

ВИЩИЙ НАВЧАЛЬНИЙ ЗАКЛАД УКООПСПЛКИ  
«ПОЛТАВСЬКИЙ УНІВЕРСИТЕТ ЕКОНОМІКИ І ТОРГІВЛІ»

Приймальна комісія

**ЗАТВЕРДЖУЮ**

Ректор університету

д.і.н., професор \_\_\_\_\_ О.О. Нестуля

«\_\_\_» \_\_\_\_\_ 2016 р.

**ПРОГРАМА**

**фахових вступних випробувань**

для вступу на 2 курс (з нормативним терміном навчання)  
за ступенем «Бакалавр»  
на базі освітньо-кваліфікаційного рівня «Молодший спеціаліст»

Спеціальність 181 «Харчові технології»  
Освітня програма «Харчові технології та інженерія»

**Рекомендовано до затвердження**  
на засіданні приймальної комісії  
протокол № 59 від «23» грудня 2016 р.  
Відповідальний секретар  
приймальної комісії

\_\_\_\_\_ О.С. Куцевол

**Упорядники:** Рогова А.Л., к.е.н., доцент кафедри технологій харчових виробництв і ресторанного господарства;  
Олійник Н.В., к.т.н., доцент кафедри технологій харчових виробництв і ресторанного господарства

**Рецензенти:** Карпенко В.Д., к.е.н., доцент кафедри кафедри готельно-ресторанної та курортної справи;  
Чоні І.В., к.т.н., доцент кафедри технологій харчових виробництв і ресторанного господарства.

Розглянуто на засіданні кафедри  
ТХВРГ від 21.12.2016 р.  
протокол № 5 А  
Зав. кафедри \_\_\_\_\_ проф. Хомич Г. П.

## Зміст

1. Пояснювальна записка.....	4
2. Перелік питань, що виносяться на вступне випробування.....	5
3. Критерії оцінювання.....	8
4. Список рекомендованої літератури.....	9

## ПОЯСНЮВАЛЬНА ЗАПИСКА

Освітньо-професійною програмою підготовки бакалаврів спеціальності 181 «Харчові технології», освітньої програми «Харчові технології та інженерія» передбачається екзамен для абітурієнтів, випускників технікумів і коледжів при вступі на навчання за ступенем «Бакалавр».

Перелік питань для проведення іспиту базується на навчальному матеріалі фундаментальних та спеціальних дисциплін.

**Мета фахових вступних випробувань** визначення рівня підготовленості вступників, які бажають навчатись у Полтавському університеті економіки і торгівлі за спеціальністю 181 «Харчові технології» освітньої програми «Харчові технології та інженерія». **Вимоги до здібностей і підготовленості абітурієнтів.** Для успішного засвоєння освітньо-професійної програми «Бакалавр» абітурієнти повинні мати середню освіту та здібності до володіння знаннями, уміннями зі спеціальних дисциплін.

**Характеристика змісту програми.** Програма фахових вступних випробувань спирається на освітньо-кваліфікаційну програму підготовки молодшого спеціаліста зі спеціальності та передбачає визначення рівня теоретичних знань студентів та їх відповідність до вимог ОКХ і ОПП «Бакалавр».

Порядок проведення фахових вступних випробувань визначається Положенням про приймальну комісію ПУЕТ та Положенням про предметні екзаменаційні та фахові атестаційні комісії з проведення вступних випробувань.

## ПЕРЕЛІК ПИТАНЬ, ЩО ВІНОСЯТЬСЯ НА ВСТУПНЕ ВИПРОБУВАННЯ

### Навчальна дисципліна «Технологія галузі»

1. Класифікація супів, технологія приготування бульйонів.
2. Технологія борщів, асортимент.
3. Супи-пюре: асортимент, особливості приготування.
4. Значення соусів у харчуванні, класифікація соусів.
5. Технологія червоного основного соусу, його похідні.
6. Технологія приготування каш, асортимент.
7. Технологія запіканок із круп і макаронних виробів.
8. Страви і гарніри із варених овочів, особливості технології.
9. Страви і гарніри з смажених овочів, особливості технології.
10. Страви і гарніри з тушкованих овочів, особливості технології.
11. Механічне кулінарне оброблення риби з кістковим скелетом.
12. Технологія страв з смаженої риби.
13. Технологія страв з рибної котлетної маси, асортимент.
14. Технологія страв з тушкованого м'яса.
15. Технологія страв з січеного натурального м'яса і котлетної маси, асортимент.
16. Механічне кулінарне оброблення птиці, асортимент напівфабрикатів.
17. Асортимент і технологія гарячих страв з яєць.
18. Асортимент і технологія гарячих страв з сиру кисломолочного.
19. Технологія бутербродів, асортимент.
20. Технологія салатів з сирих овочів, асортимент.
21. Технологія салатів з варених овочів, асортимент.
22. Технологія желейних солодких страв (желе, муси, самбуки).
23. Технологія холодних напоїв (компоти, морси, кваси).
24. Технологія вареників, асортимент.
25. Технологія млинців, асортимент.

## **Навчальна дисципліна «Організація виробництва і обслуговування у закладах ресторанного господарства»**

1. Правила подачі супів-пюре.
2. Правила подачі прозорих супів.
3. Правила подачі заправних супів.
4. Правила подачі холодних страв і закусок з риби.
5. Правила подачі салатів.
6. Правила подачі холодних страв з овочів і грибів.
7. Правила подачі курки фаршированої (галантин).
8. Правила подачі шуки, фаршированої цілою.
9. Правила подачі гарячих закусок (жульєн).
10. Правила подачі запіканки з сиру кисломолочного.
11. Правила подачі яєчні, омлету.
12. Правила подачі натуральних страв з м'яса.
13. Правила подачі риби, смаженої у тісті (кляр).
14. Правила подачі риби, запеченої з картоплею.
15. Правила подачі солянки збірної на сковороді.
16. Правила подачі курчат-табака.
17. Правила подачі страв в горщику.
18. Правила подачі шашлику.
19. Правила подачі желе, мусів, самбуків.
20. Правила подачі кремів, морозива.
21. Правила подачі гарячих солодких страв (пудинг, суфле).
22. Правила подачі фруктів (банани, яблука, виноград, апельсини).
23. Правила подачі гарячих напоїв (чай, кава).
24. Правила подачі кави глясе.
25. Правила подачі кави по-східному.

## **Навчальна дисципліна «Санітарія та гігієна закладів ресторанного господарства»**

1. Правила миття кухонного посуду.
2. Характеристика дезінфікуючих засобів.
3. Санітарні вимоги до миття та знезараження обладнання.
4. Санітарні вимоги до миття та знезараження інвентарю.
5. Правила миття столового посуду.
6. Правила миття стаканів, фужерів, бокалів.
7. Санітарна обробка кондитерських мішечків.
8. Правила зберігання кухонного посуду і інвентарю.
9. Особиста гігієна персоналу закладів ресторанного господарства.
10. Санітарно-гігієнічні вимоги до прибирання адміністративно-побутових приміщень.
11. Санітарно-гігієнічні вимоги до прибирання торговельних приміщень.
12. Санітарно-гігієнічні вимоги до прибирання виробничих приміщень.
13. Санітарні вимоги до утримання приміщень.
14. Вимоги до мікроклімату приміщень закладів ресторанного господарства.
15. Санітарно-гігієнічні вимоги до утримання м'ясо-рибного цеху.
16. Санітарно-гігієнічні вимоги до утримання овочевого цеху.
17. Санітарно-гігієнічні вимоги до роботи у холодному цеху.
18. Санітарно-гігієнічні вимоги до утримання гарячого цеху.
19. Профілактичні медичні обстеження працівників закладів ресторанного господарства.
20. Санітарно-гігієнічні вимоги до виробів, смажених у фритюрі.
21. Санітарні вимоги до зберігання харчових продуктів.

## Критерії оцінювання знань

Оцінювання знань абітурієнтів проводиться за 100-бальною шкалою. При цьому використовуються такі критерії:

90-100 (відмінно)	абітурієнт дав правильну, вичерпну відповідь на поставлене питання, продемонстрував глибокі знання понятійного апарату і літературних джерел, уміння аргументувати власне ставлення до відповідних категорій, залежностей, явищ.
82-89 (дуже добре)	абітурієнт у цілому відповів на поставлене запитання, але не зміг переконливо аргументувати власну відповідь, помилився у використанні понятійного апарату, припустив несуттєву помилку у відповіді.
74-81 (добре)	абітурієнт отримує за правильну відповідь з двома-трьома суттєвими помилками.
64-73 (задовільно-непогано)	абітурієнт дав неповну відповідь на запитання, ухилився від аргументації, показав задовільні знання літературних джерел.
60-63 (задовільно достатньо)	абітурієнт має неповне знання програмного матеріалу, але отримані знання відповідають мінімальним критеріям оцінювання.
0-59 (незадовільно)	абітурієнт дав неправильну відповідь, показав незадовільні знання понятійного апарату і спеціальної літератури, ухилився від аргументації чи взагалі не відповів.

Екзаменаційний білет містить 3 теоретичних питання.



## Список рекомендованої літератури

1. Архіпов В.В. Організація обслуговування у закладах ресторанного господарства [навч. посіб.] / В. Архіпов, В. Русавська. – К. : Центр учбової літератури, 2011. – 342 с.
2. Архіпов, В.В. Ресторанна справа : Асортимент, технологія і управління якістю продукції в сучасному ресторані: Навч. посібник / В.В. Архіпов, Т.В. Іванникова, А.В. Архіпова. – М. : Інкос ; К. : Центр навч. л-ри, 2007. – 382 с.
3. Дорохіна, М.О. Технологія продукції харчування [Текст] : у таблицях і схемах : навч. посібник / М.О. Дорохіна, Т. В. Капліна. – К. : Кондор, 2008. – 278 с.
4. Іванова, О. В. Санітарія та гігієна закладів ресторанного господарства : підручник / О. В. Іванова, Т. В. Капліна. – Суми : Університетська книга, 2010. – 399 с.
5. Карпенко В.Д. Організація виробництва і обслуговування на підприємствах громадського харчування [навч. посіб.] / В. Карпенко, А. Рогова, В. Шкарупа, О. Положишникова – К. : НМЦ Укоопосвіта, 2003. – 248 с.
6. Мостова Л.М. Організація обслуговування на підприємствах ресторанного господарства: [навч. посіб.] / Л. Мостова, О. Новікова. - К.: Лира-К, 2010. – 338 с.
7. Організація обслуговування у закладах ресторанного господарства: Підручник [для вищ. навч. закл.] / За ред. Н. П'ятницької. – К. : Центр учбової літератури, 2011.– 584 с.
8. Рубина, Е.А. Санитария и гигиена питания [Текст] : учеб. пособие / Е.А. Рубина. – М. : Изд. центр "Академия", 2005. – 288 с.
9. Шумило Г.І. Технологія приготування їжі : навч. посібник / Г.І. Шумило. – К. : Кондор, 2008. – 506 с.