч. посібник. — К.: КНЕУ, 2003. — 215 с.