

**МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ**  
**Чернігівський національний технологічний університет**

**ЗАТВЕРДЖУЮ**

Ректор Чернігівського національного  
технологічного університету

С.М. Шкарлет

« \_\_\_\_ » \_\_\_\_\_ 2015 р.

**Програма**

вступного випробовування з фахових дисциплін  
для здобуття освітньо-кваліфікаційного рівня «бакалавр»  
напряму підготовки  
6.051701 – Харчові технології та інженерія  
на базі освітньо-кваліфікаційного рівня «молодший  
спеціаліст»

Розглянуто:  
на засіданні кафедри  
харчових технологій,  
хімії та БЖД  
Протокол № 7  
20 лютого 2015 р.

Чернігів - 2015 рік

## ЗМІСТ

1. Вимоги до здібностей і підготовленості абітурієнтів та мета вступного фахового випробування	3
2. Порядок проведення вступного фахового випробування	3
3. Структура екзаменаційного білета	3
4. Характеристика змісту програми	4-6
5. Критерії оцінювання знань	6
6. Список рекомендованої літератури	6-7

## **1. Вимоги до здібностей і підготовленості абітурієнтів та мета вступного фахового випробування**

Громадське харчування є однією з форм перерозподілу матеріальних цінностей між членами суспільства і займає гідне місце в реалізації соціально-економічних завдань, пов'язаних із зміцненням здоров'я людей, підвищенням продуктивності їх праці, економним використанням ресурсів, продовольчої сировини, скороченням часу на приготування їжі в домашніх умовах.

При підготовці до вступних випробувань необхідно звернути увагу на повторення матеріалу з раціонального харчування людини, хімічного складу продуктів харчування, органолептичну і енергетичну цінність продуктів, технологій приготування напівфабрикатів і технологій приготування страв із овочів, риби, м'яса, яєць і свіжого сиру, крупів і макаронних виробів, приготування виробів із прісного тіста.

**Вимоги до здібностей і підготовленості абітурієнтів.** Для успішного засвоєння освітньо-професійної програми «Бакалавра» абітурієнти повинні мати середню освіту та здібності до володіння знаннями, уміннями при вивченні обов'язкових дисциплін.

Фахові дисципліни, що виносяться для вступних випробувань для здобуття освітньо-кваліфікаційного рівня «бакалавр» за всіма програмами професійного спрямування на базі непрофільної освіти є спеціальними і охоплюють конкретні напрями щодо виробництва, організації, обслуговування та споживання продукції.

Вступне випробування проводиться у формі письмового тестового завдання з метою виявлення рівня підготовки вступника, ступеня володіння професійними знаннями і ефективності самостійної роботи студентів.

## **2. Порядок проведення вступного фахового випробування**

Вступні випробування проводяться у вигляді тестування і охоплюють фахові предмети, які передбачені навчальними планами освітньо-кваліфікаційного рівня «молодший спеціаліст» за напрямом підготовки 6.051701 – Харчові технології та інженерія .

На вступне випробування виносяться такі дисципліни:

«Технологія приготування їжі з основами товарознавства», «Організація виробництва та обслуговування підприємства харчування», «Основи охорони праці в галузі», «Гігієна та санітарія виробництва».

## **3. Структура екзаменаційного білета**

Завдання для вступного фахового випробування для здобуття освітньо-кваліфікаційного рівня «бакалавр» на основі освітньо-кваліфікаційного рівня «молодший спеціаліст» за напрямом підготовки 6.051701 – Харчові технології та інженерія включає:

- номер білету;
- 24 тестових питань

## **4. Характеристика змісту програми**

### **Розділ 1. Технологія приготування їжі з основами товарознавства**

Основні поняття виробництва кулінарної продукції. Асортимент кулінарної продукції. Способи кулінарної обробки харчових продуктів. Значення теплової обробки. Класифікація кулінарної продукції. Харчова цінність овочів. Обробка овочів, рекомендації щодо їх кулінарного використання. Технологічні якості овочів. Визначення якості овочів.

Обробка риби і нерибних продуктів моря. Характеристика сировини. Класифікація, хімічний склад і харчова цінність риби. Приготування напівфабрикатів з риби. Вимоги щодо якості рибних напівфабрикатів, строки зберігання.

Обробка м'яса і субпродуктів. Характеристика сировини, хімічний склад і харчова цінність м'яса. Види і класифікація м'яса. Загальні прийоми приготування м'ясних напівфабрикатів. Вимоги до якості напівфабрикатів і строки їх реалізації. Приготування січеної і котлетної маси та напівфабрикатів з них.

Значення перших страв у харчуванні, їх класифікація. Технологічний процес приготування бульйонів, супів картопляних з овочами, бобовими та крупами. Характеристика супів-пюре, супів-кремів. Вимоги до якості, строки реалізації. Значення овочевих страв у харчуванні. Харчова цінність страв з круп, бобових і макаронних виробів.

Значення рибних страв у харчуванні людини. Технологічний процес приготування та відпускання страв з відвареної та припущеної риби. Значення м'ясних страв у харчуванні людини. Технологічний процес приготування і відпускання страв з відвареного, припущеного м'яса. Значення страв з яєць у харчуванні людини. Асортимент страв з варених яєць, їх використання.

Значення страв і виробів з борошна у харчуванні людини. Види тіста і його приготування. Характеристика сировини і її підготовка. Приготування дріжджового тіста опарним і безопарним способами. Асортимент виробів із дріжджового тіста. Випікання виробів. Приготування тіста для млинців і оладок. Технологія напівфабрикатів, страв та кулінарних виробів із борошна (млинчиків, пельменів, вареників, локшини домашньої та ін.). Приготування здобного прісного тіста і виробів з нього.

Приготування страв і кулінарних виробів для дієтичного, лікувально-профілактичного харчування. Особливості приготування страв і кулінарних виробів для лікувального харчування. Раціони лікувально-профілактичного харчування. Характеристика дієт. Особливості технології приготування страв для різних дієт.

### **Розділ 2. Організація виробництва та обслуговування підприємства харчування**

Правила роботи закладів громадського харчування. Значення і характеристика основних типів закладів громадського харчування, їх класифікація за видом переробки сировини, потужності, асортименту виготовлених напівфабрикатів, ступенем їх готовності.

Організація роботи служби продовольчого постачання. Організація приймання товарів за кількістю і якістю. Порядок обліку, приймання і відпуску товарів зі складу.

Принципи організації виробництва кулінарної продукції. Організація підготовки виробництва: забезпечення основною та допоміжною сировиною, напівфабрикатами, посудом, інвентарем, інструментами..

Організація роботи основних виробничих цехів та допоміжних виробничих приміщень.

Теоретичні основи організації обслуговування споживачів у закладах громадського харчування. Техніка подавання страв та напоїв у закладах громадського харчування, температура подачі гарячих напоїв. Санітарні вимоги до збереження, роздачі та вживання їжі.

### **Розділ 3. Основи охорони праці в галузі**

Загальні відомості про потенціал небезпек. Захист від дії хімічних і біологічних чинників. Зони безпеки та їх огороження. Засоби колективного та індивідуального захисту від небезпечних і шкідливих виробничих факторів у галузі. Правила та заходи щодо попередження нещасних випадків і аварій. Вимоги безпеки у навчальних, навчально-виробничих приміщеннях навчальних закладів. Інструкції і інструктажі з охорони праці. Нещасні випадки на виробництві та їх розслідування. Надання першої допомоги потерпілим при нещасних випадках.

Організаційні та технічні протипожежні заходи. Пожежна сигналізація. Особливості гасіння пожежі на об'єктах галузі. Класифікація вогнегасників. Організація пожежної охорони в галузі.

Класифікація виробничих приміщень відносно небезпеки ураження працюючих електричним струмом.

### **Розділ 4. Гігієна та санітарія виробництва**

Санітарно-гігієнічні вимоги до закладів громадського харчування. Особиста гігієна.

Санітарний нагляд та санітарне законодавство України в галузі гігієни харчування. Санітарно-харчовий нагляд згідно із законодавством. Виконання підприємствами, установами та громадянами законодавства України гігієнічних норм, санітарно-гігієнічних правил, вимог, наказів та інструкцій Міністерства охорони здоров'я України.

Санітарні вимоги до кулінарної обробки, зберігання та реалізації харчових продуктів, готової продукції.

Гігієнічна оцінка якості харчових продуктів. Вплив прийомів кулінарної обробки харчових продуктів на одержання доброякісної і нешкідливої їжі. Дотримання гігієнічних вимог технологічного процесу. Санітарні вимоги до механічної та теплової обробки. Значення дотримання температурного режиму і тривалості обробки для попередження харчових отруєнь.

Основи гігієни праці та виробничої санітарії. Медичні огляди.

Поняття про гігієну праці. Основні гігієнічні особливості праці заданою професією.

Харчові отруєння та їх профілактика. Класифікація харчових отруєнь.

Профілактика аліментарних захворювань, найважливіших неінфекційних захворювань з харчовим фактором ризику, харчових отруєнь, інфекційних та інвазійних захворювань з аліментарним фактором передачі.

### **5. Критерії оцінювання знань**

**при проведенні вступних випробувань з фахових дисциплін для здобуття освітньо - кваліфікаційного рівня «бакалавр» за напрямом підготовки 6.051701 – Харчові технології та інженерія**

Оцінювання здійснюється за результатами перевірки письмового тестового завдання.

При визначенні рівня знань враховуються вимоги до відповіді:

- правильність,
- повноту відповіді,
- обґрунтованість,
- конкретність,
- оперативність.

Бали за відповідь виставляються членами екзаменаційної комісії під час перевірки відповідей на тестові завдання відповідно до такої шкали:

“відповідь бездоганна“ – 100 балів;

“відповідь в цілому відповідає вимогам“ – 90 балів;

“відповідь відповідає вимогам із незначним зауваженням“ – 80 балів;

“відповідь відповідає вимогам із зауваженнями, але є розуміння сутності теорій, понять, явищ“ – 60 балів;

“відповідь мало відповідає (є суттєві помилки) або не відповідає вимогам“ – менше 60 балів.

### **6. Список рекомендованої літератури**

#### **Законодавчі та нормативні акти**

1. Про якість та безпеку харчових продуктів і продовольчої сировини: Закон України від 24.01.2006р.
2. Про захист прав споживачів: Закон України 15.12. 1993 р. зі змінами та доповненнями.
3. Про затвердження Рекомендованих норм технічного оснащення закладів громадського харчування : Наказ міністра економіки та з питань європейської інтеграції України від 03.01. 2003 р. № 2.

#### **Базова**

1. Нормативно – технічна документація.
2. Архіпов В.В., Організація ресторанного господарства, Навчальний посібник, 2-е вид. – К.; Центр учбової літератури, 2012 – 280 с.

3. Доцяк В.С. , Українська кухня, Львів, «Оріяна нова», 1998- 557 с.
4. Олійник О.М., Основи фізіології, санітарії та гігієни харчування, Львів, «Оріяна нова», 1998 – 124 с.
5. Старовойт Л.Я., Косовенко М.С., Смирнова Ж.М. , Кулінарія – К.; Техніка, 1999 - 430 с.
6. Збірник рецептур страв української кухні. - К.: Техніка, 1992.

#### **Допоміжна**

7. Збірник рецептур національних страв та кулінарних виробів для підприємств громадського харчування всіх форм власності. - К.: А.С.К., 2000.
8. Ткач В.В., Пластун А.М. Технологія приготування їжі: практикум . - К.: Центр навчальної літератури, 2004.
9. Шумило Г.І. Технологія приготування їжі: Навч. посібник. – К.: «Кондор». – 2003 – 506 с

#### **Періодичні видання**

Вопросы питания;

Питание и общество;

Журнал професіоналов ресторанного бізнеса «Ресторатор»;