

Миколаївський коледж бізнесу і права  
Вищого навчального закладу Укоопспілки  
«Полтавський університет економіки і торгівлі»

Затверджую  
Голова приймальної  
комісії  
  
О.А.Дмитриченко  
«19» березня 2021р.

**ПРОГРАМА**

фахового вступного випробування  
для здобуття освітньо – професійного рівня фахового молодшого бакалавра  
на основі освітньо – кваліфікаційного рівня кваліфікованого робітника та  
ступеня вищої освіти (зі скороченим терміном навчання)

Галузь знань	18 Виробництво та технології
Спеціальність	181 Харчові технології
Форма навчання	Денна, заочна

Розглянуто і схвалено  
на засіданні циклової комісії  
товарознавчо - технологічних  
дисциплін

Протокол від 18.02.2021 р. № 6

Голова циклової комісії

\_\_\_\_\_ Т.О.Буличова

## ЗМІСТ

I. Вступ. Мета, завдання та опис програми	3
II. Кваліфікаційні вимоги до абітурієнтів	4
III. Зміст програми фахового вступного випробування	11
IV. Порядок проведення фахового вступного випробування	19
V. Список рекомендованої літератури для самостійної підготовки до фахового вступного випробування	21
Додаток 1. шкала відповідності між 12 – бальною і 200 бальною системами оцінювання та коротка характеристика знань вступника відповідно до набраних балів	22

## I. ВСТУП. МЕТА, ЗАВДАННЯ ТА ОПИС ПРОГРАМИ

Фахове випробування – форма вступного випробування для вступу на основі повної загальної (профільної) середньої освіти, здобутого освітньо-кваліфікаційного рівня кваліфікованого робітника, освітньо-кваліфікаційного рівня молодшого спеціаліста, ступенів вищої освіти, яка передбачає перевірку здатності до опанування освітньо-професійної програми освітньо-професійного ступеня фахового молодшого бакалавра.

Фахове випробування при вступі на навчання (зі скороченим терміном навчання) для здобуття освітньо – професійного рівня фахового молодшого бакалавра 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 робітничими професіями 5122 «Кухар», 7412 «Кондитер», 7412 «Пекар», 5123 «Офіціант», 5123 «Бармен», 5129 «Майстер ресторанної справи» та ступінь вищої освіти.

Мета фахового випробування полягає у діагностиці рівня компетентностей, набутих вступниками у процесі навчання за освітньо-кваліфікаційним рівнем кваліфікованого робітника та необхідних для опанування навчальних дисциплін, передбачених програмою підготовки фахівця освітньо – професійного рівня фахового молодшого бакалавра за спеціальністю 181 Харчові технології.

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

Фахове випробування проводиться у формі тестування; приймається фаховою атестаційною комісією, склад якої затверджується наказом директора Миколаївського коледжу бізнесу і права Вищого навчального закладу Укоопспілки «Полтавський університет економіки і торгівлі».

Програма фахового вступного випробування складена на основі Державних стандартів професійно-технічної освіти підготовки кваліфікованих робітників за професіями: 5122 «Кухар», 7412 «Кондитер», 7412 «Пекар», 5123 «Бармен», 5123 «Офіціант», 5129 «Майстер ресторанного обслуговування» і базується на типових навчальних планах і типових навчальних програмах з предмету професійно-теоретичної підготовки «Технологія приготування їжі з основами товарознавства».

Програма фахового вступного випробування розміщується на стенді приймальної комісії та на офіційному веб - сайті коледжу для завчасного ознайомлення з нею вступників.

## II. КВАЛІФІКАЦІЙНІ ВИМОГИ ДО АБИТУРІЄНТА

Кваліфікаційні вимоги до вступника ґрунтуються на освітньо-кваліфікаційній характеристиці випускника професійно-технічного навчального закладу, який має професію: 5122 «Кухар» (4 кваліфікаційний розряд), 7412 «Кондитер» (3 кваліфікаційний розряд), 7412 «Пекар» (3 кваліфікаційний розряд), 5123 «Бармен» (4 кваліфікаційний розряд), 5123 «Офіціант» (3 кваліфікаційний розряд), 5129 «Майстер ресторанного обслуговування» (4 кваліфікаційний розряд) та ступінь вищої освіти.

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

1. **Професія :** 5122 Кухар
2. **Кваліфікація :** кухар 4 – го розряду
3. **Кваліфікаційні вимоги**

**Повинен знати:** кулінарне призначення риби, морепродуктів, м'яса, м'ясопродуктів, домашньої птиці та кролів, властивість цих продуктів; вимоги до якості, ознаки та органолептичні методи визначення їх доброякісності, терміни та умови їх зберігання; порядок обробки риб осетрових порід, морепродуктів; ознаки та органолептичні методи визначення доброякісності риб осетрових порід; правила виготовлення натуральних напівфабрикатів і січеної маси з риби, яловичини, свинини, баранини; рецептури, технологію виготовлення страв та кулінарних виробів, що потребують основної, комбінованої та допоміжної теплової обробки; вимоги до їх якості, терміни та умови їх зберігання, відпуску; рецептури, технологію виготовлення страв та кулінарних виробів української кухні, оформлення та реалізацію готових страв і кулінарних виробів; вплив кислот, солей та жорсткої води на тривалість теплової обробки продуктів; характеристику різних видів столового посуду, правила підбору посуду та подачі різних груп страв; правила організації раціонального та безпечного харчування; 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; правила користування нормативно – технологічними документами.

#### **Повинен уміти:**

Виготовляти та порціонувати напівфабрикати з риби, яловичини, свинини, баранини. Здійснювати підготовку риби осетрових порід до теплової обробки. Готувати птицю для варіння та смаження. Готувати страви та кулінарні вироби масового попиту із застосуванням різних способів теплової кулінарної обробки. Виготовляти холодні страви та закуски: салати овочеві, з м'ясом, вінегрети, рибу під маринадом, холодці тощо. Варити бульйони (м'ясні, м'ясо-кісткові, рибні, грибні) та супи (заправні, пюреподібні, холодні, солодкі,

молочні). Готувати різні види пасерування та соусів на бульйонах, молоці, сметані. Готувати другі страви з м'яса, риби, овочів, круп у вареному, тушкованому, запеченому, смаженому вигляді (м'ясо відварне, рибу відварну, смажену, парову, овочі фаршировані, запіканки з овочів, круп, молочні страви тощо). Готувати гарячі та холодні напої, солодкі страви. Готувати прісне здобне, дріжджове тісто, формувати та випікати з нього вироби. Видавати виготовлені страви.

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

**1. Професія:** 7412 Кондитер

**2. Кваліфікація:** кондитер 3-го розряду

**3. Кваліфікаційні вимоги**

**Повинен знати:**

характеристику сировини та порядок підготовки її до виробництва;  
сорт боршна та його властивості (якість клейковини, що утворюється);  
асортимент, рецептури і технологію виготовлення простих тортів, тістечок та інших поштучних кондитерських і хлібобулочних виробів масового попиту, включаючи заміс тіста і виготовлення кремів, начинок, вимоги до їх якості;  
способи і прийоми оформлення виробів, техніку нанесення трафаретного малюнка за еталоном однією фарбою та з нескладним поєднанням фарб;  
способи оздоблення виробів помадкою, марципанами, зацукрованими фруктами, шоколадом, кремом;  
режим і тривалість випікання (смаження) виробів;  
будову обслуговуваного обладнання;  
режим і тривалість випікання (смаження) виробів;  
правила експлуатації відповідних видів технологічного обладнання, виробничого інвентарю, інструменту, ваговимірювальних приладів, посуду, їх призначення та використання в технологічному процесі;  
правила роботи підприємств харчування;  
санітарні правила для підприємств харчування;  
основи раціональної організації робочих місць;  
правила і норми охорони праці, протипожежного захисту, виробничої санітарії та особистої гігієни.

**Повинен уміти:**

готувати прості торти, тістечка та інші поштучні кондитерські і хлібобулочні вироби з нанесенням трафаретного малюнка за еталоном однією фарбою або з нескладним поєднанням фарб із різного виду сировини: борошняного тіста, сирної маси або морозива;  
готувати різні види тіста, креми, начинки, фарші;  
заготовляти, відважувати, відмірювати сировину за заданою рецептурою;  
замішувати, вимішувати, збивати тісто, проминати, розкачувати до визначеної товщини, підсипати борошном;  
готувати напівфабрикати;

штампувати, формувати та відсаджувати вироби на листи;  
 оздоблювати вироби помадкою, марципаном, зацукрованими фруктами, шоколадом, кремом;  
 передавати на гартування вироби із морозива;  
 випікати (смажити) вироби;  
 визначати готовність тістових заготовок до випікання, садити їх у піч або у варильні (пекарські) шафи;  
 стежити за процесом випікання, закінченням випікання(варіння) виробів, виймати їх, охолоджувати;  
 користуватися нормативно-технологічною документацією (Збірник рецептур, калькуляційна картка, технологічна картка тощо).

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

**1. Професія:** 7412 Пекар

**2. Кваліфікація:** пекар 3-го розряду

**3. Кваліфікаційна характеристика**

**Завдання та обов'язки.** Веде технологічний процес випікання до 3 т хліба за зміну або до 2 т булочних виробів або до 1 т сухарних чи бубличних виробів; випікання борошняно-кондитерських виробів у немеханізованих печах або в одній чи двох механізованих конвеєрних печах. Укладає тістові заготовки на лопати, листи, касети, форми. Насаджує тістові заготовки на під (або люльки) печі. Сушить сухарі в сушильних камерах і печах. Вибирає готові вироби з печей та камер. Контролює температурний і паровий режими пекарної та сушильної камер. Регулює рух пічного конвеєра і роботу механізмів для садіння, вибирання та зволоження хліба. Визначає готовність тістових заготовок до випікання. Укладає вироби в тару, на вагонетки, транспортери. Під час посадки тістових заготовок у піч для вироблення житніх сортів хліба обслуговує тістоділильну машину і контролює процес вистоювання тіста. У разі виробництва формового хліба – вибиває з форм; штучних та дрібноштучних виробів – надрізає вручну або на машині, змазує тісто; бубличних виробів – обсушує обварені тістові кільця; пиріжків – обжарює або випікає; у разі виробництва сухарних виробів завантажує сушильні камери вагонетками, печі – листами, касетами з напівфабрикатами. У разі невеликого обсягу робіт виконує операції з підготовки борошна до виробництва, замішує і формує тісто. Під час випікання виробів у жарових печах спостерігає, контролює роботу топки, підготовляє пекарну камеру до випікання. На пекарнях, обладнаних електропечами, розкладає тістові заготовки на листи, зважує їх, надрізає вручну; заочує вагонетки, укладає листи у вистоювальні і пекарні камери, викочує вагонетки з камер; спостерігає за режимом вистоювання і випікання; вибраковує і укладає готову продукцію у лотки.

**Повинен знати:** технологічні процеси виробництва хлібобулочних та борошняно-кондитерських виробів; параметри температурного та парового режимів

випікання; способи розкладання виробів на поді, листах; методи визначення готовності тістових заготовок до випікання та якості готової продукції; способи регулювання тривалості випікання, зволоженості пекарної камери; фактори, що впливають на вихід хліба та методи їх розрахунку; норми продуктивності печі; будову, принцип роботи та правила експлуатації обслуговуваного устаткування; державні стандарти на готову продукцію, що виробляється.

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

- 1. Професія:** 5123 Бармен
- 2. Кваліфікація:** бармен 4-го розряду
- 3. Кваліфікаційні вимоги**

**Повинен знати:** асортимент, рецептури, технологію виготовлення, правила оформлення і відпуску обмеженого асортименту алкогольних, слабоалкогольних, безалкогольних готових до споживання та змішаних напоїв, що складають класичну карту бару, закусок, страв і кондитерських виробів; температурні режими подавання готових до споживання та змішаних напоїв, закусок, страв; умови і терміни зберігання кулінарної продукції та покупних товарів, вимоги до якості барної продукції; основи національного та безпечного харчування; правила етикету і технологію обслуговування споживачів за барною стійкою та в залі; правила роботи закладів ресторанного господарства; правила роздрібної торгівлі алкогольними напоями; Основні типи барних карт (класична, винна, дегустаційна, сезонна, чайна, коктейльна, кальянна, сигарна і пр..). Правила проведення інвентаризації; правила роздрібної торгівлі тютюновими виробами; форми розрахунку зі споживачами, в тому числі за кредитними та дисконтними картками; порядок оформлення рахунків і розрахунку по них із споживачами; програми і знижки, що діють у певні години і дні у закладах ресторанного господарства, правила експлуатації відповідних видів торговотехнологічного обладнання, реєстраторів розрахункових операцій (РРО), барного інвентарю, інструменту, ваговимірювальних приладів, посуду, їх призначення та використання в технологічному процесі; правила експлуатації відео та аудіотехніки, R-keeper (1С); іноземну мову міжнародного спілкування в межах розмовного мінімуму; 9 правил і норми охорони праці, протипожежного захисту, виробничої санітарії та особистої гігієни, основи галузевої економіки і підприємництва, правових знань, конфліктології. Повинен вміти: обслуговувати споживачів; володіти комунікативними здібностями, базовим словесним запасом, пропонувати, демонструвати, реалізовувати готові до споживання безалкогольні, слабоалкогольні напої (пиво, фруктові соки та мінеральні води), кондитерські вироби, закуски, страви; готувати обмежений асортимент алкогольних та безалкогольних, змішаних напоїв, холодних і гарячих страв, закусок; брати участь

у розробці барних карт; застосовувати різні способи декорування посуду для напоїв; брати участь у проведенні інвентаризації бару; складати заявки та отримувати напої, кулінарну продукцію та покупні товари; відбракувати неякісні

товари за органолептичними показниками; забезпечувати зберігання напоїв, кулінарної продукції та покупних товарів відповідно до термінів і режиму зберігання; оформляти вітрини та барну стійку, утримувати їх у належному стані; експлуатувати та обслуговувати аудіо та відеоапаратуру, R-keeper (1С); контролювати дотримання споживачами культури поведінки; вести необхідний облік, складати та здавати товарні звіти; підраховувати та здавати гроші.

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

**1. Професія:** 5123 «Офіціант»

**2. Кваліфікація:** 3 розряд

**3. Кваліфікаційні вимоги:**

**Повинен знати:** асортимент всіх видів меню ресторану (основного, барного, сезонного, від Шефа та інш.), рецептури (склад блюд за продуктами), технологію виготовлення страв і напоїв; повну назву та кулінарну характеристику страв і напоїв (в т.ч. особливості властивостей продукту(запах, вміст білків, жирів та вуглеводів); час та спосіб (специфіку) їх приготування, правила і технічні прийоми обслуговування споживачів; форми складання серветок; правила оформлення столу; порядок запису страв і напоїв в меню; правила і порядок подавання страв і напоїв, вимоги до їх оформлення і температури; відповідність асортименту вино-горілчаних виробів характеру страв; порядок оформлення рахунків та форми розрахунку із споживачами, в тому числі кредитними картками; види і призначення посуду, приборів, столової білизни, способи їх зберігання; правила експлуатації відповідних видів торгівельно-технологічного обладнання, ЕККА, R-keeper, виробничого інвентарю, інструменту, ваговимірювальних приладів, їх призначення та використання в технологічному процесі; правила роботи закладів ресторанного господарства (в т.ч. історію, особливості та традиції закладу ресторанного господарства, назву всіх його залів, їх переваги, кількість місць в них, можливості музикального супроводження); санітарні правила для закладів ресторанного господарства; правила роздрібної торгівлі алкогольними напоями та тютюновими виробами; основи психології; принципи професійної і корпоративної етики; іноземну мову в межах розмовного мінімуму; правила і норми охорони праці, протипожежного захисту, виробничої санітарії та особистої гігієни; основи психології поводження з клієнтом; основи комунікації; види юридичної відповідальності; основи технологій вирішення конфліктів.

**Повинен уміти:** готувати зал до обслуговування споживачів, отримувати посуд, прибори, столову білизну; полірувати посуд, прибори; складати серветки різними способами; здійснювати попередню сервіровку столів; приймати замовлення від споживачів; отримувати страви в роздавальні та в буфеті; подавати страви і напої; оформляти рахунки і розраховуватися по них із споживачами; прибирати використаний посуд та прибори; замінювати столову білизну



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

- 1. Професія:** 5129 Майстер ресторанного обслуговування
- 2. Кваліфікація:** майстер ресторанного обслуговування 4-го розряду;
- 3. Кваліфікаційна характеристика**

**Завдання та обов'язки.** Обслуговує клієнтів у закладах ресторанного господарства зі складним сервіруванням.

Бере участь у створенні рекламних продуктів (ескізів) під час оформлення банкетного залу, барної стійки, вітрин і приміщення. Отримує посуд, прибори, столову білизну. Полірує посуд і столові прибори. Складає серветки різними способами. Здійснює попереднє сервірування столів. Зустрічає клієнтів, супроводжує їх до вільних або попередньо замовлених місць. Обслуговує клієнтів у номерах готелів. Надає вичерпну інформацію клієнтам щодо інгредієнтів, способу приготування та куштування страв, напоїв, десертів тощо.

Контролює автоматизовану систему виклику персоналу до кабінки клієнтів. Стежить за своєчасним приготуванням страв, напоїв, десертів тощо і керує процесом або безпосередньо подає їх клієнтам різними способами ("до столу", "в обхід", із використанням допоміжного столика тощо) відповідно до загальноприйнятих правил послідовності куштування та сервірування. Перевіряє вихід порцій за допомогою вимірювального устаткування. Керує процесом або безпосередньо займається декантацією вина та напоїв і фламбуванням страв.

Заповнює розрахункові чеки ручним способом та/або за допомогою електронного касового апарата, персонального комп'ютера та проводить розрахунки із клієнтами.

Веде облікові операції для подання розрахункової звітності за робочі добу та/або тиждень. Супроводжує клієнтів до виходу із закладу. Стежить за чистотою столової білизни та у разі її забруднення змінює або віддає її до прання.

Складає заявки на одержання необхідних товарів, кулінарних виробів, страв, булочних і кондитерських виробів, контролює своєчасне їх поповнення, розміщує їх у місцях зберігання з урахуванням вимог товарного сусідства, стежить за термінами реалізації та температурним режимом їх зберігання. Упаковує штучні та вагові товари.

Нарізає, зважує, розподіляє на порції та викладає продукти та вироби на тарілки, у салатники, інший посуд, розливає молочні продукти та напої у склянки, бокали, фужери тощо.

Встановлює та перевіряє справність ваговимірювальних приладів, електронно-касових апаратів, торгово-технологічного устаткування, виробничого інвентарю та інструменту, готує пакувальний матеріал, оформлює цінники.

Збирає та здає в установленому порядку харчові залишки, тару, посуд, макулатуру.

Забезпечує дотримання належного санітарного стану буфету, барної стійки. Веде облік реалізованих товарів кожного найменування, складає товарні звіти. Бере участь або проводить інвентаризацію товарно-матеріальних цінностей.

Складає попередньо замовлене клієнтами меню для фуршетів, бенкетів або інших заходів поза межами закладу ресторанного господарства.

Керує допоміжним персоналом, змінними бригадами (офіціантами, барменами тощо).

**Повинен знати:** асортимент, рецептури, технологію виготовлення страв і напоїв; кулінарну характеристику страв і напоїв; правила та технічні заходи обслуговування клієнтів; основи управління персоналом; форми складання серветок; правила оформлення столу квітами та іншими прикрасами; ознаки доброякісних закуплених товарів, кулінарних виробів, страв, булочних і кондитерських виробів, правила їх нарізання, декантації, фламбування та розподілу на порції, правила розміщення та викладання на буфетних прилавках і барних стійках; види меню, винних карток, порядок запису страв і напоїв у меню; правила та порядок подавання страв і напоїв, вимоги до їх оформлення та температури; відповідність асортименту вино-горілчаних виробів характеру страв; порядок оформлення рахунків і форми розрахунку із клієнтами, у тому числі за кредитними картками; види та призначення посуду, приборів, столової білизни, способи їх зберігання; правила експлуатації відповідних видів торгово-технологічного устаткування, електронно-касового апарата; правила використання та призначення у торгово-технологічному процесі виробничого інвентарю, інструменту, ваговимірвальних приладів, посуду; термін реалізації та температурний режим зберігання та відпускання закуплених товарів, кулінарних виробів, страв, булочних і кондитерських виробів; терміни перевірки вагів, клеймування гир; правила складання товарних звітів; правила роботи закладів ресторанного господарства; правила роздрібної торгівлі алкогольними напоями та тютюновими виробами; основи психології; принципи професійної етики; іноземну мову у межах розмовного мінімуму; правила та норми охорони праці, протипожежного захисту, виробничої санітарії та особистої гігієни.

### **III. ЗМІСТ ПРОГРАМИ ФАХОВОГО ВСТУПНОГО ВИПРОБУВАННЯ**

**Предмет «Технологія приготування їжі з основами товарознавства»**

#### ***Тема 1. Технологія приготування напівфабрикатів з риби, морепродуктів***

Хімічний склад, харчова цінність, властивості, кулінарне призначення риб осетрових порід, риб без луски (налим, вугор, сом, зубатка та ін.).

Ознаки та органолептичні методи визначення доброякісності риб осетрових порід.

Порядок обробки риб осетрових порід. Механічна кулінарна обробка риб осетрових порід. Визначення відсотку відходів. Підготовка до теплової обробки.

Приготування рибних напівфабрикатів з усіх видів риб. Прийоми, що використовують під час виготовлення напівфабрикатів. Приготування напівфабрикатів для варіння, припускання, тушкування, смаження, запікання.

Підготовка риби для фарширування у цілому вигляді, кругляками та філе. Механічна кулінарна обробка харчових відходів.

Технологія приготування натуральної січеної маси з риби та напівфабрикатів: ковбаски рибні, січеники рибні та ін. Вихід напівфабрикатів, вимоги до якості.

Способи формування та панірування напівфабрикатів з риби.

Морепродукти: асортимент, види, хімічний склад і харчова цінність, призначення, вимоги до якості, умови зберігання, використання. Ознаки та органолептичні методи визначення доброякісності морепродуктів.

Механічна кулінарна обробка морепродуктів. Особливості механічної кулінарної обробки свіжих, сушених, заморожених морепродуктів. Визначення відсотку відходів. Підготовка до теплової обробки.

#### ***Тема 2. Технологія приготування напівфабрикатів з м'яса, птиці, субпродуктів***

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: нарізування, відбивання, підрізування сухожиль, панірування, маринування, шпигування.

Технологія приготування великошматкових напівфабрикатів для варіння, смаження, тушкування: м'ясо відварне, м'ясо смажене великим шматком, м'ясо шпиговане, м'ясо тушковане великим шматком.

Технологія приготування порційних напівфабрикатів з яловичини для смаження: біфштекс, філе, лангет, антрекот, ромштекс та ін. Вихід напівфабрикатів, вимоги до якості.

Технологія приготування порційних напівфабрикатів для смаження з м'яса свинини, баранини, телятини: котлета натуральна, котлета відбивна, ескалоп, шніцель, битки київські, м'ясо "Престиж", м'ясо "Аппетитное", котлета, фарширована грибами. Вихід напівфабрикатів, вимоги до якості.

Технологія приготування порційних напівфабрикатів для тушкування: яловичина в кисло-солодкому соусі, битки українські, крученики, завиванці, вертуни та ін. Вихід напівфабрикатів, вимоги до якості.

Технологія приготування дрібношматкових напівфабрикатів: бефстроганов, азу, гуляш, рагу, плов, печеня по-домашньому, печеня київська, шашлики та ін. Вихід напівфабрикатів, вимоги до якості.

Технологія приготування натуральної січеної маси та напівфабрикатів з неї: біфштекс січений, котлети (січеники) полтавські, шніцель натуральний січений, биточки по-селянськи, м'ясні кульки. Вихід напівфабрикатів, вимоги до якості.

Технологія приготування напівфабрикатів з птиці. Значення, види, прийоми заправлення (формування) птиці перед тепловою обробкою.

Технологія приготування котлетної маси з птиці та напівфабрикатів з неї: котлети, биточки, котлета "Смак", "Загадка" та ін. Вихід напівфабрикатів, вимоги до якості.

Приготування напівфабрикатів із субпродуктів: печінка смажена, мозок та серце відварні, оладки з печінки та ін. Вихід напівфабрикатів, вимоги до якості.

Способи формування та панірування напівфабрикатів з м'яса, птиці. Умови й терміни зберігання напівфабрикатів з м'яса та птиці.

### ***Тема 3. Технологія приготування супів***

Прянощі, приправи: класифікація, коротка характеристика, використання. Технологія приготування пасеровок: борошняної, бурякової.

Технологія приготування бульйонів: м'ясного, м'ясо-кісткового, рибного, грибного, з птиці. Вимоги до якості.

Загальні правила відпуску бульйонів, з різними гарнірами: рисом, вермішелью відварною, пиріжками, фрикадельками, омлетом паровим, гострими грінками, яйцем "в мішечок" та ін. Вимоги до якості.

Борщі. Загальні правила приготування. Технологія приготування та особливості приготування борщів: українського, київського, полтавського, чернігівського, львівського, з свіжою картоплею та капустою, з чорносливом та грибами, зеленого та ін. Вимоги до якості борщів, правила відпуску, вихід.

Щі. Загальні правила приготування, асортимент. Технологія приготування та відпуск: щі з свіжою капустою та картоплею, щі зелені тощо. Вимоги до якості.

Капусняки. Технологія приготування, асортимент, відпуск, вимоги до якості.

Розсольники. Загальні правила приготування, асортимент. Технологія приготування та відпуск розсольнику з крупою, розсольнику домашнього тощо. Вимоги до якості розсольників.

Солянки. Технологія приготування та відпуск: солянка домашня, солянка збірна м'ясна тощо. Правила відпуску, вимоги до якості.

Технологія приготування та відпуск різних супів: суп локшина домашня та ін. Вимоги до якості.

Супи-пюре. Загальні правила приготування. Технологія приготування супів-пюре: суп-пюре з картоплі, суп-пюре з різних овочів тощо. Відпуск та вимоги до якості.

Технологія приготування холодних супів: окрошки овочевої, м'ясної, борщу холодного та ін. Відпуск, вимоги до якості.

Технологія приготування, відпуск, вимоги до якості солодких супів: з ягід, з свіжих плодів та ін. Гарніри до солодких супів.

#### ***Тема 4. Технологія приготування соусів***

Значення соусів в харчуванні, класифікація.

Приготування напівфабрикатів для соусів: пасеровок овочевої, борошняної (сухої та жирної), м'ясний сік. Принципи підбирання соусів до страв.

Технологія приготування основних соусів на бульйонах та їх похідних: соус білий основний, соус томатний, паровий, білий з овочами та ін. Вимоги до якості, використання.

Технологія приготування молочних і сметанних соусів: молочного основного, молочного солодкого; сметанного (натурального сметанного, сметанного на білому основному, сметанного з томатом), грибного. Вимоги до якості, використання соусів.

Технологія приготування холодних соусів та заправок: маринад овочевий з томатом, салатні заправки, соус-гірчиця тощо. Майонез та його похідні: із сметаною, зеленню та ін. Вимоги до якості соусів, використання.

Технологія приготування солодких соусів: соус яблучний, соус абрикосовий тощо. Вимоги до якості, використання.

#### ***Тема 5. Технологія приготування страв з овочів і грибів***

Загальні правила оформлення страв. Складні форми нарізання овочів. Елементи оформлення, композиції.

Загальні правила смаження страв з овочів. Технологія приготування страв: деруни (різновиди приготування та подачі), картопляні котлети, картопляники (зрази), картопляні пальчики, крокети картопляні, оладки з кабачків, оладки з гарбуза, картопля з грибами та ін. Вимоги до якості, правила відпуску. Відсоток втрат під час теплової обробки.

Загальні правила тушкування та запікання страв з овочів. Технологія приготування страв: картопля тушкована, баклажани тушковані з картоплею, капуста тушкована, рагу овочева, запіканка картопляна, рулет картопляний, голубці овочеві, овочі фаршировані, картопля фарширована, гриби запечені в сметані, картопля тушкована з грибами в сметані та ін. Вимоги до якості, правила відпуску. Відсоток втрат під час теплової обробки.

Технологія приготування гарнірів. Варіанти складних гарнірів і правила їх підбору. Вимоги до якості, правила відпуску.

## ***Тема 6. Технологія приготування страв з яєць та сиру***

Яєчні продукти та їх використання.

Технологія приготування та відпуск страв з яєць: омлети (натуральний, змішаний та фарширований) тощо. Вимоги до якості.

Технологія приготування та відпуск страв із запечених яєчних продуктів.

Вимоги до якості, відсоток втрат під час теплової обробки.

Значення страв з сиру в харчуванні. Відпуск сиру з сметаною, варенням, медом, молоком, тощо. Вимоги до якості. Процеси, що відбуваються з сиром під час теплової обробки.

Технологія приготування та відпуск страв із сиру: вареники з сиром, вареники ліниві, сирники (різновидності), запіканка з сиру, пудинг з сиру та ін. Вимоги до якості. Відсоток втрат під час теплової обробки.

Вимоги до якості страв, відпуск. Визначення відсотку приварку.

## ***Тема 7. Технологія приготування страв з круп, бобових і макаронних виробів***

Технологія приготування страв з каш: котлет, биточків, пудингів, запіканок тощо. Вимоги до якості страв, відпуск. Відсоток втрат під час теплової обробки.

Технологія приготування страв з бобових і макаронних виробів: запіканок, макароннику, бабки з локшини та сиру та ін. Вимоги до якості страв, відпуск. Відсоток втрат.

## ***Тема 8. Технологія приготування страв з риби, морепродуктів***

Значення страв з риби в харчуванні. Процеси, що відбуваються в рибі під час теплової обробки. Класифікація страв з риби за способом теплової обробки.

Загальні правила варіння та припускання риби, підбір соусів, гарнірів, правила подачі, вимоги до якості, відсоток втрат. Технологія приготування та відпуск риби відвареної, риби припущеної.

Загальні правила смаження та тушкування риби, підбір соусів, гарнірів, посуду для відпуску, відсоток втрат. Технологія приготування страв: риба смажена основним способом, риба “фрі”, риба смажена в тісті та ін.; риба тушкована з овочами і томатом, риба тушкована в сметані (два способи), риба “Оскар” та ін.

Загальні правила запікання риби, підбір гарнірів, соусів, відсоток втрат. Технологія приготування страв: риба запечена під майонезом, карасі запечені в сметані, риба запечена по-російськи та ін. Вихід, відпуск, відсоток втрат.

Технологія приготування страв з фаршированої риби: риба фарширована цілою, кругляками, філе з риби фаршироване, короп фарширований кашею та грибами та ін. Відпуск, вимоги до якості, відсоток втрат.

Технологія приготування страви з рибної натуральної січеної та котлетної маси: ковбаски рибні, січеники рибні українські, рулет, зрази та ін. Відпуск страв, вимоги до якості, відсоток втрат під час теплової обробки.

Технологія приготування страв з продуктів моря: раки або креветки відварені натуральні, кальмари в томатному або сметанному соусі та ін. Відпуск страв, вимоги до якості, відсоток втрат під час теплової обробки.

### ***Тема 9. Технологія приготування страв з м'яса, птиці, субпродуктів***

Значення страв з м'яса в харчуванні. Класифікація страв з м'яса за способом теплової обробки. Процеси, що відбуваються у м'ясі під час теплової обробки.

Загальні правила варіння м'яса, визначення готовності, підбір гарнірів, соусів, відпуск, вимоги до якості, відсоток втрат. Технологія приготування та відпуск м'яса відварного.

Загальні правила смаження м'яса, підбір гарнірів, соусів, відпуск, вимоги до якості, відсоток втрат. Технологія приготування та відпуск страв із смаженого м'яса великим шматком: свинина, телятина смажена великим шматком тощо.

Технологія приготування страв із смаженого м'яса (яловичини) порційними шматками: біфштекс, філе, лангет, антрекот, ромштекс та ін. Вихід, підбір гарнірів, соусів, відпуск, вимоги до якості, відсоток втрат.

Технологія приготування та відпуск страв із смаженого м'яса дрібною худоби: ескалоп, битки київські, котлета відбивна, м'ясо "Престиж", м'ясо "Апетитное", котлета, фаршироване грибами та ін. Вихід, підбір гарнірів, соусів, відпуск, вимоги до якості, відсоток втрат.

Технологія приготування та відпуск страв із смаженого м'яса дрібними шматками: шашлик з яловичини (по-московськи), шашлик з баранини (по-кавказьки), бефстроганов (2 способи) тощо. Підбір гарнірів, відпуск, вимоги до якості, відсоток втрат.

Загальні правила тушкування м'яса, підбір гарнірів, соусів, відпуск, відсоток втрат. Технологія приготування та відпуск страв: м'ясо тушковане великим шматком, яловичина тушкова в кисло-солодкому соусі, битки українські, азу, рагу, гуляш, плов, крученики волинські, печеня київська, печеня по-домашньому тощо. Вимоги до якості страв, відсоток втрат під час теплової обробки.

Загальні правила запікання страв з м'яса. Технологія приготування та відпуск страв: запіканка або рулет картопляний з м'ясом, кабачки, перець фаршировані м'ясом і рисом, голубці з м'ясом та ін. Вимоги до якості страв.

Технологія приготування та відпуск страв з натуральної січеної маси: біфштекс січений, котлети натуральні січені, шніцель натуральний січений, биточки по-селянськи, котлети полтавські та ін. Вимоги до якості, підбір гарнірів, відсоток втрат.

Технологія приготування та відпуск страв з котлетної маси: зрази, рулет тощо. Вимоги до якості, підбір гарнірів, відсоток втрат.

Технологія приготування страв з птиці. Технологія приготування та відпуск птиці відвареної, порціонування птиці, підбір гарнірів, соусів.

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

Технологія приготування та відпуск страв з тушкованої птиці: птиця

тушкована в соусі тощо. Вихід, підбір гарнірів, відпуск, вимоги до якості.

Технологія приготування та відпуск страв з котлетної маси з птиці: котлети, биточки та ін. Вихід, підбір гарнірів, соусів, відпуск, вимоги до якості, відсоток втрат.

Технологія приготування та відпуск страв із субпродуктів: печінка, нирки, мозок смажені, мозок “фрі” та ін. Вихід, підбір гарнірів, соусів, відпуск, вимоги до якості, відсоток втрат.

### ***Тема 10. Технологія приготування холодних страв і закусок***

Загальна характеристика сировини для приготування холодних страв і закусок та її підготовка. Значення холодних страв і закусок у харчуванні. Правила оформлення закусок. Умови й терміни зберігання холодних страв і закусок.

Рибні продукти солоні, копчені, баликові вироби, ікра риб, рибні консерви, крабові палички, пасти: види, характеристика, вимоги до якості, використання, умови та строки зберігання.

Ковбасні вироби, м'ясо-копченості, консерви: види, характеристика, вимоги до якості, використання, умови та строки зберігання.

Сири тверді та м'які сичужні, плавлені, розсольні, кисломолочні: види, характеристика, вимоги до якості, використання, умови та строки зберігання.

Хліб і хлібобулочні вироби: характеристика, вимоги до якості, використання, умови та строки зберігання.

Підготування сировини для приготування бутербродів. Загальні правила приготування, оформлення та відпуску бутербродів.

Технологія приготування бутербродів: відкриті та закриті, гарячі, багатошарові тощо. Вимоги до якості.

Технологія приготування салатів із сирих та варених овочів: з зеленої цибулі, редису, помідорів, огірків, перцю тощо; з картоплі (різновидності), салат м'ясний, вінегрет (різновидності) та ін. Вимоги до якості. Оформлення, відпуск.

Технологія приготування страв і закусок з овочів: ікра овочева, ікра баклажана тощо; помідори, перець, кабачки фаршировані та ін. Вимоги до якості. Оформлення, відпуск.

Технологія приготування закусок з сиру та яєць: закуска гостра, яйця під майонезом, яйця фаршировані та ін. Вимоги до якості. Оформлення, відпуск.

Технологія приготування страв і закусок з риби, рибних продуктів: оселедець натуральний, оселедець з цибулею, оселедець з гарніром, риба під маринадом, холодець з риби тощо. Вимоги до якості. Оформлення, відпуск.

Технологія приготування страв і закусок з м'яса, м'ясних продуктів: м'ясо або птиця відварні (смажені) з гарніром, холодець з м'яса, субпродуктів, холодець з птиці, рулет полтавський тощо. Вимоги до якості. Оформлення, відпуск.



### ***Тема 11. Технологія приготування солодких страв і напоїв***

Значення солодких страв в харчуванні. Класифікація. Загальна характеристика сировини для приготування солодких страв.

Плоди зерняткові, кісточкові: особливості хімічного складу, види, сорти, вимоги до якості, умови зберігання, використання.

Ягоди та горіхоплідні, субтропічні та тропічні плоди: особливості хімічного складу, види, сорти, вимоги до якості, умови зберігання, використання.

Правила подачі (відпуску) натуральних плодів та ягід.

Цукор: види, значення для організму, вимоги до якості, використання в кулінарії. Мед натуральний: види, хімічний склад, коротка характеристика, лікувальні властивості, вимоги до якості, використання.

Технологія приготування та відпуск компотів із свіжих та заморожених ягід і плодів, сухофруктів, узвар.

Загальні правила приготування киселів. Технологія приготування та відпуск киселів різної консистенції з ягід, плодів, консервованих фруктів, молочного та ін. Вимоги до якості киселів.

Желеподібні страви. Характеристика драгелеподібних речовин: желатин, агар, агароїд.

Технологія приготування та відпуск желе молочного, з плодів або свіжих ягід, з цитрусових тощо. Вимоги до якості.

Технологія приготування та відпуск гарячих солодких страв: яблука печені, яблука у тісті смажені, яблука по-київські, шарлотка з яблуками та ін. Вимоги до якості.

Чай: хімічний склад, харчова цінність, класифікація, вимоги до якості.

Правила заварювання чаю, різновиди подачі.

Кава: хімічний склад, харчова цінність, види, вимоги до якості.

Технологія приготування, способи подачі: кава натуральна, кава з молоком, кава з вершками, кава по-східному, кава глясе. Відпуск.

Какао: хімічний склад, харчова цінність. Технологія приготування какао з молоком, шоколаду. Взаємозамінність продуктів.

### ***Тема 12. Технологія приготування тіста та виробів з нього***

Загальна характеристика розпушувачів, використання, вимоги до якості.

Підготовка сировини для замішування тіста.

Технологія приготування фаршів: з м'яса, риби, сиру, капусти, яєць і зеленої цибулі, рису та ін. Вимоги до якості, використання.

Технологія приготування солодких фаршів: з яблук, свіжих вишень або слив, маку, гарбуза, тощо. Вимоги до якості. Використання фаршів.

Технологія приготування рідкого прісного тіста та виробів з нього: налисників з різними фаршами, оладок на кислому молоці тощо. Вихід, вимоги до якості. Правила відпуску.

Технологія приготування дріжджового тіста безопарним і опарним способом. Вимоги до якості. Процеси, що проходять під час замісу, бродінні тіста та випіканні виробів. Недоліки тіста, що виникають внаслідок

неправильного режиму бродіння, причини, способи усунення.

Технологія приготування виробів з дріжджового тіста: ватрушок, розтягаїв, булочок різних, оладок, млинців, пиріжків, біляшів, пампушок та ін. Вихід, вимоги до якості, відсоток втрат виробів під час теплової обробки.

Технологія приготування багатопорційних виробів з дріжджового тіста: пироги відкриті, напіввідкриті, закриті, кулеб'яка, рулет з маком та ін. Вихід, вимоги до якості, відсоток втрат виробів під час теплової обробки.

Технологія приготування піци різних видів і фаршів до неї. Вихід, вимоги до якості. Недоліки випечених виробів, причини, способи усунення.

Технологія приготування прісного здобного тіста. Підготовка сировини, заміс тіста. Технологія приготування виробів з прісного здобного тіста: пироги напіввідкриті з різними начинками та ін. Вимоги до якості виробів.

#### **ІV. ПОРЯДОК ПРОВЕДЕННЯ ФАХОВОГО ВСТУПНОГО ВИПРОБУВАННЯ**

Організація набору та прийому абітурієнтів, які мають диплом кваліфікованого робітника, ступінь вищої освіти для здобуття освітньо-професійного рівня фахового молодшого бакалавра зі спеціальності 181 Харчові технології регулюються Правилами прийому до Миколаївського коледжу бізнесу і права Вищого навчального закладу Укоопспілки «Полтавський університет економіки і торгівлі» на поточний рік.

Для конкурсного відбору осіб при прийомі на навчання для здобуття освітньо-професійного рівня фахового молодшого бакалавра використовується фахове вступне випробування. Форма проведення фахового вступного випробування – тестування (у письмовій формі).

Кожен варіант містить 24 тестових завдань. Тести мають закриту форму, тобто надаються завдання з вибором однієї відповіді з чотирьох варіантів відповідей, одна з яких – правильна. Кожне завдання оцінюється 0,5 бала. Мінімальна кількість балів за фахове випробування, що дозволяє брати участь у конкурсному відборі становить 4 бали, максимальна – 12.

Оцінювання знань абітурієнтів здійснюється за шкалою від 100 до 200 балів. Максимально можлива кількість балів, яку вступник може набрати при тестуванні – 200.

Шкала відповідності між 12-бальною та 200-бальною шкалами оцінювання та коротка характеристика знань вступника, що відповідає певному рівню знань, наведена у Додатку 1.

Подвійні, неправильно записані, закреслені, підчищені та виправлені відповіді у бланку відповідей вважаються помилкою.

Якщо при відповіді на завдання допущена помилка, абітурієнт може виправити її таким чином: закреслити невірну відповідь, написати нову відповідь та поряд з виправленням поставити свій підпис.

Необхідні для оцінювання відповіді записи виконуються на спеціальних бланках тестування зі штампом Миколаївського коледжу бізнесу і права Вищого навчального закладу Укоопспілки «Полтавський університет економіки і торгівлі».

Зміст тестів формуються на основі програми з предмета «Технологія приготування їжі з основами товарознавства».

Максимальний час на виконання фахового вступного випробування становить 60 хвилин.

Порядок оскарження результатів та рішення фахової атестаційної комісії визначається Правилами прийому до Миколаївського коледжу бізнесу і права Вищого навчального закладу Укоопспілки «Полтавський університет економіки і торгівлі» на поточний рік.

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 предмету професійно- теоретичної підготовки, що винесені в тестові завдання фахового вступного випробування, наведено у розділі III.

**V. СПИСОК РЕКОМЕНДОВАНОЇ ЛІТЕРАТУРИ**  
**для самостійної підготовки**  
**до фахового вступного випробування**

1. Закон України «Про основні принципи та вимоги до безпечності та якості харчових продуктів» №2042-VIII від 18.05.2017 р.
2. Збірник рецептур національних страв та кулінарних виробів, правових, нормативно-правових та інших актів для закладів ресторанного господарства. – 2-е вид., випр. та доповн. / Автор-розробник і укладач О.В. Шалимінов. – К. : Арій, 2013. – 1008 с.
3. Правила роботи закладів (підприємств) ресторанного господарства (Наказ Міністерства економіки та з питань європейської інтеграції України № 219 від 20.05.2017 р.)
4. Заклади ресторанного господарства. Класифікація ДСТУ 4281:2004 (чинний від 2004). Національний держстандарт України, 2014.
5. Архіпов В.В. Організація ресторанного господарства / В.В. Архіпов – К. : Центр учбової літератури, 2011. - 584 с.
6. Винокурова А.Е., Васильчук М.В., Гаман М.В. Основи охорони праці: Підручник для проф.-техн. навчальних закладів. - К.: Вікторія, 2001.
7. Доцяк В.С. Страви, закуски, напої, десерти барів і буфетів. К. Вища школа, 2010- 156 с.
8. Льовшина Л.Д., Новікова О.В., Михайлов В.М. Технологія приготування їжі: Українська кухня: Навчальний посібник.-Х.: Світ книг, 2012.-537 с.
9. Новікова О.В. Технологія виробництва хлібобулочних і борошняних кондитерських виробів: навч. посібник.-К.: Видавництво Ліра-К, 2013.-540 с.
10. Організація обслуговування у закладах ресторанного господарства: Підручник. : [для вищ. навч. закл.] / За ред. П'ятницької Н.О. – 2-е вид. перероб. та допов. – К. : Центр учбової літератури, 2011 - 584с.
11. Сирохман І.В., Задорожний І.М., Понамарьо П.Х. Товарознавство продовольчих товарів. Підручник. – Київ: Лібра, 2000.
12. Технологія приготування їжі: Підручник для проф.-техн. навч. закладів / М.С. Косовенко, Ж.М. Смірнова, Л.Я. Старовойт. – К.: Факт, 2003.
13. Устаткування підприємств громадського харчування: Лабораторний практикум / Л.Я. Старовойт, О.П. Шинкаренко, Т.П. Сидорчук, Л.М. Дідик – Л.: Вид-во “Оріяна-Нова”, 2001.
14. Шумило Г.І. Технологія приготування їжі, Кондор, 2003

**Додаток 1.**

Шкала відповідності між 12-бальною і 200-бальною системами оцінювання та коротка характеристика знань вступника відповідно до набраних балів

<i><b>Бали</b></i>	<i><b>Зн ає</b></i>
<b>1 (100)</b>	Вступник відтворює теоретичний матеріал на рівні розпізнання окремих етапів технологічного процесу з приготування напівфабрикатів для страв з овочів, риби, м'яса, простих закусок; підготовки круп, борошна для приготування страв і виробів. Під час відповідей і допускає суттєві помилки, які не може виправити самостійно. Виконує тільки фрагменти завдань.
<b>2 (100-109)</b>	Вступник відтворює на рівні розпізнання окремі фрагменти навчального матеріалу, пов'язаного з етапами технологічного процесу з приготування напівфабрикатів для страв з овочів, риби, м'яса, простих закусок. Виявляє здатність висловити просту думку. Під час відповідей допускає суттєві помилки, які не може виправити. Виконує тільки фрагменти завдань.
<b>3 (110-119)</b>	Вступник має незначні базові загальні знання з основних відомостей, пов'язаних з етапами технологічного процесу з приготування напівфабрикатів для страв з овочів, риби, м'яса, простих закусок. Виконує тільки фрагменти завдань.
<b>4 (120-129)</b>	Вступник на рівні запам'ятовування, без розуміння відтворює навчальний матеріал. Під час відповіді допускає значну кількість помилок, які може виправити з допомогою викладача. Вміє частково користуватися збірником рецептур та технологічними картками з приготування страв.
<b>5 (130-139)</b>	Вступник на рівні запам'ятовування, без достатнього розуміння відтворює навчальний матеріал. Знає правила відпуску страв та дає їм якісну оцінку. Орієнтується в підборі соусів до страв з використанням збірника рецептур та посуду для їх відпуску. Може частково обґрунтувати свою відповідь. Під час відповіді допускає

	<p>незначну кількість помилок, які може виправити з допомогою викладача.</p>
<p><b>6</b> <b>(140-149)</b></p>	<p>Вступник виявляє знання та розуміння основних положень навчального матеріалу, у цілому самостійно відтворює основний навчальний матеріал. Знає товарознавчу характеристику сировини для приготування закусок, солодких страв, розповідає загальні правила приготування страв з овочів, м'яса, риби, супів, закусок, солодких страв та виробів з тіста. Під час відповіді допускає окремі помилки, які не може частково виправити. Орієнтується в підборі посуду для відпуску страв. Може частково обґрунтувати навчальний матеріал, порівнювати та робити висновки.</p>
<p><b>7</b> <b>(150-159)</b></p>	<p>Вступник самостійно, з розумінням відтворює суть основних положень навчального матеріалу, а саме: організацію роботи та технологію приготування заправних супів, супів-пюре, соусів,</p>
	<p>овочевих, рибних, м'ясних страв, закусок, солодких страв, виробів з тіста. Аналізує, порівнює кулінарну характеристику страв, робить висновки. Відповідь учня у цілому правильна, але містить неточності та недостатньо обґрунтована, допускає несуттєві помилки, які може частково виправити. Знає як користуватися довідковою літературою з технології приготування страв.</p>
<p><b>8</b> <b>(160-169)</b></p>	<p>Вступник самостійно, з розумінням відтворює основний навчальний матеріал з технології приготування напівфабрикатів для виготовлення страв з овочів, риби, м'яса, супів, соусів, закусок, солодких страв, виробів з прісного, дріжджового тіста. Дає визначення основних процесів, що відбуваються в харчових продуктах під час теплової обробки. За допомогою викладача аналізує, порівнює, робить висновки харчової цінності страв, встановлює зв'язок професії кухаря з іншими предметами. Підбирає посуд та відпускає страви, дає їм якісну оцінку. У цілому дає логічну, достатньо обґрунтовану відповідь, допускаючи несуттєві помилки, які частково виправляє.</p>
	<p>Вступник правильно та логічно відтворює навчальний матеріал в межах програми, самостійно використовує знання для теоретичних і практичних завдань з визначення харчової цінності страв, приготування складних рибних, м'ясних і солодких страв, закусок, виробів з прісного, дріжджового тіста. Дає визначення основних</p>

<p>9 (170-179)</p>	<p>технологічних понять, аналізує, порівнює, систематизує інформацію, робить висновки та встановлює зв'язок з виробничим навчанням.</p> <p>Його відповідь у цілому правильна, логічна та достатньо обгрунтована. Інколи допускає несуттєві помилки, які може сам виправити.</p>
<p>10 (180-189)</p>	<p>Вступник володіє глибокими міцними знаннями, здатний використовувати їх у нестандартних умовах. Усвідомлено засвоює нову інформацію в ширшому обсязі, ніж передбачено програмою. Володіє глибокими професійними знаннями навчального матеріалу з підбору посуду, устаткування для приготування страв. Відповідь повна, правильна, логічна, системна, містить аналіз. Під час відповіді допускає окремі неточності, які може виправити самостійно. Виявляє творчий інтерес до обраної професії, нової техніки (устаткування) та новітньої технології.</p>
<p>11 (190-199)</p>	<p>Вступник володіє глибокими узагальненими знаннями, виявляє творчі здібності у виконанні теоретичних і практичних завдань з складною технологією приготування страв з м'яса, риби, закусок, супів, солодких страв, виробів з, дріжджового, прісного, здобного тіста, правилами їх відпуску, підбору гарнірів, соусів та визначенню якості страв. Відповідь повна, правильна, логічна, містить аналіз і систематизацію.</p>
	<p>Виказує творчий інтерес до обраної професії, вивчення нової техніки (устаткування) та новітньої технології.</p>
<p>12 (200)</p>	<p>Вступник усвідомлено засвоює нову інформацію в ширшому обсязі, ніж передбачено програмою. Володіє узагальненими професійними знаннями, виявляє творчі здібності у виконанні теоретичного та практичного завдань з технології приготування страв з м'яса, риби, супів, соусів, закусок, солодких страв, виробів з дріжджового, прісного, здобного тіста, знає правила відпуску страв, підбору гарнірів, соусів та визначення якості страв. Встановлює причинно-наслідкові та міжпредметні зв'язки, робить аргументовані висновки. Відповідь повна, правильна, логічна,</p>



	<p>містить аналіз, систематизацію. Виказує пізнавальний творчий інтерес до обраної професії, нової техніки (устаткування) та новітньої технології.</p>
--	--