

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 із санітарії і гігієни.

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. Гігієнічні вимоги до факторів зовнішнього середовища і впорядкованості закладів ресторанного господарства.

Гігієнічні вимоги до вибору земельної ділянки підприємств харчування. Вимоги до водопостачання, опалення, вентиляції, каналізації та освітлення.

Вимоги до санітарного стану підприємств. Дезінфекція та дезінфікуючі засоби. Виготовлення хлорних розчинів. Боротьба з гризунами, мухами і тарганами.

Тема 2. Санітарно-гігієнічні вимоги до влаштування, утримання і обладнання закладів ресторанного господарства.

Гігієнічні вимоги до матеріалів для виготовлення інвентарю, тари, посуду. Вимоги до обладнання. Вимоги до миття і знезаражування посуду, обладнання, інвентарю. Санітарна характеристика механічного та немеханічного обладнання. Гігієнічні вимоги до пакувальних матеріалів.

Тема 3. Санітарно-гігієнічні вимоги до транспортування, приймання і зберігання харчових продуктів.

Вимоги до транспорту для перевезення харчових продуктів. Санітарні вимоги до складських приміщень для зберігання харчових продуктів. Вимоги до прийому харчових продуктів. Санітарні вимоги до зберігання швидкопсувних харчових продуктів.

Гігієнічні вимоги до зберігання та транспортування харчових продуктів.

Тема 4. Санітарно-гігієнічні вимоги до кулінарного оброблення харчових продуктів.

Санітарно-гігієнічні вимоги до механічного оброблення харчових продуктів (м'яса, м'ясних субпродуктів), сільськогосподарської птиці, риби, овочів, сипучих продуктів, молока та молочних продуктів. Гігієнічні вимоги до теплового оброблення продуктів та процесу виробництва швидкопсувних страв та виробів.

Гігієнічні вимоги до реалізації готової продукції.

Тема 5. Особиста гігієна працівників закладів харчування.

Поняття про особисту гігієну. Правила особистої гігієни. Медичні огляди та їх значення.

Обов'язки та відповідальність за дотримання санітарних правил.

Тема 6. Харчові захворювання. Гельмінтози, їх профілактика.

Поняття про харчові отруєнні. Класифікація харчових отруєнь. Харчові отруєння мікробного походження. Харчові отруєння немікробного походження та їх профілактика.

Поняття про гельмінти та гельмінтози та їх профілактика.

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
Вступник вміє: – 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
Вступник: – 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
Вступник знає: – 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
Вступник: – 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