



**ВСЕУКРАЇНСЬКА СПІЛКА СПОЖИВЧИХ ТОВАРИСТВ  
(УКРКООПСІЛКА)  
ТЕРНОПІЛЬСЬКИЙ КООПЕРАТИВНИЙ ТОРГОВЕЛЬНО-ЕКОНОМІЧНИЙ  
КОЛЕДЖ**

Затверджено  
Рішенням педагогічної ради ТКТЕК  
від 12 березня 2020 року

Протокол №5  
**Затверджую**  
Директор коледжу

В.М. Мулярчук



**Програма для проведення фахових випробувань  
для вступу за освітньо-кваліфікаційним рівнем  
фаховий молодший спеціаліст  
на основі ОКР кваліфікований робітник професії 5122 «Кухар», 7412.2 « Кондитер»,  
5123 « Офіціант», 5123 « Бармен» для вступу на спеціальність 241 Готельно-  
ресторанна справа**

Розглянуто та схвалено  
на засіданні циклової комісії  
економічних дисциплін, маркетингу,  
технології і організації  
обслуговування, товарознавства  
Протокол №9 від 04 березня 2020 р.  
Голова комісії: *Л.Є. Мокрій* Л.Є.

Тернопіль 2020

## Пояснювальна записка

Навчальна програма фахового випробування складена для абітурієнтів професій «Кухар», «Кондитер», «Офіціант», «Бармен» відповідно до типових навчальних програм з предметів: «Технологія приготування їжі з основами товарознавства», «Технологія приготування борошняних кондитерських виробів з основами товарознавства», «Організація виробництва та обслуговування», «Устаткування закладів ресторанного господарства», «Санітарія та гігієна» для вступу на спеціальність 241 Готельно-ресторанна справа.

### **Абітурієнти повинні:**

#### *Знати:*

- Приготування напівфабрикатів кулінарної та кондитерської продукції;
- Приготування страв, виробів, напоїв;
- Порціонування продукції;
- Органолептичну оцінку якості продукції;
- Призначення устаткування закладів ресторанного господарства;
- Будову, правила безпечної експлуатації устаткування;
- Класифікацію закладів ресторанного господарства;
- Організацію виробництва;
- Асортимент посуду, його призначення;
- Санітарно-гігієнічні вимоги до виробничих цехів;
- Санітарно-гігієнічні вимоги до устаткування, інвентарю, посуду.

#### *Вміти:*

- Готувати напівфабрикати;
- Готувати страви, закуски, кондитерські вироби;
- Оцінювати якість кулінарної та кондитерської продукції;
- Добирати посуд для подавання страв, виробів, напоїв;
- Добирати гарніри для подавання страв з овочів, риби, м'яса;
- Організовувати робоче місце для приготування напівфабрикатів, страв, кондитерських виробів;
- Підбирати устаткування, експлуатувати його з дотриманням вимог безпеки праці;
- Здійснювати санітарну обробку устаткування, посуду, інвентарю.

## *Зміст програми*

### **Технологія приготування їжі з основами товарознавства**

#### **Тема. Овочі, гриби: обробка, продукти їх переробки.**

Хімічний склад та харчова цінність овочів, їх класифікація.

Бульбоплоди та коренеплоди, механічна кулінарна обробка, процент відходів, умови зберігання, використання.

Капустяні, салатно-шпинатні овочі: механічна кулінарна обробка, умови зберігання, використання.

Цибулеві, пряні, десертні овочі: види, механічна кулінарна обробка, умови зберігання, використання.

Плодові овочі: види, харчова цінність, механічна кулінарна обробка, умови зберігання, використання.

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

Гриби: види, хімічний склад і харчова цінність, обробка грибів, використання.

Розрахунок кількості відходів при обробці овочів, грибів.

#### **Тема. Риба: обробка, технологія приготування напівфабрикатів.**

Харчова цінність риби. Класифікація риби.

Механічна кулінарна обробка риби з лускою. Розбирання риби з хрящовим скелетом. Приготування напівфабрикатів для варіння, смаження, припускання, запікання та тушкування.

Приготування січеної та котлетної маси та напівфабрикатів з неї.

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

Механічна обробка . Кулінарне призначення частин м'яса. Приготування напівфабрикатів з м'яса. Субпродукти, їх види, харчова цінність, класифікація, механічна обробка. Приготування січеної та котлетної маси, напівфабрикатів з неї, вимоги до якості. Обробка птиці, приготування напівфабрикатів.

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

Харчова цінність круп, бобових, макаронних виробів. Класифікація. Умови зберігання, використання. Приготування каш різної консистенції, відпуск, умови зберігання. Приготування страв з каш. Приготування страв з бобових, макаронних виробів.

#### **Тема . Технологія приготування супів.**

Технологія приготування та відпуск борщів, вимоги до якості. Технологія приготування солянок, розсольників. Технологія приготування картопляних та овочевих супів. Технологія приготування супів-пюре. Технологія приготування молочних супів. Технологія приготування холодних супів. Технологія приготування солодких.

#### **Тема . Яйця, яєчні продукти: обробка, технологія приготування страв.**

Загальні правила теплової обробки яєць. Технологія приготування та відпуск страв з яєць, вимоги до якості, правила подавання.

#### **Тема. Технологія приготування страв з овочів.**

Загальні правила варіння та припускання овочів. Загальні правила смаження овочів, вимоги до якості, правила подавання. Загальні правила тушкування овочів, вимоги до якості, правила подавання. Загальні правила запікання овочів, відпуск, вимоги до якості.

## **Тема . Технологія приготування прісного тіста та виробів з нього.**

Технологія приготування прісного тіста та виробів з нього: локшини, вареників, чебуреків, галушок, пельменів тощо.

## **Технологія приготування борошняних кондитерських виробів з основами товарознавства**

### **Тема . Технологія приготування напівфабрикатів для борошняних кондитерських і булочних виробів**

Фарші та начинки: види в залежності від сировини, характеристика, використання. Технологія приготування, вимоги до якості фаршів з м'яса, птиці, м'ясопродуктів, субпродуктів. Технологія приготування, вимоги до якості фаршів з риби, рибних продуктів. Технологія приготування, вимоги до якості фаршів і начинок з овочів, грибів.

Технологія приготування, вимоги до якості фаршів і начинок з яєць, маку, сиру та ін.

### **Тема . Технологія приготування напівфабрикатів для оздоблення борошняних кондитерських виробів**

Технологія приготування, вимоги до якості сиропів (для просочування, глазурування, тиражного, інвертного). Технологія приготування желе (на желатині, агарі тощо).

Технологія приготування помади (основної та шоколадної). Креми: класифікація, санітарні вимоги, вимоги до якості, використання. Технологія приготування, вимоги до якості масляних кремів: основного, особливого, нового. Їх використання.

Технологія приготування, вимоги до якості кремів з вершків, сметани тощо.

### **Тема. Технологія приготування дріжджового тіста безопарним способом та виробів з нього**

Характеристика дріжджового тіста, способи його приготування. Підготовка сировини для замішування тіста. Технологія приготування дріжджового тіста безопарним способом. Процеси, що відбуваються під час замісу, бродіння тіста та випікання виробів. Недоліки тіста, що виникають внаслідок неправильного режиму бродіння, причини, способи усунення. Методи визначення готовності тіста. Вимоги до якості готового тіста.

Розробка тіста, формування напівфабрикатів, розстоювання, випікання, оздоблення виробів. Технологія приготування виробів з дріжджового тіста: пиріжки, ватрушки, розтягаї, піца та ін. Технологія приготування виробів смажених у фритюрі: пиріжки, пончики тощо. Технологія приготування булочних виробів.

### **Тема . Технологія приготування бездріжджових видів тіста та виробів з них**

Технологія приготування млинцевого тіста та виробів з нього. Технологія приготування, особливості, вафельного тіста та виробів з нього: вафельні трубочки тощо. Технологія приготування пісочного тіста. Технологія приготування, режим випікання, оздоблення виробів з пісочного тіста: нарізне та виємне печиво, корзинки тощо. Технологія приготування прісного здобного тіста в залежності від рецептури. Технологія приготування пряничного тіста.

Характеристика бісквітного тіста. Способи приготування бісквітного тіста: холодний, тепловий.

### **Тема. Технологія приготування тістечок і тортів**

Асортимент і класифікація тістечок, їх характеристика. Розміри, форма, маса тістечок. Технологія приготування простих нарізних і поштучних тістечок масового попиту з різних видів тіста: прісного здобного, пісочного, вафельного, бісквітного. Вимоги до їх якості. Терміни та умови зберігання готових виробів.

Асортимент і класифікація тортів, їх характеристика. Розміри, форма, маса тортів. Види тортів в залежності від оздоблювальних напівфабрикатів. Технологія приготування простих тортів масового попиту з прісного здобного, пісочного, вафельного, бісквітного тіста. Вимоги до їх якості. Терміни та умови зберігання готових виробів.

## **Організація виробництва та обслуговування**

### **Тема . Типи закладів ресторанного господарства**

Характеристика основних типів закладів ресторанного господарства. Універсальні та спеціалізовані підприємства. Поєднання виробничих та торговельних функцій й організація споживання їжі, як основна особливість підприємств харчування.

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

### **Тема . Організація виробництва на підприємствах ресторанного господарства**

Загальні вимоги до організації виробництва. Організація роботи овочевого цеху. Посуд, інструменти, устаткування. Організація робочих місць. Організація роботи рибного цеху. Організація роботи м'ясного цеху. Організація робочого місця кухара з приготування напівфабрикатів. Організація роботи гарячого цеху., посуд, інструменти, устаткування. Характеристика супового та соусного відділення.

Організація робочих місць для приготування страв з круп, бобових, макаронних виробів, страв з овочів. Організація робочих місць в холодному цеху. Організація роботи мийної столового посуду, роздавальні. Організація роботи борошняного цеху. Посуд, інструменти, устаткування.

### **Тема . Організація виробництва кондитерського цеху**

Організація роботи кондитерського цеху, його призначення, характеристика. Склад приміщень кондитерського цеху та вимоги до них. Відділення для замісу та розробки тіста. Організація робочих місць. Характеристика устаткування, інвентарю, посуду, інструменту. Відділення для виготовлення помадки, сиропу. Організація робочих місць. Характеристика устаткування, інвентарю, посуду інструменту.

Відділення для формування та випікання: організація робочих місць, характеристика обладнання, інвентарю, посуду.

### **Тема . Організація постачання підприємств**

Організація складського господарства. Види договорів постачання продуктів. Умови зберігання продуктів харчування. Характеристика тари та ваговимірювального обладнання.

### **Тема . Посуд для закладів ресторанного господарства.**

Види матеріалів з яких виготовляється столовий посуд. Характеристика, призначення та види столового посуду. Вимоги до посуду та столових приборів. Види білизна, призначення, умови зберігання.

## **Тема . Торговельна частина закладів ресторанного господарства.**

Характеристика приміщень для відвідувачів, склад торговельних приміщень.

Вимоги до розташування меблів та устаткування, оформлення залів. Правила обслуговування споживачів у торгівельній залі, підготовка залів до обслуговування.

## **Устаткування підприємств харчування**

### **Тема . Машини та механізми для обробки овочів.**

Машини та механізми для миття овочів, 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 . Машини та механізми для обробки м'яса та риби.**

Машини та механізми для подрібнення м'яса та риби, фаршмішалки, машини та механізми для розпушування м'яса, для дозування та формування котлет, пельменів. Призначення машин та механізмів, їх будова, принцип роботи, правила експлуатації з дотриманням технічних вимог безпеки праці.

### **Тема . Машини та механізми для підготовки сировини**

Машини та механізми для просіювання борошна з індивідуальними та універсальними приводами, з нерухомими та рухомими ситами: будова, принцип роботи, правила експлуатації з дотриманням технічних вимог безпеки праці.

Машини та механізми для подрібнення сухих продуктів: механізм для помелу солі та цукру; механізм для подрібнення горіхів та маку; машини та механізми для помелу кави - призначення, будова, принцип роботи, правила експлуатації з дотриманням технічних вимог безпеки праці.

### **Тема . Машини для замісу тіста та збивання продуктів**

Машини для замісу тіста: характеристика, їх призначення та класифікація, основні частини, будова, принцип роботи, правила експлуатації з дотриманням технічних вимог праці.

Машини для збивання продуктів з індивідуальним та універсальним приводом: призначення, будова, принцип роботи, регулювання швидкості, складання та розбирання робочих деталей. Правила експлуатації з дотриманням технічних вимог безпеки праці. Машини для дозування тіста: призначення, будова, принцип роботи, правила експлуатації з дотриманням технічних вимог безпеки праці.

### **Тема . Теплове устаткування**

Електричні плити: види, будова, правила експлуатації з дотриманням технічних вимог безпеки праці, заходи щодо економії електроенергії, вирішення проблемних ситуацій, які можуть виникати під час роботи з плитами.

Газові плити: класифікація, призначення, будова, правила експлуатації з дотриманням технічних вимог безпеки праці. Газова автоматика безпеки та регулювання теплового режиму.

Шафи для розстоювання та випікання кондитерських виробів: призначення, будова, правила експлуатації з дотриманням технічних вимог безпеки праці. Правила виставлення температури, часу випікання. Заходи щодо економії електроенергії, вирішення проблемних ситуацій, які виникають під час роботи з пекарними шафами.

Сковороди, фритюрниці, жаровні для смаження млинців-напівфабрикатів: призначення, будова, правила експлуатації з дотриманням технічних вимог безпеки

праці, заходи щодо економії електроенергії, вирішення проблемних ситуацій, які виникають під час роботи на даних видах устаткування.

## **Гігієна та санітарія виробництва**

### **Тема . Основи мікробіології. Загальна характеристика мікроорганізмів**

Розвиток і розмноження мікроорганізмів у харчових продуктах, морфологія мікроорганізмів, фізіологія мікроорганізмів. Вплив факторів навколишнього середовища на мікроорганізми. Розповсюдження мікроорганізмів у природі.

### **Тема . Харчові інфекції та їх профілактика**

Загальні поняття про інфекцію, харчові інфекції та імунітет. Класифікація харчових інфекцій. Гострі інфекції та їх профілактика. Занози та їх профілактика. Поняття епідемії та пандемії.

### **Тема . Харчові отруєння та їх профілактика**

Поняття про харчові отруєння. Класифікація харчових отруень. Харчові отруєння мікробного походження (харчові токсикоінфекції та харчові інтоксикації та їх профілактика). Харчові отруєння не мікробного походження (харчові отруєння токсичні за своєю природою, отруєння харчовими продуктами за певних умов та харчові отруєння продуктами з отруйними домішками) та їх профілактика.

### **Тема . Особиста гігієна працівників харчування**

Поняття про особисту гігієну. Правила особистої гігієни. Гігієнічні вимоги до шкіри тіла та рук, санітарного одягу, медичні огляди та їх значення. Вимоги до режиму праці. Обов'язки та відповідальність за дотримання санітарних правил.

### **Тема . Гігієнічні вимоги до обладнання, інвентарю, посуду, тари та пакувальних матеріалів**

Гігієнічні вимоги до матеріалу для виготовлення інвентарю посуду, тари. Вимоги до обладнання, інвентарю, посуду, тари. Вимоги до миття та знезараження посуду, обладнання, інвентарю. Санітарна характеристика механічного обладнання. Санітарна характеристика не механічного обладнання, інвентарю. Гігієнічні вимоги до пакувальних матеріалів.

### **Тема . Гігієнічні вимоги до транспортування, прийому та зберігання харчових продуктів**

Вимоги до транспорту для перевезення харчових продуктів. Вимоги до складських приміщень для зберігання харчових продуктів. Вимоги до прийому харчових продуктів. Санітарні вимоги до зберігання харчових продуктів, які швидко псуються.

Гігієнічні вимоги до зберігання та транспортування харчових продуктів.

### **Тема . Санітарні вимоги до кулінарної обробки харчових продуктів**

Санітарні гігієнічні вимоги до механічної обробки харчових продуктів (м'яса, м'ясних субпродуктів) сільськогосподарських птахів, риби, овочів, сипучих продуктів, молоко та молочних продуктів, яєць). Гігієнічні вимоги до теплової обробки продуктів та процесу приготування страв і виробів, які швидко псуються.

Санітарні вимоги до приготування кондитерських, кремових виробів. Вимоги до ароматичних речовин і харчових барвників.

### Список рекомендованої літератури

1. Архіпов В. В. Ресторанна справа: Асортимент, технологія і управління якістю продукції. в сучасному ресторані: навч. посіб. / В. В. Архіпов, А. В. Архіпова, Т. В. Іванникова. - К. : Фірма "ІНКОС", Центр навчальної літератури, 2007. - 382 с..
2. Архіпов В. В. Організація ресторанного господарства: навч. посіб. / В. В. Архіпов. - К. : Фірма "ІНКОС", Центр навчальної літератури, 2007.
3. Архіпов В. В. Організація обслуговування у закладах ресторанного господарства: навч. посіб. / В. В. Архіпов, В. А. Русавська. - К. : Центр навчальної літератури, 2009.
4. Архіпов В. В., Іванникова Т. В., Архіпова А. В. Ресторанна справа, асортимент, технологія та управління якістю продукції в сучасному ресторані.: навч. посіб. / - К. : Центр навчальної літератури, «Інкос» 2008.
5. Волошенко Т. Д., Саєнко Н. П. Устаткування підприємств громадського харчування; Підручник для учнів проф. -техн. навч. закл. — Київ: ТОВ "ЛДЛ", 2005. — 320с.
6. Доцяк В. С., Українська кухня. 2-ге видання.. - Львів: "Оріана-Нова", 2008. - 559с.
7. Іванова О. В., Капліна Т. В. Санітарія та гігієна закладів ресторанного господарства, 2005 .
8. Зайцева Г. Т. Горпинко Т. М. Технологія виготовлення борошняних кондитерських виробів: Підруч. для проф.-техн. навч. закладів. - К.: Вікторія, 2002. - 400 с.
9. Карпенко В. Д. Організація виробництва і обслуговування на підприємствах громадського харчування / В. Д. Карпенко, А. Л. Рогова, В. Г. Шкарупа, О. І. Положишнікова, М. І. Пилипей. - К.: НМЦ "Укоопосвіта", 2003.
10. Мостенська Т. Л., Організація виробництва на підприємствах харчової промисловості: підруч. - К. : Кодор, 2012.
11. Медведь Л. М., Козак В. М. Технологія борошняних кондитерських виробів; Навчально-методичний посібник. — Полтава: ПУЕТ, 2010. — 80 с.
12. Новікова О. В., навчальний посібник Технологія виробництва хлібобулочних і борошняних кондитерських виробів; міністерством освіти й науки України як підручник для студентів вищих навчальних закладів; 2015 рік сторінок 538.
13. Олійник О. М. Основи фізіології, санітарії та гігієни харчування. - Львів: Оріана-Нова, 2003. - 124 с.
14. Онищенко В. О., Організація виробництва: навч. посіб. / - К. : Ліра-К, 2003. - 336 с.
15. Мостенська Т. Л., Організація виробництва на підприємствах харчової промисловості: підруч. - К. : Кодор, 2012.
16. Ростовський В. С., Дібрівська Н. В., Пасенко В. Ф. Збірник рецептур; К.: Центр учбової літератури, 2010. - 324 с.
17. Ростовський В. С., Дібрівська Н. В., Пасенко В. Ф. Технологія приготування борошняних та кондитерських виробів ; К.: Центр учбової літератури, 2010. - 540с.
18. Саєнко Н. П. Устаткування підприємств харчування; - Львів; «ЛТД», 2005, 260с.
19. Шумило Г. І., Технологія приготування їжі: Навч. посіб. - К.: "Кондор". - 2012. - 506 с.