

Міністерство освіти і науки України
Чернівецький державний комерційний технікум
(Чернівецький фаховий коледж бізнесу та харчових технологій)

“Затверджую”
Директор
Чернівецького державного
комерційного технікуму
Г.А.Божик
“26.03.2020” 2020р.



“Технологія виробництва кулінарної продукції”

Програма

для абітурієнтів, які вступають на основі раніше здобутого
освітньо-кваліфікаційного рівня «Кваліфікований робітник»
або ОКР «Молодший спеціаліст»,
або ступеня вищої освіти (за іншою спеціальністю)
за спеціальністю 181. «Харчові технології»

Розглянуто на засіданні ц/к
технологічних дисциплін
Протокол № 7 від 26.03.2020 р.
Голова ц/к О.С.Адамович

м.Чернівці, 2020

Пояснююча записка

Програма вступних фахових випробувань, складена для вступників, які вступають на навчання до Чернівецького державного комерційного технікуму (Чернівецького фахового коледжу бізнесу та харчових технологій) за ОПП «Харчові технології», передбачає оцінку базових знань осіб, що мають здобутий ОКР кваліфікованого робітника, або молодшого спеціаліста чи ступеня вищої освіти за іншою спеціальністю за темами, які дають можливість оцінити загальний рівень підготовки абітурієнтів до навчання за галуззю знань "Виробництво та технології".

Мета вступного фахового випробування - виявлення рівня знань та вмінь, необхідним абітурієнтам для опанування ними програм рівня «фаховий молодший бакалавр» зі спеціальності та проходження конкурсу.

Програма подає тематику основних питань з технології виробництва кулінарної продукції.

Організація вступного випробування здійснюється відповідно до Положення про приймальну комісію ЧДКТ (ЧФКБХТ).

Вступне випробування проводиться у формі фахового екзамену. На екзамен абітурієнту пропонуються тестові завдання з технології виробництва кулінарної продукції та санітарії і гігієни.

Зміст програми

Тема 1. Вступ. Прийоми кулінарного оброблення харчових продуктів.

Сфера ресторанного бізнесу та його розвиток на сучасному етапі.

Завдання та зміст дисципліни «Технологія виробництва кулінарної продукції».

Поняття про механічне та теплове кулінарне оброблення продуктів. Характеристика основних прийомів, що використовуються при механічному обробленні сировини.

Значення теплового оброблення продуктів. Характеристика основних прийомів теплового оброблення продуктів.

Тема 2. Технологічний процес оброблення овочів, плодів, грибів

Значення овочів у харчуванні. Технологічна схема первинного оброблення картоплі і коренеплодів.

Значення нарізування овочів, кулінарне призначення різних форм нарізування. Способи зберігання обчищеної картоплі.

Технологічний процес оброблення капустяних, цибулевих, томатних, десертних овочів і зелені, приготування напівфабрикатів, використання відходів, вимоги до якості, строки реалізації.

Технологічний процес оброблення грибів та овочів (сушених, квашених, солених, консервованих, свіжозаморожених).

Тема 3. Технологічний процес оброблення риби і нерибних продуктів моря

Значення риби у харчуванні.

Технологічна схема оброблення риби з кістковим скелетом. Кулінарне оброблення риб осетрових порід.

Прийоми, що застосовуються при виробництві рибних напівфабрикатів. Виробництво напівфабрикатів для варіння, припускання, тушкування, смаження, запікання.

Котлетна маса із риби. Технологічна схема виробництва котлетної маси, асортимент напівфабрикатів з цієї маси.

Технологія виробництва натуральної січеної маси з риби та напівфабрикатів з неї.

Вимоги до якості рибних напівфабрикатів, умови і строки зберігання.

Використання харчових рибних відходів.

Механічне кулінарне оброблення морепродуктів.

Тема 4. Технологічний процес оброблення м'яса і м'ясопродуктів.

Розбирання яловичини, кулінарне призначення частин, визначення відсотку м'яса та кісток.

Розбирання свинячої, телячої, баранячої туш, кулінарне призначення частин, визначення відсотку м'яса та кісток.

Характеристика прийомів, що використовуються при виготовленні напівфабрикатів.

Технологічна схема виробництва великошматкових напівфабрикатів для варіння, смаження, тушкування.

Технологія виробництва порційних напівфабрикатів з яловичини, свинини, баранини для смаження, тушкування. Вимоги до якості.

Технологія виробництва дрібношматкових напівфабрикатів. Вимоги до якості.

Технологічна схема виробництва котлетної та січеної натуральної маси з м'яса, вимоги до якості, умови та терміни зберігання.

Технологічний процес оброблення м'ясних субпродуктів, їх харчова цінність.

Технологічний процес оброблення і використання кісток.

Тема 5. Технологічний процес оброблення сільськогосподарської птиці, дичини .

Значення домашньої птиці і дичини у харчуванні. Види птиці, способи заправлення (формування) птиці перед тепловим обробленням.

Технологічна схема оброблення птиці.

Виробництво напівфабрикатів з птиці.

Технологія виробництва котлетної маси з птиці і напівфабрикатів з неї.

Харчові відходи з сільськогосподарської птиці, їх оброблення, кулінарне використання.

Вимоги до якості напівфабрикатів з сільськогосподарської птиці. Умови і терміни зберігання.

Тема 6. Технологія виробництва супів.

Значення супів у харчуванні, класифікація, умови зберігання, порядок і норми відпускання.

Технологія виробництва пасеровок: борошняної, овочевої.

Технологія виробництва бульйонів для перших страв: м'ясного, м'ясо-кісткового, рибного, грибного, з птиці. вимоги до якості.

Заправні супи: загальні правила виробництва.

Особливості виробництва, асортимент борщів, капустяків, щів, розсольників, солянок, супів картопляних, овочевих, супів з макаронними виробами, супів-пюре. Вимоги до якості.

Технологія виробництва прозорих бульйонів. Гарніри до прозорих бульйонів.

Технологія виробництва холодних та солодких супів. Гарніри до солодких супів.

Тема 7. Технологічний процес виробництва соусів

Значення соусів у харчуванні, класифікація.

Технологія виробництва напівфабрикатів для соусів: пасеровок овочевої, борошняної. Принципи підбирання соусів до страв.

Технологія виробництва основних соусів на бульйонах та їх похідних.

Технологія виробництва молочних і сметанних соусів.

Технологія виробництва холодних соусів та заправок.

Технологія виробництва солодких соусів.

Тема 8. Технологічний процес виробництва страв і гарнірів з овочів, грибів.

Страви з варених і припущених овочів: загальні правила варіння та припускання овочів, (грибів), асортимент страв з варених і припущених овочів.

Страви з смажених овочів, асортимент, вимоги до якості, правила відпуску.

Загальні правила тушкування та запікання страв з овочів. Овочі фаршировані. Вимоги до якості, правила відпуску.

Технологія виробництва гарнірів. Варіанти складних гарнірів і правила їх підбору.

Тема 9. Технологічний процес виробництва страв з круп, бобових і макаронних виробів.

Значення круп, бобових і макаронних виробів у харчуванні, первинне обробляння круп. Правила варіння каш розсипчастих, в'язких і рідких. Вироби з каш.

Загальні правила варіння бобових і макаронних виробів. Технологія виробництва страв з бобових і макаронних виробів.

Вимоги до якості, умови і терміни зберігання.

Тема 10. Технологічний процес виробництва страв з риби і нерибних продуктів моря.

Значення страв з риби у харчуванні. Класифікація страв з риби за способом теплової обробки.

Загальні правила варіння та припускання риби, підбір соусів, гарнірів, вимоги до якості.

Загальні правила смаження та тушкування риби. Асортимент страв. Підбір соусів, гарнірів. Вимоги до якості.

Правила запікання риби. Технологія виробництва страв з фаршированої риби.

Технологія виробництва страв з рибної натуральної і котлетної маси.
Відпуск страв, вимоги до якості.

Технологія виробництва страв з морепродуктів. Вимоги до якості.

Тема 11. Технологічний процес виробництва страв з сільськогосподарської птиці, дичини і кролика.

Технологія виробництва та відпуск страв з відварної та припущеної птиці, кролика. Асортимент страв. Порціонування птиці, підбір гарнірів і соусів.

Основні правила смаження птиці у цілому вигляді, порціонування птиці, підбір гарнірів.

Технологія виробництва та відпуск страв з тушкованої птиці.

Технологія виробництва та відпуск страв з котлетної маси з птиці. Підбір гарнірів, відпуск, вимоги до якості.

Використана література:

1. Старовойт Л.Я., Косовенко М.С. Кулінарія – К.Вища школа 1991
2. В.С.Доцяк Технологія приготування страв.Українська кухня. – К.Вища школа, 1995р.
3. Г.І.Шумило “Технологія приготування їжі” Ужгород, 1999р
- 4.Збірник рецептур національних страв для підприємств різних форм власності, 2000р5.
5. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания. – М.Економика 1985г.

ОЦІНКА РЕЗУЛЬТАТІВ ТЕСТУВАННЯ

Основний критерій оцінки – досконале володіння знаннями та практичними навичками, вміння вибору правильної відповіді на поставлені запитання, показати відповідний рівень знань.

Основою для оцінювання є результати контролю з урахуванням кількісних показників, які фіксуються у відсотках, як процентне відношення між фактично засвоєним матеріалом та загальним обсягом знань, які необхідно було засвоїти.

Оцінка за виконання тестів виставляється за чотирибальною системою („відмінно”, „добре”, „задовільно”, „незадовільно”) відповідно до основних критеріїв та показників рівня знань, умінь, навичок.

Основні критерії оцінок знань студентів за результатами виконання тестів:

Оцінка	Відсоток правильних відповідей	Кількість правильних відповідей
Відмінно	85-100	42-50
Добре	70-84	35-41
Задовільно	51-69	25-34
Незадовільно	0-50	0-24

ОЦІНКА „ВІДМІННО” ВИСТАВЛЯЄТЬСЯ ЗА:

- вміння вірно вибрати правильну відповідь на поставлене завдання;
- самостійне, впевнене і правильне застосування знань в конкретних ситуаціях;
- відсутність виправлень;
- правильне оформлення письмової роботи;
- виконання завдання у зазначений термін;
- відсоток правильних відповідей коливається у межах – **85-100%**.

ОЦІНКА „ДОБРЕ” ВИСТАВЛЯЄТЬСЯ ЗА:

- вміння вірно вибрати правильну відповідь на поставлене завдання;
- самостійне, впевнене і правильне застосування знань в конкретних ситуаціях;
- відсутність виправлень;
- правильне оформлення письмової роботи;
- виконання завдання у зазначений термін;
- відсоток правильних відповідей коливається у межах – **70-84%**.

ОЦІНКА „ЗАДОВІЛЬНО” ВИСТАВЛЯЄТЬСЯ ЗА:

- вміння вірно вибрати правильну відповідь на поставлене завдання;
- відсутність виправлень;

- правильне оформлення письмової роботи;
- виконання завдання у зазначений термін;
- відсоток правильних відповідей коливається у межах – **51-69%**.

ОЦІНКА „**НЕЗАДОВІЛЬНО**” ВИСТАВЛЯЄТЬСЯ ЗА:

- невміння застосувати знання у конкретних ситуаціях;
- наявність виправлень;
- не правильне оформлення письмової роботи;
- неохайне оформлення письмової роботи;
- порушення терміну виконання завдання;
- відсоток правильних відповідей коливається у межах – **0-50%**.

**КРИТЕРІЇ ОЦІНЮВАННЯ ТА ПОРЯДОК ПЕРЕВЕДЕННЯ РЕЗУЛЬТАТІВ
ОЦІНЮВАННЯ НАВЧАЛЬНИХ ДОСЯГНЕНЬ ВСТУПНИКІВ ЗА 200-
БАЛЬНОЮ ШКАЛОЮ В 4-БАЛЬНУ**

Критерії оцінювання	Кількість набраних балів	Оцінка за 12-ти бальною шкалою	Оцінка за 4-х бальною шкалою	Рівень компетентності
<p>Вступник вміє:</p> <ul style="list-style-type: none"> – вміння вірно вибрати правильну відповідь на поставлене завдання; – самостійне, впевнене і правильне застосування знань в конкретних ситуаціях; – відсутність виправлень; – правильне оформлення письмової роботи; – виконання завдання у зазначений термін; – відсоток правильних відповідей коливається у межах – 85-100%. – 	181,0- 190,5- 200,0	10 11 12	5	Високий
<p>Вступник:</p> <ul style="list-style-type: none"> – вміння вірно вибрати правильну відповідь на поставлене завдання; – самостійне, впевнене і правильне застосування знань в конкретних ситуаціях; – відсутність виправлень; – правильне оформлення письмової роботи; – виконання завдання у зазначений термін; – відсоток правильних відповідей коливається у межах – 70-84%. 	152,5- 162,0- 171,5	7 8 9	4	Достатній
<p>Вступник знає:</p> <ul style="list-style-type: none"> – вміння вірно вибрати правильну відповідь на поставлене завдання; – відсутність виправлень; – правильне оформлення письмової роботи; – виконання завдання у зазначений термін; – відсоток правильних відповідей коливається у межах – 51-69%. 	124,0- 133,5- 143,0	4 5 6	3	Середній
<p>Вступник:</p> <ul style="list-style-type: none"> – невміння застосувати знання у конкретних ситуаціях; – наявність виправлень; – не правильне оформлення письмової роботи; – неохайне оформлення письмової роботи; – порушення терміну виконання завдання; – відсоток правильних відповідей коливається у межах – 0-50%. 	106,0- 112,0- 118,0	1 2 3	2	Низький