

Міністерство освіти і науки України
Київський національний торговельно-економічний університет
Харківський торговельно-економічний інститут КНТЕУ

ЗАТВЕРДЖЕНО
вченою радою ХТЕІ КНТЕУ
09 лютого 2021 р.
(протокол № 6, п. 6)

ПРОГРАМА КВАЛІФІКАЦІЙНОГО ЕКЗАМЕНУ

галузь знань	<u>18 Виробництво та технології</u> (шифр і назва галузі знань)
Спеціальність	<u>181 Харчові технології</u> (шифр і найменування СПЕЦІАЛЬНОСТІ)
спеціалізація	<u>Ресторанні технології</u> (найменування спеціалізації)
кваліфікація	<u>ступінь вищої освіти бакалавр спеціальність «Харчові технології» спеціалізація «Ресторанні технології»</u> (кваліфікація відповідно до освітньої програми)
форма навчання	<u>денна</u> (форма навчання)
рік набору	<u>2017</u> (рік набору)

Харків, 2020 рік

Розробники: Свідло Карина Володимирівна, завідувач кафедри інноваційних харчових і ресторанних технологій, доктор технічних наук, професор

 прізвище, ім'я, по батькові повністю, посада повністю, науковий ступінь, вчене звання повністю

Запаренко Ганна Володимирівна, доцент кафедри інноваційних харчових і ресторанних технологій, кандидат технічних наук

 прізвище, ім'я, по батькові повністю, посада повністю, науковий ступінь, вчене звання повністю

Куниця Катерина Вікторівна, старший викладач кафедри інноваційних харчових і ресторанних технологій, кандидат технічних наук

 прізвище, ім'я, по батькові повністю, посада повністю, науковий ступінь, вчене звання повністю

Галясний Іван Володимирович, старший викладач кафедри інноваційних харчових і ресторанних технологій, кандидат технічних наук

 прізвище, ім'я, по батькові повністю, посада повністю, науковий ступінь, вчене звання повністю

Керівник (гарант) освітньої програми Куниця Катерина Вікторівна, старший викладач кафедри інноваційних харчових і ресторанних технологій, кандидат технічних наук

 прізвище, ім'я, по батькові повністю, посада повністю, науковий ступінь, вчене звання повністю

16.12.2020 р.

Програму обговорено та схвалено на засіданні випускової кафедри інноваційних харчових і ресторанних технологій

 назва кафедри

протокол від 16.12.2020 р. № 5

Програму розглянуто та схвалено на засіданні методичної комісії інституту, протокол від 15.01.2021 р. № 5.

ЗАГАЛЬНІ ПОЛОЖЕННЯ

Відповідно до положень Закону України «Про вищу освіту» перший (бакалаврський рівень) вищої освіти передбачає здобуття здобувачем теоретичних знань та практичних умінь і навичок, достатніх для успішного виконання професійних обов'язків за обраною спеціальністю.

Програма кваліфікаційного екзамену розроблена відповідно до освітньо-професійної програми підготовки бакалаврів спеціальності 181 Харчові технології галузі знань 18 Виробництво та технології.

Мета кваліфікаційного екзамену – оцінювання відповідності отриманих результатів навчання вимогам освітньо-професійної програми підготовки «Ресторанні технології» спеціальності 181 Харчові технології галузі знань 18 Виробництво та технології

Завдання кваліфікаційного екзамену полягають у визначенні рівня сформованості у здобувача вищої освіти освітнього ступеня бакалавр:

- теоретичних знань
- практичних навичок
- професійних вмінь,
які є достатніми для успішного виконання фахових завдань у сфері харчових технологій.

Організація і порядок проведення атестації здобувачів освітнього ступеня «бакалавр» регламентується наступними нормативними документами:

- Законом України «Про вищу освіту» від 01.07.2014 р. № 1556-VII, Законом України «Про освіту» від 05.09.2017 р. № 2145-VIII;
- Положенням про атестацію здобувачів вищої освіти та екзаменаційну комісію у Харківському торговельно-економічному інституті КНТЕУ, затвердженим рішенням вченої ради ХТЕІ КНТЕУ від 29.01.2019 р. (протокол № 4, п. 7);
- Положенням про організацію освітнього процесу в Харківському торговельно-економічному інституті КНТЕУ, затвердженим рішенням вченої ради ХТЕІ КНТЕУ від 24.10.2018 р. (протокол № 3, п. 7);
- Положенням про оцінювання результатів навчання студентів у Харківському торговельно-економічному інституті КНТЕУ, затвердженим рішенням вченої ради ХТЕІ КНТЕУ від 04.03.2020 р. (протокол № 8, п. 3);
- іншими нормативними актами України з питань освіти.

1. СТРУКТУРА КВАЛІФІКАЦІЙНОГО ЕКЗАМЕНУ

Атестація здобувачів освітнього ступеня «бакалавр» заочної форми навчання спеціальності 181 Харчові технології галузі знань 18 Виробництво та технології передбачає проведення кваліфікаційного екзамену, який включає оцінку рівня та обсягу знань, вмінь і практичних навичок з 4 дисципліни циклу професійної підготовки:

1. Харчові технології
2. Технологія продукції ресторанного господарства
3. Організація ресторанного господарства
4. Устаткування закладів ресторанного господарства.

2. ПРОГРАМА АТЕСТАЦІЇ

2.1. ХАРЧОВІ ТЕХНОЛОГІЇ

Розділ 1. Технологія зберігання переробки зерна

Тема 1.1. Системні дослідження технології харчових продуктів

Об'єкт, предмет і задачі дисципліни, її роль у підготовці бакалавра. Сучасний стан і перспективи розвитку харчової промисловості України.

Класифікація харчових виробництв. Особливості харчових продуктів. Забезпечення високої харчової біологічної цінності, нешкідливості харчових продуктів.

Загальна характеристика системних досліджень у харчових технологіях. Поняття технологічної системи. Аналітична модель харчового виробництва.

Тема 1.2. Зберігання і підготовка сировини до виробництва

Асортимент продукції та продовольчої сировини. Зберігання сировини. Процеси, що відбуваються при зберіганні сировини. Підготовка води, сухої та соковитої сировини до виробництва. Загальна схема підготовки сировини до виробництва.

Тема 1.3. Технологія переробки зерна

Поняття про зернові маси та їх властивості. Характеристика процесів, що протікають під час зберігання зерна.

Загальні відомості про виробництво борошна. Принципи помелу зерна. Характеристика процесів, що протікають під час зберігання борошна.

Загальні відомості про асортимент круп. Технологічна схема одержання круп. Характеристика процесів, що протікають під час зберігання круп, шляхи подовження їх терміну зберігання. Характеристика круп'яних виробів, що виробляються вітчизняною галуззю харчової промисловості.

Розділ 2. Технологія крохмальної та цукрової промисловості

Тема 2.1. Технологія крохмалю та крохмалепродуктів

Загальні відомості про асортимент сировини та готової продукції. Технологічна схема виробництва крохмалю. Процеси на окремих стадіях виробництва крохмалю.

Загальні відомості про виробництво крохмалепродуктів. Сировина для крохмалепаточного виробництва. Технологічна схема виробництва крохмальної патоки. Процеси на окремих стадіях виробництва.

Тема 2.2. Технологія цукру

Загальні відомості про цукровий буряк і його зберігання. Принципова технологічна схема одержання цукру, особливості процесів на окремих стадіях виробництва. Виробництво цукру-рафінаду. Відходи цукрового виробництва, шляхи їх переробки та утилізації.

Розділ 3. Технологія хліба, макаронної, кондитерської та харчоконцентратної промисловості

Тема 3.1. Технологія хлібопекарських дріжджів

Загальні дані про дріжджову клітину та асортимент готової продукції.

Принципова технологічна схема одержання дріжджів на дріжджових заводах, особливості процесів на окремих стадіях виробництва. Виробництво дріжджів на спиртових заводах та особливості процесів на окремих стадіях виробництва.

Тема 3.2. Технологія хліба

Загальні дані про виробництво та асортимент хлібобулочної продукції. Сировина та способи виробництва пшеничного тіста. Сировина та способи виробництва житнього тіста. Принципова технологічна схема одержання булочних виробів. Зберігання хліба. Основні показники якості.

Тема 3.3. Технологія кондитерських виробів

Загальні дані про виробництво та асортимент кондитерської продукції. Сировина та технологія виробництва карамелі. Сировина та технологія виробництва шоколаду та цукерок. Сировина та технологія виробництва халви. Сировина та технологія виробництва пастильних виробів і мармеладу.

Принципова технологічна схема одержання борошняних кондитерських виробів. Основні показники якості кондитерських виробів.

Тема 3.4. Технологія макаронних виробів та харчоконцентратів

Загальні відомості про виробництво макаронних виробів і харчоконцентратів. Сировина та способи виробництва макаронного тіста.

Принципова технологічна схема одержання макаронних виробів. Зберігання готових виробів. Основні показники якості макаронних виробів і харчових концентратів.

Розділ 4. Технологія жирів і жирозамінників

Тема 4.1. Технологія олії

Загальні дані про виробництво та стадію зберігання олійної сировини. Характеристика олійної сировини.

Принципова технологічна схема одержання рослинної олії. Рафінація олії. Зберігання олії. Основні показники якості олії.

Тема 4.2. Технологія жирів та жирозамінників

Загальна характеристика жирів та дані про виробництво тваринних жирів і жирозамінників. Жирова сировина та методи витоплення жиру.

Технологія отримання гідрованих жирів, переетерифікація олій та жирів. Технологія отримання маргарину. Технологія майонезу.

Технологія спеціалізованих жирів (хлібопекарських, кондитерських тощо).

Розділ 5. Технологія виноробної, спиртової, пивоваренної та безалкогольної промисловості

Тема 5.1. Технологія солоду та пива

Загальні відомості про виробництво солоду. Вимоги до сировини і способи виробництва ячмінного солоду та спеціальних видів солоду. Основні показники якості солоду.

Загальні відомості про виробництво пива. Принципова технологічна схема одержання пива. Процеси на окремих стадіях виробництва. Основні показники якості пива.

Тема 5.2. Технологія вина

Загальні відомості про виробництво виноградних вин. Характеристика виноградних вин. Принципова технологічна схема одержання тихих вин. Принципова технологічна схема одержання вин, насичених діоксидом вуглецю. Принципова технологічна схема виробництва коньяків.

Тема 5.3. Технологія спирту

Загальні відомості про виробництво спирту. Сировина для виробництва спирту. Принципова технологічна схема одержання спирту. Види готової продукції. Основні показники якості спирту.

Тема 5.4. Технологія горілки та лікєро-горілочаних виробів

Загальні відомості про виробництво горілки та лікєро-горілочаних виробів. Характеристика сировини та напівфабрикатів для виробництва горілки та лікєро-горілочаних виробів.

Принципова технологічна схема одержання горілки, лікєрів, настоїв.

Види готової продукції. Основні показники якості лікєро-горілочаних виробів.

Тема 5.5. Технологія безалкогольних напоїв

Загальні відомості про виробництво мінеральних вод та фруктових напоїв. Сировина та способи виробництва мінеральної води, що добувається з надр землі. Принципова технологічна схема одержання фруктових напоїв. Принципова технологічна схема одержання квасів бродіння та з ККС. Основні показники якості безалкогольних напоїв.

Розділ 6. Технологія консервування плодів та овочів

Тема 6.1. Технологія консервування плодів та овочів

Загальні відомості про виробництво та класифікація консервів. Основні способи впливу на мікрофлору плодів та овочів.

Принципова технологічна схема одержання плодоовочевих консервів. Особливості виробництва фруктових консервів, овочевих закусочних консервів тощо.

Тема 6.2. Технологія соків

Загальні відомості про виробництво соків. Сировина для виробництва соків. Технологічна схема виробництва плодових соків. Технологічна схема виробництва томатного соку.

Розділ 7. Технологія молока та молочних продуктів

Тема 7.1. Технологія молока та вершків

Загальні відомості про виробництво молока та молокопродуктів. Принципова технологічна схема одержання молока та вершків пастеризованих, стерилізованих. Принципова технологічна схема одержання сухих молокопродуктів.

Тема 7.2. Технологія кисломолочних продуктів

Загальні відомості про виробництво та показники якості молочної сировини та бактеріальних препаратів.

Принципова технологічна схема одержання сметани, кисломолочних напоїв та сиру кислого. Принципова технологічна схема виробництва морозива.

Тема 7.3. Технологія сухих молочних продуктів

Загальні відомості про виробництво та якісні показники сухих молочних продуктів. Принципова технологічна схема одержання сухих молочних продуктів.

Розділ 8. Технологія м'яса, м'ясопродуктів і риби

Тема 8.1. Технологія м'яса

Загальні відомості про виробництво та характеристика сировини. Принципова технологічна схема одержання м'яса. Характеристика технологічного процесу обробки птиці. Показники якості м'ясних напівфабрикатів.

Тема 8.2. Технологія ковбас і консервів

Загальні відомості про виробництво ковбас і консервів.

Принципова технологічна схема одержання ковбас варених, сирокочених, сиров'ялених, варено-копчених. Принципова технологічна схема м'ясних консервів.

Тема 8.3. Технологія риби та морепродуктів

Загальні дані про виробництво продуктів із риби та морепродуктів. Види посолу, принципова технологічна схема посолу, коптіння, в'ялення та сушіння риби. Принципова технологічна схема рибних пресервів та консервів, консервування ікри. Виробництво охолодженої та мороженої рибної продукції.

Тема 8.4. Загальна характеристика заключної стадії виробництва харчових продуктів

Загальні дані про заключну стадію виробництва харчових продуктів. Види пакувальних матеріалів та тари, технологія пакування.

Тема 8.5. Охорона навколишнього природного середовища на підприємствах харчової та переробної промисловості

Принципи промислової екології та безпеки життєдіяльності на харчових виробництвах. Поняття «екологізація виробництва», «екологізація технологій».

Рекомендовані джерела інформації

1. Загальна технологія харчових виробництв [Електронний ресурс] : [навчальний посібник] / А. А. Дубініна, Ю. М. Хацкевич, Т. М. Попова, С. О. Ленерт. – Харків : Харківський державний університет харчування та торгівлі, 2016. – 497 с. – 1 електрон. опт. диск (CD-ROM); 12 см. – Назва з етикетки диска.

2. Харчові технології у схемах та таблицях : навчальний посібник / Т. А. Лазарева, О. О. Ільмінська, К. В. Свідло, Л. М. Мостова. – Харків : Цифрова друкарня №1, 2018. – 240 с.

2.2. ТЕХНОЛОГІЯ ПРОДУКЦІЇ РЕСТОРАННОГО ГОСПОДАРСТВА

Тема 1. Предмет, мета і завдання дисципліни

Вступ. Предмет і мета вивчення дисципліни. Завдання дисципліни «Технологія продукції ресторанного господарства». Міжпредметні зв'язки з іншими дисциплінами та інтеграція знань. Історичні аспекти розвитку науки про технологію продукції ресторанного господарства. Розвиток наукової складової технології продукції ресторанного господарства. Пріоритетні напрями технологічних і наукових досліджень на сучасному етапі та роль інженера технолога.

Тема 2. Технологічний цикл виробництва кулінарної продукції

Технологічний цикл виробництва кулінарної продукції. Характеристика виробничого та технологічного процесів виробництва кулінарної продукції у закладах ресторанного господарства, основні поняття. Класифікація кулінарної продукції за сукупними ознаками. Методи класифікації, Асортимент продукції. Технологічні принципи виробництва кулінарної продукції. Методи оцінки технологічного процесу та вибору оптимального варіанта. Функціонально-технологічні властивості сировини, рецептурної суміші, напівфабрикатів, їх роль у формуванні якості кулінарної продукції якості та забезпеченість харчових продуктів.

Вітчизняний та зарубіжний досвід управління якістю продукції. Методи управління якістю та безпечністю. Перспективи застосування принципів НАССР при виробництві кулінарної продукції.

Тема 3. Способи кулінарної обробки харчової продукції

Способи кулінарної обробки харчової продукції. Властивості харчових продуктів та їх вплив на вибір способів кулінарної обробки. Класифікація способів кулінарної обробки.

Механічні способи обробки: сортування, просіювання, перемішування, очищення, подрібнення, формування, дозування, панірування, фарширування, шпигування, рихлення. Характеристика призначення, застосування при виробництві кулінарної продукції.

Гідромеханічні способи обробки: промивання і замочування, флотація, осадження, фільтрування, емульгування, піноутворення (збивання). Характеристика, призначення, особливості використання.

Масообмінні способи обробки розчинення, екстракція, сушіння, згущування.

Хімічні, біохімічні, мікробіологічні способи обробки: сульфитація, маринування, фіксація рибних напівфабрикатів, хімічне розпушування тіста, спиртове та молочнокисле бродіння, ферментування м'яса. Характеристика, призначення особливості використання.

Термічні способи обробки. Класифікація способів нагрівання, сутність процесу нагрівання. Характеристика, призначення і сутність поверхневого й об'ємного нагрівання харчових продуктів. Теплова обробка продуктів. Значення теплової обробки. Класифікація способів теплової обробки. Характеристика варіння: варіння основним способом, припускання, варіння паром, варіння в мікрохвильових печах. Сутність способів, режими і параметри. Характеристика смаження: основним способом, у фритюрі, у жаровій шафі, на відкритому вогні, в апаратах інфрачервоного нагріву. Сумісність процесів, режими та параметри. Характеристика комбінованих (тушкування, брезерування, запікання) і допоміжних (опалювання, ошпарювання, бланшування, консервування, термостатування) способів обробки харчових продуктів.

Тема 4. Процеси, які формують якість кулінарної продукції. Вода

Процеси які формують якість: дифузія, осмос, набрякання, адгезія, термовологоперенос. Сутність процесів, їх характеристика та вплив на якість кулінарної продукції.

Вода. Участь води у хімічних, біохімічних та мікробіологічних процесах, які відбуваються в продуктах при виробництві кулінарної продукції. Форми зв'язку води з харчовими продуктами. Вільна і зв'язана волога, її роль у формуванні якості харчових продуктів.

Вимоги до якості питної води, що використовується в харчуванні.

Тема 5. Білки

Білки. Класифікація білків, їх склад та структура. Фізико-хімічні та функціонально-технологічні властивості білків. Особливості складу та властивостей білків продуктів тваринного та рослинного походження. Білки м'яса, молока, яєць, рибних продуктів зернобобових культур, їх зміна при кулінарній обробці.

Гідратація білків. Види зв'язку води з білковою молекулою. Механізм адсорбційного зв'язування води. Вплив середовища, температури на процеси гідратації. Дегідратація білків. Види дегідратації, її сутність. Роль у технологічних процесах.

Денатурація білків. Види денатурації (теплова, хімічна, поверхова та ін.). Зміна структури та властивостей білкової молекули за денатурації. Вплив умов середовища на процеси денатурації. Коагуляція. Особливості процесів коагуляції білків залежно від їх колоїдного стану та концентрації в середовищі. Роль денатурації та коагуляції білків у технологічних процесах.

Зміни білків сполучної тканини при кулінарній обробці. Деструкція білків. Теплова деструкція. Ферментативна деструкція. Зміни структури та властивостей білків при деструкції. Вплив факторів середовища (рН, температури, тиск) на цей процес. Роль у технологічних процесах.

Тема 6. Вуглеводи

Вуглеводи. Характеристика та класифікація. Моно- та олігосахариди. Характеристика основних фізичних і хімічних властивостей. Вміст у харчових продуктах.

Кислотний гідроліз цукрів. Сутність процесу. Вплив технологічних чинників (температура, тривалість нагрівання, концентрація та інверсійна здатність кислоти) на швидкість реакції. Використання в технологічних процесах. Карамелізація цукру.

Реакція меланоїдиноутворення, сутність процесу, значення в технології ресторанної продукції. Вплив основних технологічних чинників (рН середовища, температура, тривалість нагрівання) на ступінь змін. Технологічне значення.

Полісахариди харчових продуктів (крохмаль, целюлоза, геміцелюлози, пектинові речовини).

Крохмаль. Види крохмалю. Будова крохмального зерна та крохмальних полісахаридів. Характеристика основних фізичних та хімічних властивостей. Набрякання та клейстеризація крохмалю. Сутність процесу та його основні стадії. Вплив харчових інгредієнтів (цукор, сіль, кислота, білок, ліпіди) на властивості крохмальних клейстерів. Фізикоїдний стан оклейстеризованого крохмалю. Технологічне значення процесу.

Ретроградація крохмалю. Сутність процесу, його зворотність. Вплив на нього технологічних чинників. Місце в технологічних процесах.

Модифіковані крохмалі та їх використання в технологіях харчових продуктів.

Тема 7. Ліпіди. Загальна характеристика. Будова та класифікація

Фізичні та хімічні властивості ацилгліцеридів та речовин, що є їхніми супутниками. Фосфоліпіди, воски, ліповітаміни. Їх властивості.

Гідроліз ацилгліцеридів. Сутність процесу та умови перебігу. Каталізатори процесу. Продукти гідролізу. Кислотне число та число омилення, що характеризують ступінь гідролітичних змін.

Гідрогенізація та переетерифікація ацилгліцеридів. Характеристика процесів. Роль процесів у технологіях харчових продуктів (маргарину, кулінарних і кондитерських жирів та ін.).

Біохімічне та хімічне згіркнення (автоокислення) жирів під час зберігання. Механізм процесів. Продукти окислення (первинні та вторинні). Швидкість реакції. Вплив середовища на швидкість реакції (кисень повітря, УФ-випромінювання, іони металів та ін.). Каталізатори та інгібітори (антиоксиданти) автоокислення. Синтетичні та природні антиоксиданти.

Зміна жирів за термічного впливу. Термоокислення. Умови перебігу та стадії процесу. Термополімеризація жирів. Піроліз жиру. Продукти піролізу.

Зміна жирів при варінні та смаженні та вплив цих змін на якість продукції.

Тема 8. Вітаміни та мінеральні речовини

Вітаміни. Загальна характеристика та класифікація. Водо- та жиророзчинні вітаміни. Вітаміноподібні речовини. Провітаміни. Технологічні чинники, що зумовлюють руйнування вітамінів (кисень повітря, УФ-випромінювання, рН середовища, ферменти, температура та ін.).

Стабілізація властивостей вітамінів. Використання вітамінів у харчових технологіях. Вітамінні препарати. Вітамінізація харчових продуктів.

Мінеральні речовини, їх класифікація, роль у харчуванні людини.

Тема 9. Колір, смак та запах харчових продуктів

Загальні проблеми формування кольору, смаку та запаху харчових продуктів. Комплексність смакових відчуттів. Характеристика речовин, що надають кольору, смаку та запаху харчовим продуктам.

Поняття про аромат та букет харчових продуктів.

Використання барвників, ароматизаторів і смакових добавок у продукції ресторанного господарства. Сенсорне та аналітичне визначення кольору, смаку та запаху харчових продуктів.

Процеси, що зумовлюють формування кольору та смаку харчових продуктів.

Тема 10. Колоїдно-хімічні властивості високомолекулярних сполук

Поняття «високомолекулярні сполуки» (ВМС), їх види, особливості. Властивості полімерів: еластичність, пластичність, релаксація напруженості, роль пластифікаторів. Взаємодія ВМС з розчинами: набрякання, швидкість і специфічність набрякання. Стадії набрякання, їх фізико-хімічна природа.

Умови набрякання. Необмежене набрякання. Висолювання. Драглі, їх характеристика, властивості. Старіння драглів. Природа золь-гель переходів. Значення цих процесів у технології ресторанної продукції.

Тема 11. Утворення дисперсних систем харчових продуктів

Класифікація дисперсних систем харчових продуктів. Суспензії. Характеристика. Способи одержання суспензій. Властивості суспензій.

Емульсії. Класифікація та характеристика. Умови та способи одержання емульсій, їх властивості. Механізм утворення емульсій. Концентровані та розведені емульсії. Емульгатори. Вплив поверхнево-активних речовин (ПАР) на якість емульсії.

Піни. Характеристика властивостей пінних систем. Умови та способи одержання (конденсаційний та диспергаційний способи). Механізм утворення пінних структур. Види пін (кульова та поліедрична). Чинники, що визначають якість і стабільність піни. Стабілізатори властивостей піни. Роль у технології виробництва кулінарної продукції.

Тема 12. Технологія універсальних напівфабрикатів різного ступеня готовності

Визначення поняття «універсальні напівфабрикати», класифікація за сукупними ознаками (бульйони, відвари, пасеровки – овочева, борошняна та ін.), шляхи формування асортименту. Діагностика технологічних процесів виробництва універсальних напівфабрикатів на підставі аналізу потенційних ризиків та визначення критичних точок контролю. Апаратурне оформлення процесів, управління технологічними процесами та якістю готової продукції. Обґрунтування умов і термінів зберігання та реалізації універсальних напівфабрикатів; вимоги до якості; види браку, способи його усунення на різних етапах технологічного процесу.

Тема 13. Технологія напівфабрикатів, страв і кулінарних виробів із овочів, плодів, грибів

Характеристика харчової, біологічної, енергетичної цінності кулінарної продукції з овочів, плодів і грибів за групами. Характеристика функціонально-технологічних властивостей сировини як об'єкта переробки у закладах ресторанного господарства, вплив морфологічної будови та хімічного складу структурних елементів клітин і тканин різних видів овочів, плодів і грибів на процес дії їх функціонально-технологічних властивостей.

Класифікація кулінарної продукції з овочів, плодів, грибів за сукупними ознаками. Загально-принципова схема технологічного процесу виробництва напівфабрикатів і кулінарної продукції з овочів, плодів, грибів, мета та задачі етапів технологічного процесу.

Діагностика технологічних процесів виробництва кулінарної продукції з овочів, плодів і грибів на підставі аналізу потенційних ризиків і визначення критичних точок контролю. Апаратурне оформлення процесів, управління технологічними процесами та якістю готової продукції.

Обґрунтування умов та термінів зберігання та реалізації готової продукції; вимоги до якості готової продукції, види браку, способи його усунення на різних етапах технологічного процесу.

Перспективи розвитку асортименту та технології кулінарної продукції з овочів, плодів і грибів. Формування асортименту для різних категорій споживачів.

Тема 14. Технологія соусів

Роль соусів у харчуванні, характеристика харчової та біологічної цінності, класифікація за сукупними ознаками, шляхи формування асортименту, призначення.

Діагностика технологічних процесів виробництва соусів на підставі аналізу потенційних ризиків та визначення критичних точок контролю. Апаратурне оформлення процесів, управління технологічними процесами та якістю готової продукції. Теоретичне обґрунтування параметрів, що обумовлюють формування їх якісних показників. Характеристика асортименту соусів, моделювання технологічного процесу виробництва соусів на підставі системного підходу. Обґрунтування умов, термінів зберігання та реалізації супів; вимоги до якості, види браку, способи його усунення на різних етапах технологічного процесу. Перспективи розвитку асортименту соусів.

Тема 15. Технологія супів

Роль супів у харчуванні людини. Характеристика харчової цінності. Класифікація за сукупними ознаками. Напівфабрикати для супів.

Технологія виробництва супів заправних: щі, борщі, розсольники, солянки, супи овочеві, круп'яні, тощо. Прозорі супи, способи надання бульйонам прозорості. Гарніри до прозорих супів. Особливості подавання. Супи-пюре, технологія виробництва, асортимент, процеси, що формують якість.

Супи молочні, солодкі, холодні, технологія виробництва та особливості подавання.

Процеси, що мають місце під час приготування супів та формують їх якість.

Моделювання технологічного процесу виробництва супів на підставі системного підходу. Обґрунтування умов, термінів зберігання супів; вимоги до якості та безпечності готових супів. Перспективи розвитку асортименту супів.

Тема 16. Технологія напівфабрикатів, страв і кулінарних виробів із круп, бобових та макаронних виробів

Характеристика харчової, біологічної, енергетичної цінності кулінарної продукції з круп, бобових та макаронних виробів за групами.

Характеристика функціонально-технологічних властивостей сировини як об'єкта переробки у закладах ресторанного господарства, вплив морфологічної будови та хімічного складу структурних елементів клітин та тканин різних видів круп і бобових на процес дії їх функціонально-технологічних властивостей.

Значення та класифікація кулінарної продукції із круп і бобових, макаронних виробів за сукупними ознаками. Загальна принципова схема технологічного процесу виробництва кулінарної продукції з крупів і бобових і макаронних виробів. Мета та задачі етапів технологічного процесу.

Діагностика технологічних процесів виробництва кулінарної продукції з круп бобових та макаронних виробів на підставі аналізу потенційних ризиків та визначення критичних точок контролю. Апаратурне оформлення процесів, управління технологічними процесами та якістю готової продукції.

Обґрунтування умов та термінів зберігання, реалізації готової продукції; вимоги до якості готової продукції, види браку, способи його усунення на різних етапах технологічного процесу. Перспективи розвитку асортименту та технології кулінарної продукції з круп, бобових та макаронних виробів. Формування асортименту для різних категорій споживачів.

Тема 17. Технологія страв із борошна

Характеристика харчової, біологічної, енергетичної цінності, страв із борошна за групами. Характеристика функціонально-технологічних властивостей сировини, як об'єкта переробки у закладах ресторанного господарства. Вплив морфологічної будови та хімічного складу структурних елементів зерен пшениці на функціонально-технологічні властивості тіста та страв з борошна.

Класифікація кулінарної продукції з борошна за сукупними ознаками. Загально-принципова схема технологічного процесу виробництва кулінарної продукції з борошна. Мета та задачі етапів технологічного процесу.

Діагностика технологічних процесів виробництва кулінарної продукції з борошна на підставі аналізу потенційних ризиків та визначення критичних точок контролю. Апаратурне оформлення процесів, управління технологічними процесами та якістю готової продукції. Обґрунтування умов та термінів зберігання, реалізації готової продукції, види браку, способи його усунення на різних етапах технологічного процесу.

Перспективи розвитку асортименту та технології кулінарної продукції з борошна. Формування асортименту для різних категорій споживачів.

Тема 18. Технологія напівфабрикатів, страв і кулінарних виробів із яєць і продуктів їх переробки

Характеристика функціонально-технологічних властивостей сировини як об'єкта переробки у закладах ресторанного господарства. Вплив хімічного складу та колоїдного стану яєць на їх функціонально-технологічні властивості.

Класифікація кулінарної продукції з яєць і яєчних продуктів за сукупними ознаками. Загальна принципова схема технологічного процесу виробництва кулінарної продукції з яєць і яєчних продуктів. Мета та завдання етапів технологічного процесу.

Діагностика технологічних процесів виробництва кулінарної продукції з яєць на підставі аналізу потенційних ризиків та визначення критичних точок контролю. Апаратурне оформлення процесів, управління технологічними процесами та якістю готової продукції. Характеристика харчової, біологічної, енергетичної цінності кулінарної продукції з яєць. Обґрунтування умов і термінів зберігання, реалізації готової продукції; вимоги до якості готової продукції, види браку, способи його усунення на різних етапах технологічного процесу.

Перспективи розвитку асортименту та технології кулінарної продукції з яєць. Формування асортименту для різних категорій споживачів.

Тема 19. Технологія напівфабрикатів і кулінарних виробів із риби та гідробіонтів

Характеристика функціонально-технологічних властивостей сировини як об'єкта переробки в закладах ресторанного господарства. Вплив морфологічної будови та хімічного складу структурних елементів клітин та тканин (м'язової, сполучної, кісткової, жирової) різних видів гідробіонтів на їх функціонально-технологічні властивості.

Класифікація кулінарної продукції з гідробіонтів за сукупними ознаками. Загальна принципова схема технологічного процесу виробництва кулінарної продукції з гідробіонтів. Мета та завдання етапів технологічного процесу.

Діагностика технологічних процесів виробництва кулінарної продукції з риби та нерибної водної сировини на підставі аналізу потенційних ризиків та визначення критичних точок контролю. Апаратурне оформлення процесів, управління технологічними процесами та якістю готової продукції. Характеристика харчової, біологічної, енергетичної цінності кулінарної продукції з риби та нерибної водної сировини за групами. Обґрунтування умов і термінів зберігання, реалізації готової продукції; вимоги до якості готової продукції, види браку, способи його усунення на різних етапах технологічного процесу.

Перспективи розвитку асортименту та технології кулінарної продукції з риби та нерибної водної сировини. Формування асортименту для різних категорій споживачів.

Тема 20. Технологія напівфабрикатів, страв і кулінарних виробів із молока та продуктів його переробки

Характеристика функціонально-технологічних властивостей сировини як об'єкта переробки в закладах ресторанного господарства. Основні напрями

використання молочних продуктів у складі кулінарної продукції. Класифікація кулінарної продукції з кисломолочного сиру та інших молочних продуктів за сукупними ознаками. Загальна принципова схема технологічного процесу виробництва кулінарної продукції з молока та кисломолочного сиру. Мета та завдання етапів технологічного процесу.

Діагностика технологічних процесів виробництва кулінарної продукції з молока та кисломолочного сиру на підставі аналізу потенційних ризиків та визначення критичних точок контролю. Апаратурне оформлення процесів, управління технологічними процесами та якістю готової продукції. Характеристика харчової, біологічної, енергетичної цінності кулінарної продукції з кисломолочного сиру.

Обґрунтування умов та термінів зберігання, реалізації готової продукції; вимоги до якості готової продукції, види браку, способи його усунення на різних етапах технологічного процесу.

Перспективи розвитку асортименту та технології кулінарної продукції з кисломолочного сиру. Формування асортименту для різних категорій споживачів.

Тема 21. Технологія напівфабрикатів, страв і кулінарних виробів із м'яса, м'ясопродуктів і м'яса диких тварин

Характеристика харчової, біологічної, енергетичної цінності кулінарної продукції з м'яса за групами. Характеристика функціонально-технологічних властивостей сировини як об'єкта переробки в закладах ресторанного господарства. Вплив морфологічної будови та хімічного складу структурних елементів клітин і тканин (м'язової, сполучної, кісткової, жирової) різних видів м'яса на функціонально-технологічні властивості. Класифікація кулінарної продукції з м'яса за сукупними ознаками. Загальна принципова схема технологічного процесу виробництва напівфабрикатів і кулінарної продукції з м'яса. Мета та завдання етапів технологічного процесу.

Технологічне призначення м'яса яловичини, свинини, баранини, козятини та інших видів тварин. Класифікація напівфабрикатів, страв і кулінарних виробів із м'яса. Діагностика технологічних процесів виробництва кулінарної продукції з м'яса на підставі аналізу потенційних ризиків та визначення критичних точок контролю. Апаратурне оформлення процесів, управління технологічними процесами та якістю готової продукції. Обґрунтування умов і термінів зберігання, реалізації готової продукції; вимоги до якості готової продукції, види браку, способи його усунення на різних етапах технологічного процесу.

Перспективи розвитку асортименту та технології кулінарної продукції з м'яса. Формування асортименту для різних категорій споживачів.

Тема 22. Технологія напівфабрикатів, страв і кулінарних виробів із птиці, кролика, дичини

Характеристика функціонально-технологічних властивостей вихідної сировини, як об'єкта переробки в закладах ресторанного господарства. Вплив морфологічної будови та хімічного складу структурних елементів клітин і

тканин (м'язової, сполучної, кісткової, жирової) різних видів птиці та кролика на функціонально-технологічні властивості.

Класифікація кулінарної продукції з птиці та кролика за сукупними ознаками. Загальна принципова схема технологічного процесу виробництва кулінарної продукції з птиці та кролика. Мета та завдання етапів технологічного процесу.

Діагностика технологічних процесів виробництва кулінарної продукції з птиці та кролика на підставі аналізу потенційних ризиків і визначення критичних точок контролю. Апаратурне оформлення процесів, управління технологічними процесами та якістю готової продукції. Характеристика харчової, біологічної, енергетичної цінності кулінарної продукції з птиці та кролика. Обґрунтування умов та термінів зберігання, реалізації готової продукції; вимоги до якості готової продукції, види браку, способи його усунення на різних етапах технологічного процесу.

Перспективи розвитку асортименту та технології кулінарної продукції з птиці та кролика. Формування асортименту для різних категорій споживачів.

Тема 23. Технологія холодних страв і закусок

Роль холодних страв і закусок у харчуванні, характеристика харчової та біологічної цінності, класифікація за сукупними ознаками, шляхи формування асортименту.

Діагностика технологічних процесів виробництва холодних страв і закусок на підставі аналізу потенційних ризиків та визначення критичних точок контролю. Апаратурне оформлення процесів, управління технологічними процесами та якістю готової продукції. Теоретичне обґрунтування параметрів процесу, сутність фізико-хімічних процесів, що зумовлюють формування якісних показників страв. Обґрунтування умов і термінів зберігання, реалізації холодних страв і закусок; вимоги до якості готової продукції, види браку, способи його усунення на різних етапах технологічного процесу.

Перспективи розвитку асортименту та технології кулінарної продукції з риби та нерибної водної сировини. Формування асортименту для різних категорій споживачів.

Тема 24. Технологія солодких страв

Роль солодких страв і десертів у харчуванні, характеристика харчової та біологічної цінності, класифікація за сукупними ознаками, шляхи формування асортименту.

Діагностика технологічних процесів виробництва холодних і гарячих десертів на підставі аналізу ризиків та визначення критичних точок контролю. Апаратурне оформлення процесів, управління технологічними процесами та якістю готової продукції. Теоретичне обґрунтування параметрів процесу, сутність фізико-хімічних процесів, що зумовлюють формування якісних показників страв. Обґрунтування умов і термінів зберігання, реалізації солодких страв; вимоги до якості готової продукції, види браку, способи його усунення на різних етапах технологічного процесу.

Перспективи розвитку асортименту та технологій десертної продукції.

Тема 25. Технологія напоїв

Роль напоїв у харчуванні, характеристика харчової та біологічної цінності, класифікація за сукупними ознаками, шляхи формування асортименту.

Діагностика технологічних процесів виробництва напоїв на підставі аналізу потенційних ризиків та визначення критичних точок контролю. Апаратурне оформлення процесів, управління технологічними процесами та якістю готової продукції. Теоретичне обґрунтування параметрів процесу, сутність фізико-хімічних процесів, що зумовлюють формування якісних показників напоїв. Обґрунтування умов і термінів зберігання, реалізації напоїв; вимоги до якості готової продукції, види браку та способи його усунення на різних етапах технологічного процесу.

Перспективи розвитку асортименту та технологій напоїв.

Тема 26. Охолоджені та швидкозаморожені напівфабрикати, страви та кулінарні вироби

Класифікація, асортимент, характеристика та призначення охолоджених і швидкозаморожених напівфабрикатів, страв і кулінарних виробів: обґрунтування параметрів процесу. Сутність фізико-хімічних процесів, що зумовлюють зміни маси, консистенції, харчової цінності тощо.

Вплив способів і видів пакування матеріалів на які характеристики продукції. Розігрівання страв, правила подавання. Вимоги до якості готових страв. Умови, терміни зберігання та реалізації.

Тема 27. Технологія кулінарної продукції для різних груп споживачів

Загальні відомості про дитяче, дієтичне та лікувально-профілактичне харчування: характеристика раціонів харчування. Вимоги до сировини, технологічні способи та засоби обробки сировини. Технологія виробництва напівфабрикатів і готових виробів, що задовольняють вимогам різних категорій споживачів. Розробка та обґрунтування збалансованих раціонів харчування.

Тема 28. Загальні відомості про види тіста

Класифікація тіста, напівфабрикатів і готових виробів за сукупними ознаками. Призначення. Шляхи формування асортименту.

Загальна принципова схема технологічного процесу виробництва борошняних кондитерських виробів. Мета та задачі етапів технологічного процесу.

Механізм утворення тіста, роль рецептурних компонентів у формуванні якості напівфабрикатів і готових борошняних кондитерських виробів.

Шляхи регулювання функціонально-технологічних властивостей основної та допоміжної сировини.

Тема 29. Технологія оздоблювальних напівфабрикатів

Діагностика технологічних процесів виробництва оздоблювальних напівфабрикатів на підставі аналізу потенційних ризиків і визначення критичних точок контролю. Апаратурне оформлення процесів, управління технологічними процесами та якістю готової продукції. Теоретичне обґрунтування параметрів процесу, сутність фізико-хімічних процесів, що зумовлюють формування якісних показників оздоблювальних напівфабрикатів.

Обґрунтування умов і термінів зберігання, реалізації оздоблювальних напівфабрикатів; вимоги до якості готової продукції. Види браку, способи його усунення на різних етапах технологічного процесу. Перспективи розвитку асортименту та технологій оздоблювальних напівфабрикатів.

Тема 30. Технологія дріжджового тіста та виробів із нього

Класифікація дріжджового тіста, виробів із нього за сукупними ознаками, шляхи формування асортименту.

Загальна принципова схема технологічного процесу виробництва дріжджового тіста та виробів із нього, механізм утворення тіста, роль рецептурних компонентів у формуванні якості готових виробів.

Діагностика технологічних процесів виробництва дріжджового тіста та виробів із нього на підставі аналізу потенційних ризиків та визначення критичних точок контролю. Апаратурне оформлення процесів, управління технологічними процесами та якістю готової продукції. Теоретичне обґрунтування параметрів процесу, сутність фізико-хімічних процесів, що зумовлюють формування якісних показників виробів із дріжджового тіста. Обґрунтування умов і термінів зберігання та реалізації дріжджового тіста та виробів із нього; вимоги до якості готової продукції, види браку, способи його усунення на різних етапах технологічного процесу.

Перспективи розвитку асортименту та технологій виробів із дріжджового тіста.

Тема 31. Технологія різних видів тіста та виробів із них

Класифікація бісквітного, пісочного та листкового тіста, виробів із них за сукупними ознаками, шляхи формування асортименту.

Загальна принципова схема технологічного процесу виробництва бісквітного, пісочного та листкового тіста та виробів із них, механізм утворення тіста, роль рецептурних компонентів у формування якості готових виробів.

Діагностика технологічних процесів виробництва бісквітного, пісочного та листкового тіста та виробів із них на підставі аналізу потенційних ризиків і визначення критичних точок контролю. Апаратурне оформлення процесів, управління технологічними процесами та якістю готової продукції. Теоретичне обґрунтування параметрів процесу, сутність фізико-хімічних процесів, що зумовлюють формування якісних показників виробів із різних видів тіста. Обґрунтування умов, термінів зберігання та реалізації виробів з бісквітного, пісочного та листкового тіста; вимоги до якості готової продукції, види браку, способи його усунення на різних етапах технологічного процесу.

Перспективи розвитку асортименту та технологій виробів із бісквітного, пісочного та листкового тіста.

Загальні принципові схеми технологічного процесу виробництва пряничного, білково-збивного, вафельного, мигдального тіста та та виробів із них, механізм утворення тіста, роль рецептурних компонентів у формування якості готових виробів.

Діагностика технологічних процесів виробництва пряничного, заварного, білково-збивного, вафельного, мигдального тіста та виробів із них на підставі аналізу потенційних ризиків та визначення критичних точок контролю.

Апаратурне оформлення процесів, управління технологічними процесами та якістю готової продукції. Теоретичне обґрунтування параметрів процесу, сутність фізико-хімічних процесів, що зумовлюють формування якісних показників виробів. Обґрунтування умов, термінів зберігання та реалізації виробів із пряничного, заварного, білково-збивного, вафельного, мигдального та ін. видів тіста; вимоги до якості готової продукції, види браку, способи його усунення на різних етапах технологічного процесу.

Перспективи розвитку асортименту та технологій виробів із пряничного, заварного, білково-збивного, вафельного, мигдального та ін. видів тіста.

Рекомендовані джерела інформації

1. Збірник рецептур національних страв та кулінарних виробів, правових, нормативно-правових та інших актів для закладів ресторанного господарства / автор-розробник і укладач: О. В. Шалимінов. – Київ : Арія, 2011. – 992 с.

2. Новікова О. В. Технологія виробництва хлібобулочних і борошняних кондитерських виробів : навчальний посібник / О. В. Новікова. – Київ : Ліра, 2013. – 540 с.

3. Технологія продукції ресторанного господарства : підручник / А. Д. Салавеліс, С. Л. Колесніченко, Ю. О. Козонова, С. О. Поплавська. – Одеса : Освіта України, 2017. – 312 с.

2.3. ОРГАНІЗАЦІЯ РЕСТОРАННОГО ГОСПОДАРСТВА

Тема 1. Вступ. Загальна модель виробничо-торговельного закладу ресторанного господарства

Задачі і зміст дисципліни, її зв'язок з іншими дисциплінами, значення в процесі підготовки бакалавра.

Соціально-економічне значення закладів ресторанного господарства в умовах ринкової економіки. Основні напрямки державної та регіональної політики в умовах ринкових відносин: пріоритетний розвиток підприємств харчування, які орієнтовані на різні групи споживачів; впровадження новітніх ресурсозберігаючих технологій; удосконалення матеріально-технічної бази; підвищення якості та розширення асортименту продукції, що реалізується; впровадження сучасних прогресивних технологій обслуговування в підприємствах ресторанного господарства.

Загальна модель виробничо-торговельного закладу ресторанного господарства.

Тема 2. Організаційно-правові форми та типи закладів ресторанного господарства

Особливості виробничо-торговельної діяльності підприємств харчування в умовах ринкової економіки: організаційно-економічні та соціальні. Послуги підприємств харчування.

Організаційні форми господарювання в підприємствах харчування: акціонерні товариства, товариства з обмеженою відповідальністю, господарські асоціації, орендні підприємства тощо.

Класифікація підприємств харчування залежно від характеру виробництва, асортименту продукції, що виробляється, обсягу та характеру послуг, що надаються, виробничої потужності, місця та часу функціонування, контингенту, щообслуговується, форм власності. Характеристика основних типів підприємств харчування згідно з Національним стандартом України ДСТУ 4281:2004. Заклади ресторанного господарства. Заготівельні підприємства: фабрика-заготівельня, фабрика-кухня, домашня кухня. Їдальні: за місцем роботи споживачів, у навчальних та лікувальних закладах, їх особливості; дієтичні їдальні. Буфети, їх характеристика. Ресторани та ресторани-бари, їх характеристика. Кафе і спеціалізовані кафе, їх характеристики. Різновиди кафе: кав'ярня, кафе-бар, кафе-пекарня, чайний салон, кафетерій, їх особливості. Підприємства із самообслуговуванням для швидкого обслуговування споживачів: закусочні та спеціалізовані закусочні, шинок, їх характеристика. Бари та спеціалізовані бари, їх характеристика. Різновиди бару або ресторану: нічний клуб, пивна зала, їх особливості.

Раціональне розміщення мережі підприємств харчування.

Тема 3. Організація продовольчого та матеріально-технічного постачання

Основні напрями та задачі організації постачання підприємств харчування в умовах ринкової економіки.

Сучасні вимоги до організації продовольчого постачання. Джерела постачання та постачальники сировини та напівфабрикатів. Організація товароруку. Основні принципи та зміст технологічного процесу товароруку.

Організація договірних відносин із постачальниками в нових економічних умовах. Прямі тривалі зв'язки. Договір поставки. Організаційні форми постачання: транзитна та складська. Способи та маршрути постачання продуктів: кільцевий, маятниковий. Вимоги до транспортування сировини, напівфабрикатів, предметів матеріально-технічного оснащення. Використання контейнерних перевезень сировини, напівфабрикатів і готової продукції, значення механізації навантажувально-розвантажувальних робіт.

Організація матеріально-технічного постачання підприємств харчування. Джерела отримання та порядок визначення потреби в предметах матеріально-технічного оснащення. Характеристика діючих норм оснащення підприємств харчування торговельно-технологічним і холодильним обладнанням, столовим і кухонним посудом, інвентарем, меблями й іншими предметами.

Порядок складання заяви на предмети матеріально-технічного оснащення підприємств.

Тема 4. Організація складського і тарного господарства

Види та характеристика складських приміщень різних підприємств харчування, їх оснащення.

Вимоги до складських приміщень, зміст і характеристика операцій складського циклу.

Порядок і термін приймання продуктів, матеріально-технічних засобів за кількістю та якістю. Запаси сировини та продуктів, їх значення в організації ритмічної роботи виробництва.

Організація зберігання продуктів, режим і засоби зберігання. Порядок відпускання сировини, продуктів; інвентар для відпускання продуктів. Впровадження прогресивної технології складування та зберігання з використанням тари-обладнання.

Організація тарного господарства. Призначення та класифікація тари. Використання функціональних місткостей. Поняття про нормативні документи на тару (ДСТУ, інструкції). Організація ваговимірювального господарства.

Організація тарообігу: приймання, розпакування, зберігання та повернення тари. Інструменти для розпакування тари. Порядок і терміни повернення тари. Заходи щодо зниження витрат на тару.

Тема 5. Організація виробництва закладу ресторанного господарства. Структура виробництва й умови її раціональної організації

Сутність виробничої діяльності. Виробнича діяльність як основа функціонування будь-якого підприємства.

Поняття про структуру виробництва. Виробнича структура підприємства: технологічна, предметна, змішана. Склад виробничих приміщень, їх характеристика. Взаємозв'язок виробничих цехів і допоміжних приміщень. Загальні вимоги до виробничих приміщень.

Основні умови раціональної організації виробництва.

Тема 6. Оперативне планування роботи виробництва

Сутність оперативного планування та його значення для ритмічної роботи виробництва, вихідні дані, основні етапи планування.

Послідовність оперативного планування роботи виробництва заготівельних підприємств.

Порядок формування виробничої програми в заготівельних підприємствах.

Послідовність оперативного планування виробництва в підприємствах харчування з повним циклом виробництва та доготівельних підприємствах. Порядок розробки плану-меню, в якому відображена денна виробнича програма підприємства і фактори, що враховані при складанні плану-меню. Види меню, їх характеристика.

Розрахунок потреби в продуктах при приготуванні страв, які відображені в плані-меню.

Розподіл сировини між цехами та бригадами. Визначення завдань бригаді кухарів відповідно до плану-меню.

Оперативний контроль за роботою виробництва.

Нормативно-технологічна документація, яка використовується в підприємствах харчування.

Збірники рецептур страв і кулінарних виробів, види, призначення. Технологічні карти. Техніко-технологічні карти на нові та фірмові страви.

Галузеві стандарти. Технічні умови, технологічні інструкції, стандарти підприємств (СТП).

Тема 7. Основи наукової організації праці на виробництві

Сутність і задачі НОП. Основні напрями наукової організації праці. Порядок атестації робочих місць, типові робочі місця та зони обслуговування.

Сутність і завдання нормування праці. Поняття про норму праці. Методи нормування праці: дослідно-статистичний і аналітичний. Класифікація витрат робочого часу. Способи вивчення витрат робочого часу. Режим роботи виробництва. Види графіків виходу на роботу та порядок їх складання. Визначення чисельності робітників виробництва з урахуванням прогресивних форм розподілу та кооперації праці.

Тема 8. Організація роботи основних виробничих цехів

Роль організації виробництва в загальній системі виробничої діяльності підприємства. Сутність основ організації виробництва та виробничої діяльності підприємства, її загальних принципів та методів. Взаємозв'язок функції організації з управлінням.

Організація роботи цехів із виробництва напівфабрикатів і кулінарної продукції в заготівельних підприємствах.

Організація роботи овочевого цеху. Призначення, розміщення, режим роботи цеху, асортимент продукції, що випускається. Організація технологічного процесу. Приготування напівфабрикатів із овочів, технологічні лінії, ділянки, обладнання. Організація роботи потоково-механізованих ліній для виробництва очищеної картоплі, миття й очищення коренеплодів. Організація технологічного процесу та робочих місць із обробки цибулевих овочів, капусти, коренів, зелені та інших овочів.

Кулінарне відділення овочевого цеху. Інструменти, інвентар, які використовують у цеху. Організація й умови праці в цеху. Організація роботи м'ясного цеху.

Призначення, розміщення, режим роботи цеху; асортимент сировини і напівфабрикатів, що випускає цех.

Організація технологічного процесу обробки м'яса та виробництва напівфабрикатів. Раціональна організація робочих місць у цеху. Строки й умови зберігання напівфабрикатів. Інвентар, інструменти, які використовують у цеху. Організація й умови праці в цеху. Призначення, розміщення та режим роботи цеху. Асортимент сировини та напівфабрикатів, що обробляє та випускає цех.

Технологічні лінії та ділянки цеху. Організація технологічного процесу та робочих місць із обробки птиці, субпродуктів, потруху, виробництва натуральних і січених напівфабрикатів із птиці, розфасування та маркування. Обладнання й інвентар, які використовують у цеху. Організація й умови праці в цеху.

Призначення, розміщення та режим роботи цеху. Характеристика сировини й асортимент напівфабрикатів, що виробляє цех. Технологічні лінії та ділянки цеху. Організація технологічного процесу і робочих місць на лінії обробки риби з кістковим скелетом. Використання конвеєру для обробки риби з комплектом обладнання для механізації операцій з обробки риби. Ділянка виробництва напівфабрикатів із риби з кістковим скелетом. Організація роботи на ділянці обробки риби з хрящовим скелетом, інструменти й інвентар, які використовують у цеху. Організація й умови праці в цеху. Організація роботи заготівельних цехів підприємств із повним виробничим циклом.

Особливості структури й організації виробництва на підприємствах із повним циклом виробництва. Організація роботи овочевого цеху. Особливості організації технологічного процесу та робочих місць у овочевому цеху. Розміщення обладнання. Раціональна організація й умови праці в цеху. Режим роботи цеху.

Особливості організації виробництва напівфабрикатів із м'яса, риби в підприємствах із повним циклом виробництва. Особливості організації роботи м'ясних і рибних цехів, м'ясо-рибного цеху. Організація ділянок із обробки м'яса, птиці, риби та виробництва напівфабрикатів. Розміщення обладнання. Особливості організації робочих місць. Раціональна організація праці в цеху. Режим роботи.

Організація роботи цеху доготування напівфабрикатів і обробки зелені. Організація роботи цеху доготування напівфабрикатів і обробки зелені в доготівельному підприємстві. Організація роботи та робочих місць доготування м'ясних напівфабрикатів, субпродуктів, напівфабрикатів із птиці, риби, овочів, які постачають промислові та заготівельні підприємства. Організація робочих місць із обробки зелені.

Організація роботи доготівельних цехів. Класифікація доготівельних цехів, їх взаємозв'язок із торговими, складськими та допоміжними приміщеннями.

Організація роботи гарячого цеху. Призначення, розташування цеху. Виробнича програма та режим роботи гарячого цеху. Порядок підбору та розташування обладнання в цеху. Оснащення гарячого цеху секційним модульним обладнанням.

Використання комплекту обладнання з функціональними ємностями та засобами їх пересування на підприємствах-доготівельнях.

Організація роботи супового відділення цеху. Організація технологічного процесу і робочих місць; обладнання, посуд, інвентар.

Організація роботи соусного відділення. Організація технологічного процесу та робочих місць; обладнання, посуд, інвентар соусного відділення. Технологічні розрахунки з визначення об'єму котлів для варіння продуктів, що набрякають і не набрякають, приготування соусів. Організація, умови праці в цеху.

Особливості організації роботи холодного цеху, його призначення та розташування. Виробнича програма та режим роботи цеху.

Підбір обладнання з урахуванням типу підприємства й асортименту продукції, яку випускає цех. Організація робочих місць із приготування холодних страв, бутербродів, холодних супів, солодких страв і напоїв. Відпускання готової продукції у внутрішні та зовнішні буфети, магазини кулінарії. Організація та умови праці в цеху.

Організація роботи кулінарного цеху. Призначення цеху, склад приміщень, розташування. Асортимент продукції, яку випускає цех. Виробнича програма цеху. Організація виробничого процесу. Лінії та ділянки цеху. Оснащення обладнанням, інвентарем, посудом. Організація праці в цеху.

Організація роботи цеху з виробництва борошняних виробів. Призначення цеху. Асортимент і об'єм продукції, яку випускає цех. Виробнича програма цеху. Режим роботи. Організація технологічного процесу та робочих місць в цеху. Організація й умови праці в цеху.

Організація роботи кондитерського цеху. Призначення цеху, класифікація цехів. Асортимент продукції, яку випускає цех. Режим роботи цеху. Нормативна документація. Виробнича програма цеху, графіки випуску виробів за змінами та годинами дня. Склад приміщень цеху, їх розташування. Відділення, технологічні лінії та ділянки цеху.

Організація технологічних процесів і робочих місць на лініях і ділянках цеху. Обладнання, інструменти, інвентар. Планувальна схема цеху з розміщенням обладнання. Організація й умови праці в цеху.

Тема 9. Організація роботи допоміжних виробничих приміщень

Експедиція. Призначення, склад приміщень. Організація роботи столу замовлень експедиції, приймання та зберігання напівфабрикатів, кулінарних і борошняних виробів. Комплектування замовлень доготівельних підприємств у контейнерах. Порядок відпускання продукції та транспортування її на доготівельні підприємства. Організація праці робітників експедиції.

Мийні кухонного посуду, тари, контейнерів. Обладнання для миття функціональних ємностей, контейнерів. Організація робочих місць для миття кухонного посуду.

Хліборізка, її призначення та взаємозв'язок із залом, роздавальною, буфетом. Організація робочого місця для нарізання хліба. Заходи щодо зниження відходів при нарізанні хліба.

Тема 10. Організація роботи роздавальних

Організація роботи роздавальних. Взаємозв'язок роздавальних із виробничими, допоміжними, торговими приміщеннями. Види роздавальних: спеціалізовані, універсальні, комбіновані. Організація роботи роздавальних у підприємствах харчування із самообслуговуванням. Вибір роздавальної залежно від режиму роботи залу, потоку споживачів, асортименту продукції, яку випускає підприємство. Організація роздавальних у ресторанах. Організація праці та робочих місць кухарів-роздавальників. Обладнання, мірний інвентар, інструменти, посуд.

Завдання поліпшення якості продукції. Чинники, що впливають на поліпшення якості продукції, яку випускають.

Тема 11. Основи організації обслуговування в закладах ресторанного господарства

Характеристика та розвиток системи послуг, що надаються споживачам у ресторанному бізнесі. Склад і характеристика матеріально-технічної бази для організації процесу обслуговування в закладах ресторанного господарства різних типів і класів. Характеристика етапів підготовки приміщень і предметів матеріально-технічного призначення до обслуговування споживачів. Класифікація закладів ресторанного господарства. Характеристика типів закладів ресторанного господарства. Вимоги до закладів ресторанного господарства. Принципи розміщення закладів ресторанного господарства.

Тема 12. Характеристика видів, методів і форм обслуговування споживачів в закладах ресторанного господарства різних типів та класів

Класифікація методів і форм обслуговування. Характеристика форм самообслуговування. Характеристика форм обслуговування офіціантами.

Обслуговування населення, що споживає продукцію за місцем роботи, навчання та відпочинку.

Тема 13. Інформаційне забезпечення процесу обслуговування

Сутність та класифікація меню. Порядок розробки меню. Оформлення меню та документації на страви. Різновиди меню вільного вибору, їх характеристика. Різновиди меню скомплектованого денного раціону харчування, їх характеристика. Різновиди бенкетного меню, їх характеристика. Вимоги до оформлення меню в закладах ресторанного господарства різних типів. Меню-газета, її зміст і значення.

Тема 14. Підготовка приміщень до обслуговування

Підготовка приміщень для споживачів. Розміщення меблів, підготовка посуду та столової білизни. Підготовка квітів. Одержання столового посуду, наборів і столової білизни. Попереднє сервірування столу в їдальні, кафе із самообслуговуванням під час приймання їжі сидячи. Попереднє сервірування столу під час приймання їжі стоячи. Попереднє сервірування столу в ресторані. Порядок накриття столу скатертиною. Сервірування столу до бенкету.

Тема 15. Технологія обслуговування споживачів у ресторані

Правила та способи подавання страв і напоїв у закладах ресторанного господарства із методом обслуговування офіціантами. Способи подавання страв, напоїв і техніка подавання холодних страв і закусок, гарячих закусок, супів, других страв, гарнірів, соусів. Техніка подавання солодких страв, кондитерських виробів і напоїв власного виробництва.

Правила підбору та техніка подавання алкогольних напоїв. Правила еногастрономічних поєднань та їх розвиток у сучасних умовах ведення ресторанного бізнесу.

Тема 16. Організація обслуговування бенкетів, прийомів та інших місць

Класифікація бенкетів і прийомів. Порядок прийому і виконання замовлень на обслуговування споживачів у закладах ресторанного господарства. Підготовка до проведення бенкету. Банкет-фуршет; бенкет-коктейль, бенкет-прийом за типом «шведського столу», бенкет за столом із повним або частковим обслуговуванням офіціантами; бенкет-чай. Характеристики різних видів бенкетів.

Тема 17. Спеціальні форми обслуговування

Організація обслуговування в закладі ресторанного господарства при готелі. Організація обслуговування іноземних туристів. Організація обслуговування пасажирів у транспорті.

Організація кейтерингового обслуговування споживачів у закладах ресторанного господарства. Форми обслуговування та особливості їх застосування під час презентацій, свят. Організація дозвілля в закладах ресторанного господарства. Організація музичного обслуговування у закладах

ресторанного господарства. Організація спортивних видів розваг. Організація ігор з грошовими виграшами. Організація розважальних шоу-програм.

Тема 18. Організація праці обслуговуючого персоналу

Організація робочого місця офіціанта, бармена, підготовка до роботи. Графіки виходу на працю. Професійні вимоги до офіціанта та бармена.

Тема 19. Організація обслуговування споживачів за місцем роботи і навчання

Загальні вимоги до організації харчування працівників і службовців. Організація обслуговування зосереджених контингентів. Організація обслуговування розосереджених контингентів. Організація дієтичного харчування. Регулювання організації харчування в підприємствах соціальної сфери. Порядок надання послуг харчування у загальноосвітніх, професійно-технічних і вищих навчальних закладах. Організація обслуговування учнів у загальноосвітніх, професійно-технічних і вищих навчальних закладах.

Рекомендовані джерела інформації

1. Мостова Л. М. Організація обслуговування в ресторанному господарстві : підручник / Л. М. Мостова, О. В. Новікова, І. М. Ракленко. – Харків : Світ Книг, 2017. – 656 с.
2. Архіпов В. В. Організація ресторанного господарства : навч. посібн. / В. В. Архіпов. – Київ : Центр навчальної літератури, 2019. – 280 с.
3. Архіпов В. В. Організація обслуговування в закладах ресторанного господарства : навч. посібн. / В. В. Архіпов, В. А. Русавська – Київ : Центр навчальної літератури, 2019. – 342 с.

2.4. УСТАТКУВАННЯ ЗАКЛАДІВ РЕСТОРАННОГО ГОСПОДАРСТВА

Тема 1. Сортувально-калібрувальне та очищувальне устаткування

Устаткування для миття рослинної сировини і тари. Основні класифікації. Кулачкові та вібраційні машини. Будова, принцип дії. Лінійні машини з м'яким режимом. Вентиляторна, шнекова мийна машина.

Машини періодичної дії для чищення картоплі та овочів.

Тема 2. Мийне устаткування

Технологічне призначення та вимоги, що ставляться до процесів миття столового, кухонного посуду, інвентарю.

Класифікація посудомийних машин. Принцип будови, роботи, правила експлуатації та техніка безпеки при роботі на посудомийних машинах періодичної та безперервної дії.

Тема 3. Подрібнювально-різальне устаткування

Технологічне призначення та характеристика способів подрібнення продуктів, принцип будови, роботи, правила експлуатації.

Класифікація овочерізальних машин, види нарізки овочів на машинах різних типів, вимоги, що ставляться до нарізки овочів.

Принцип будови, правила експлуатації та техніки безпеки при роботі на дискових, роторних пуансонних та комбінованих овочерізальних машин і механізмів.

Призначення, принцип будови, роботи, правила експлуатації при роботі на хліборізках.

Призначення, принцип будови, роботи, правила експлуатації машин для нарізки гастрономічних товарів.

Тема 4. Конструктивні та експлуатаційні характеристики м'ясорубки
Вивчення конструкції, принципу дії та основних параметрів м'ясорубки.

Тема 5. Місильно-перемішувальне устаткування

Машини та механізми для перемішування фаршів, салатів. Принцип роботи, будови, правила експлуатації.

Принцип будови, роботи, правила експлуатації та техніки безпеки тістомісильних машин типу ТММ-1М; МТМ-15.

Принцип будови, роботи, правила експлуатації та техніки безпеки збивальних машин МВ-6; МВ-35; МВ-60.

Тема 6. Дозувально-формувальне та пресувальне устаткування

Призначення, принцип будови, роботи, правила експлуатації та техніки безпеки при роботі на котлетоформувальній машині.

Призначення, принцип будови, роботи, правила експлуатації та техніки безпеки при роботі на тісторозкатувальній машині.

Принцип будови, роботи, правила експлуатації дозаторів (ручний поділювач).

Тема 7. Загальні відомості про способи теплової обробки продуктів та теплові апарати

Класифікація та характеристика способів теплової обробки харчових продуктів. Принципова будова теплових апаратів. Літерно-цифрова індексація теплових апаратів. Теплогенеруючі пристрої. Будова, принцип дії. Класифікація палива.

Тема 8. Тепловий розрахунок апаратів

Складання рівнянь теплового балансу апаратів при роботі у нестационарному і стаціонарному режимах. Характеристика окремих складових теплового балансу апаратів.

Тема 9. Страво-варильне устаткування

Класифікація варильного устаткування. Стравоварильні котли, принцип дії та експлуатація.

Призначення. Будова та принцип дії пароварильних апаратів.

Тема 10. Жарильно-пекарське устаткування

Сковороди. Основні параметри, класифікація, будова, правила експлуатації. Будова, принцип роботи, регулювання температурних режимів, номенклатура фритюрниць. Жарильні та пекарські шафи. Призначення, класифікація, принцип, будова.

Тема 11. Водонагрівальне та допоміжне устаткування

Класифікація водонагрівального устаткування. Кип'ятильники, їх будова, принцип дії, правила експлуатації.

Газові та електричні водонагрівачі. Їх будова, правила експлуатації.

Класифікація допоміжного теплового устаткування. Принцип дії та особливості конструкції мармітів.

Характеристика ліній роздавальних і теплових апаратів, які використовуються на цих лініях.

Тема 12. Науково-технічний процес. Штрихове кодування

Сутність і основні напрямки науково-технічного прогресу. Класифікація торговельно-технологічного устаткування. Основи штрихового кодування.

Тема 13. Ваговимірювальне устаткування

Призначення ваговимірювального устаткування. Метрологічні вимоги до ваговимірювального устаткування. Торговельно-експлуатаційні та санітарно-гігієнічні вимоги до вагів.

Тема 14. Контрольно-касове устаткування

Класифікація, літерно-шифрова індексація електронних контрольно-касових машин, їх функціональні вузли, робота, правила експлуатації.

Тема 15. Підйомно-транспортне устаткування

Класифікація підйомно-транспортного устаткування. Основні вузли та елементи машин і механізмів для пересування вантажів. Вантажно-підймальне та вантажно-розвантажувальне устаткування. Будова, робота, правила експлуатації.

Тема 16. Торговельні автомати

Класифікація торговельних автоматів. Галузь їх застосування.

Принципова структурна схема торговельних апаратів, основні механізми та вузли, їх функціональне призначення, будова.

Будова, робота, правила експлуатації, технічне обслуговування торговельних автоматів для продажу рідких і штучних товарів.

Тема 17. Холодильне устаткування

Будова компресійних холодильних машин. Холодильні агрегати, їх будова, принцип дії, правила експлуатації. Тепловий розрахунок холодильного устаткування.

Тема 18. Збірні холодильні камери. Торговельні камери. Торговельне холодильне устаткування

Холодильні камери, їх типи та будова. Норми площі для розміщення збірних камер. Тепловий розрахунок.

Тема 19. Типи та будова холодильників. Тепло- та гідроізоляційні матеріали. Калометричний розрахунок

Класифікація холодильників. Тепло- та гідроізоляційні матеріали, вимоги до них. Калометричний розрахунок. Перевірочний розрахунок температурно-вологісного режиму стаціонарних холодильних камер.

Тема 20. Технічна експлуатація холодильного устаткування. Холодильний транспорт

Завдання експлуатації холодильного устаткування. Режими роботи холодильного устаткування. Організація планово-попереджувальних робіт і техніка безпеки. Залізничний, автомобільний і водний холодильний транспорт.

Рекомендовані джерела інформації

1. Доценко В. Ф. Устаткування закладів ресторанного господарства : підручник / В. Ф. Доценко, В. О. Губеня. – Київ : Кондор, 2016. – 636 с.
2. Устаткування підприємств харчування : практикум / Г. В. Дейниченко, Н. О. Афукова, Г. М. Постнов, Д. В. Дмитревський, В. М. Червоний. – Харків : ІНКОС, 2016. – Ч. 1: Механічне устаткування. – 308 с.
3. Устаткування підприємств харчування : практикум / Г. В. Дейниченко, Н. О. Афукова, Г. М. Постнов, Д. В. Дмитревський, В. М. Червоний. – Харків : ІНКОС, 2016. – Ч. 2: Теплове устаткування. – 384 с.

3. ПРОГРАМА ПІДГОТОВКИ ДО КВАЛІФІКАЦІЙНОГО ЕКЗАМЕНУ

Таблиця 3.1 – Структура і зміст підготовки до кваліфікаційного екзамену

№	Компонента освітньої програми (навчальна дисципліна)	Зміст навчальної роботи, її види та норми часу			
		Консультації		Самостійна робота студента	
		Зміст	Кількість годин	Зміст	Кількість годин / кредитів
1	Харчові технології	Завдання «розроблення принципової схеми виробництва продукту та характеристика стадій технологічного процесу»	0,5	1. Опрацювання джерел інформації [1, 2] 2. Тестування на Порталі	23
2	Технологія продукції ресторанного господарства	Завдання «розроблення технологічної схеми виготовлення страви та системний аналіз технологічного процесу», «розрахунок харчової та енергетичної цінності страви»	0,5	1. Опрацювання джерел інформації [1–3] 2. Тестування на Порталі	23
3	Організація ресторанного господарства	Завдання «організація робочого місця в цеху ЗРГ»	0,5	1. Опрацювання джерел інформації [1–3] 2. Тестування на Порталі	22
4	Устаткування закладів ресторанного господарства	Завдання «опис принципу роботи технологічного устаткування»	0,5	1. Опрацювання джерел інформації [1–3] 2. Тестування на Порталі	22
			2,0	Всього годин / кредитів	90 / 3

4. ПОРЯДОК ПРОВЕДЕННЯ КВАЛІФІКАЦІЙНОГО ЕКЗАМЕНУ ТА КРИТЕРІЇ ОЦІНЮВАННЯ

4.1. ПОРЯДОК ПРОВЕДЕННЯ КВАЛІФІКАЦІЙНОГО ЕКЗАМЕНУ

Атестація фахових компетентностей передбачає оцінювання теоретичних знань, практичних навичок і професійних вмінь.

Спочатку проходить атестація теоретичних знань, яка передбачає виконання протягом 30 хвилин тестових завдань в аудиторії, обладнаній комп'ютерною технікою з використанням спеціального програмного забезпечення.

На наступному етапі протягом однієї астрономічної години студенти у письмовій формі виконують розрахунково-аналітичне завдання, зміст якого спрямовано на оцінювання практичних навичок і професійних вмінь.

На останньому етапі протягом однієї астрономічної години студенти у письмовій формі виконують творче завдання, зміст якого спрямовано на оцінювання професійних вмінь здобувачів вищої освіти.

Структура загальної оцінки за результатами проведення кваліфікаційного екзамену:

1. Результати оцінювання теоретичних знань (комп'ютерного тестування) – 60 балів. На атестацію вноситься 60 тестових завдань, у тому числі: 18 – з дисципліни «Харчові технології» (банк тестів – 74 запитання), 18 – з дисципліни «Технологія продукції ресторанного господарства» (банк тестів – 82 запитання), 14 – з дисципліни «Організація ресторанного господарства» (банк тестів – 65 запитань), 10 – з дисципліни «Устаткування закладів ресторанного господарства» (банк тестів – 50 запитань). Загальний банк тестів становить 271 запитання.

2. Результати оцінювання практичних навичок (виконання розрахунково-аналітичного завдання) – 15 балів. На атестацію вноситься одне розрахунково-аналітичне завдання; банк завдань – 40 типових задач.

3. Результати оцінювання професійних вмінь (виконання творчого завдання) – 25 балів. На атестацію вноситься одне творче завдання; банк завдань – 40 типових завдань.

Результати атестації інтерпретуються відповідно до критеріїв табл. 4.1.

Таблиця 4.1 – Шкала інтерпретації результатів кваліфікаційного екзамену

Оцінка за шкалою ХТЕІ КНТЕУ (бали)	Оцінка за шкалою ECTS
90–100	A
82–89	B
75–81	C
69–74	D
60–68	E
35–59	FX
1–34	F

4.3. СТРУКТУРА ЕКЗАМЕНАЦІЙНОГО БІЛЕТУ КВАЛІФІКАЦІЙНОГО ЕКЗАМЕНУ

Екзаменаційний білет складається з трьох атестаційних завдань:

1. Тести з теоретичних питань. Тести мають закриту форму з однією вірною відповіддю.
2. Розрахунково-аналітичне завдання. Завдання має відкриту форму.
3. Творче завдання. Завдання має відкриту форму.

4.4. КРИТЕРІЇ ОЦІНЮВАННЯ АТЕСТАЦІЙНИХ ЗАВДАНЬ

Оцінювання атестаційних завдань проводиться за наступними параметрами і критеріями:

– тести з теоретичних питань: вірна відповідь – 1 бал, невірна відповідь – 0 балів.

– розрахунково-аналітичне завдання:

Параметри оцінювання	Оцінка параметру					
	всі параметри є в наявності і все викладено вірно	не всі параметри є в наявності, але все викладено вірно	всі параметри є в наявності, проте не все викладено вірно	не всі параметри є в наявності і не все викладено вірно	все викладено невірно	параметр відсутній
Відповідь	15–12	11–10	9–6	5–2	1	0
Формули, рівняння						
Методика (порядок) виконання						
Одиниці виміру						
Інтерпретація результатів						

– творче завдання:

Параметри оцінювання	Оцінка параметру					
	всі параметри є в наявності і все викладено вірно	не всі параметри є в наявності, але все викладено вірно	всі параметри є в наявності, проте не все викладено вірно	не всі параметри є в наявності і не все викладено вірно	все викладено невірно	параметр відсутній
Технологічна схема виробництва страви	25–23	22–18	17–10	9–2	1	0
Аналіз підсистем технологічного процесу						
Схема організації робочого місця						

**5. МАТРИЦЯ ВІДПОВІДНОСТІ ПРОГРАМНИХ КОМПЕТЕНТНОСТЕЙ
КОМПОНЕНТАМ ОСВІТНЬОЇ ПРОГРАМИ, ЯКІ ВІНОСЯТЬСЯ НА
КВАЛІФІКАЦІЙНИЙ ЕКЗАМЕН**

Компетентності відповідно до освітньої програми	Компонента освітньої програми (навчальна дисципліна), яку винесено на кваліфікаційний екзамеn			
	Харчові технології	Технологія продукції ресторанного господарства	Організація ресторанного господарства	Устаткування закладів ресторанного господарства
ФК 1. Здатність впроваджувати у виробництво технології харчових продуктів на основі розуміння сутності перетворень основних компонентів продовольчої сировини впродовж технологічного процесу	+	+		
ФК 2. Здатність управляти технологічними процесами з використанням технічного, інформаційного та програмного забезпечення	+	+	+	
ФК 3. Здатність організовувати та проводити контроль якості і безпеки сировини, напівфабрикатів та харчових продуктів із застосуванням сучасних методів	+	+	+	
ФК 4. Здатність забезпечувати якість і безпеку продукції на основі	+	+	+	

Компетентності відповідно до освітньої програми	Компонента освітньої програми (навчальна дисципліна), яку винесено на кваліфікаційний екзамен			
	Харчові технології	Технологія продукції ресторанного господарства	Організація ресторанного господарства	Устаткування закладів ресторанного господарства
відповідних стандартів та у межах систем управління безпечністю харчових продуктів під час їх виробництва і реалізації				
ФК 5. Здатність розробляти нові та удосконалювати існуючі харчові технології з врахуванням принципів раціонального харчування, зберігання та інтенсифікації технологічних процесів	+	+	+	
ФК 6. Здатність укладати ділову документацію та проводити технологічні та економічні розрахунки	+	+	+	
ФК 7. Здатність обирати та експлуатувати технологічне обладнання, складати апаратурно-технологічні схеми виробництва харчових продуктів	+	+	+	+
ФК 8. Здатність проводити дослідження в умовах	+	+		

Компетентності відповідно до освітньої програми	Компонента освітньої програми (навчальна дисципліна), яку винесено на кваліфікаційний екзамен			
	Харчові технології	Технологія продукції ресторанного господарства	Організація ресторанного господарства	Устаткування закладів ресторанного господарства
спеціалізованих лабораторій для вирішення прикладних задач				
ФК 9. Здатність проектувати нові або модернізувати діючі виробництва (виробничі дільниці)			+	
ФК 10. Здатність розробляти проекти нормативної документації з використанням чинної законодавчої бази та довідкових матеріалів	+	+	+	
ФК 11. Здатність розробляти та впроваджувати ефективні методи організації праці, нести відповідальність за професійний розвиток окремих осіб та/або груп осіб			+	
ФК 12. Здатність формувати комунікаційну стратегію в галузі ресторанних технологій, вести професійну дискусію	+	+	+	+
ФК 13. Здатність підвищувати ефективність виробництва,	+	+	+	+

Компетентності відповідно до освітньої програми	Компонента освітньої програми (навчальна дисципліна), яку винесено на кваліфікаційний екзамен			
	Харчові технології	Технологія продукції ресторанного господарства	Організація ресторанного господарства	Устаткування закладів ресторанного господарства
впроваджувати сучасні системи менеджменту				

**6. МАТРИЦЯ ЗАБЕЗПЕЧЕННЯ ПРОГРАМНИХ РЕЗУЛЬТАТІВ
НАВЧАННЯ ВІДПОВІДНИМИ КОМПОНЕНТАМИ ОСВІТНЬОЇ
ПРОГРАМИ, ЯКІ ВІНОСЯТЬСЯ НА КВАЛІФІКАЦІЙНИЙ ЕКЗАМЕН**

Програмні результати навчання відповідно до освітньої програми	Компонента освітньої програми (навчальна дисципліна), яку винесено на кваліфікаційний екзаме́н			
	Харчові технології	Технологія продукції ресторанного господарства	Організація ресторанного господарства	Устаткування закладів ресторанного господарства
ПРН 1. Знати і розуміти основні концепції, теоретичні та практичні проблеми в галузі ресторанних технологій		+	+	
ПРН 2. Виявляти творчу ініціативу та підвищувати свій професійний рівень шляхом продовження освіти та самоосвіти	+	+	+	+
ПРН 3. Уміти застосовувати інформаційні та комунікаційні технології для інформаційного забезпечення професійної діяльності та проведення досліджень прикладного характеру	+	+	+	+
ПРН 4. Проводити пошук та обробку науково-технічної інформації з різних джерел та застосовувати її для вирішення конкретних технічних і технологічних завдань	+	+	+	+
ПРН 5. Знати наукові основи технологічних процесів харчових виробництв та закономірності фізико-хімічних, біохімічних і мікробіологічних перетворень основних компонентів продовольчої сировини під час технологічного перероблення	+	+		
ПРН 6. Знати і розуміти основні чинники впливу на перебіг процесів синтезу та метаболізму складових	+	+		

Програмні результати навчання відповідно до освітньої програми	Компонента освітньої програми (навчальна дисципліна), яку винесено на кваліфікаційний екзамен			
	Харчові технології	Технологія продукції ресторанного господарства	Організація ресторанного господарства	Устаткування закладів ресторанного господарства
компонентів харчових продуктів і роль нутрієнтів у харчуванні людини				
ПРН 7. Організовувати, контролювати та управляти технологічними процесами переробки продовольчої сировини у харчові продукти, у тому числі із застосуванням технічних засобів автоматизації і систем керування	+	+	+	
ПРН 8. Вміти розробляти або удосконалювати технології харчових продуктів підвищеної харчової цінності з врахуванням світових тенденцій розвитку галузі	+	+		
ПРН 9. Вміти розробляти проекти технічних умов і технологічних інструкцій на харчові продукти.		+	+	
ПРН 10. Впроваджувати системи управління якістю та безпечністю харчових продуктів	+	+	+	
ПРН 11. Визначати відповідність показників якості сировини, напівфабрикатів і готової продукції нормативним вимогам за допомогою сучасних методів аналізу (або контролю)	+	+		
ПРН 12. Вміти проектувати нові та модернізувати діючі підприємства, цехи, виробничі дільниці із застосуванням систем автоматизованого проектування та програмного забезпечення			+	

Програмні результати навчання відповідно до освітньої програми	Компонента освітньої програми (навчальна дисципліна), яку винесено на кваліфікаційний екзаме			
	Харчові технології	Технологія продукції ресторанного господарства	Організація ресторанного господарства	Устаткування закладів ресторанного господарства
ПРН 13. Обирати сучасне обладнання для технічного оснащення нових або реконструйованих підприємств (цехів), знати принципи його роботи та правила експлуатації, складати апаратурно-технологічні схеми виробництва харчових продуктів запроєктованого асортименту	+	+	+	+
ПРН 14. Підвищувати ефективність виробництва шляхом впровадження ресурсозберігаючих та конкуренто-спроможних технологій, аналізувати стан і динаміку попиту на харчові продукти.	+	+		
ПРН 15. Впроваджувати сучасні системи менеджменту підприємства, мати навички з організації роботи окремих виробничих підрозділів підприємства та координування їх діяльності			+	
ПРН 16. Дотримуватися правил техніки безпеки та проводити технічні та організаційні заходи щодо організації безпечних умов праці під час виробничої діяльності.	+	+	+	+
ПРН 17. Організовувати процес утилізації відходів та забезпечувати екологічну чистоту виробництва			+	
ПРН 18. Мати базові навички проведення теоретичних та/або експериментальних	+	+	+	+

Програмні результати навчання відповідно до освітньої програми	Компонента освітньої програми (навчальна дисципліна), яку винесено на кваліфікаційний екзаме			
	Харчові технології	Технологія продукції ресторанного господарства	Організація ресторанного господарства	Устаткування закладів ресторанного господарства
наукових досліджень, що виконуються індивідуально та/або у складі наукової групи				
ПРН 19. Підвищувати ефективність роботи шляхом поєднання самостійної та командної роботи	+	+	+	+
ПРН 20. Вміти доносити результати діяльності до професійної аудиторії та широкого загалу з метою донесення ідей, проблем, рішень і власного досвіду у сфері ресторанних технологій	+	+	+	+
ПРН 21. Здійснювати ділові комунікації у професійній сфері українською та іноземною мовами, вміти укладати ділову документацію державною мовою	+	+	+	+
ПРН 22. Здійснювати технологічні, технічні, економічні розрахунки в рамках розроблення та виведення харчових продуктів на споживчий ринок, вести облік витрат матеріальних ресурсів	+	+	+	
ПРН 23. Виявляти творчу ініціативу з питань ринкової трансформації економіки	+	+	+	
ПРН 24. Формувати і відстоювати власну світоглядну та громадську позицію, діяти соціально відповідально та свідомо, зберігати та примножувати досягнення і цінності суспільства, вести здоровий спосіб життя.	+	+	+	+

7. ЗРАЗОК ЕКЗАМЕНАЦІЙНОГО БІЛЕТУ

Київський національний торговельно-економічний університет
Харківський торговельно-економічний інститут КНТЕУ
Факультет готельно-ресторанного та туристичного бізнесу

Ступінь вищої освіти – бакалавр
Вид та форма контролю знань – атестація, кваліфікаційний екзамен
Галузь знань – 18 Виробництво та технології
Спеціальність – 181 Харчові технології
Освітня програма – Ресторанні технології
Форма навчання – Денна

ЕКЗАМЕНАЦІЙНИЙ БІЛЕТ № 1

1. Тести з теоретичних питань (комп'ютерне тестування)	60 балів
завдання на оцінювання теоретичних знань студента	
2. Розрахунково-аналітичне завдання	15 балів
завдання на оцінювання практичних навичок студента	
3. Творче завдання	25 балів
завдання на оцінювання професійних вмінь студента	
Всього	
100 балів	

Затверджено на засіданні методичної комісії Харківського торговельно-економічного інституту КНТЕУ, протокол від 15.01.2021 р. № 5.

Голова

Н. В. Ветрова

Ухвалено на засіданні кафедри інноваційних харчових і ресторанних технологій, протокол від від 16.12.2020 р. № 5

Зав. кафедри

К. В. Свідло

Київський національний торговельно-економічний університет
Харківський торговельно-економічний інститут КНТЕУ
Факультет готельно-ресторанного та туристичного бізнесу

Вид та форма контролю знань – атестація, кваліфікаційний екзамен
Галузь знань – 18 Виробництво та технології
Спеціальність – 181 Харчові технології
Форма навчання – Денна
Освітня програма – Ресторанні технології

АТЕСТАЦІЙНЕ ЗАВДАННЯ ДО ЕКЗАМЕНАЦІЙНОГО БІЛЕТУ № 1

1 Атестація теоретичних знань

Дайте відповідь на 60 тестових запитань. Тести мають закриту форму з однією вірною відповіддю. Виконується на комп'ютері. Час на виконання – 30 хвилин.

2 Атестація практичних навичок

Виконайте розрахунково-аналітичне завдання на розрахунок харчової та енергетичної цінності страви. Зробіть висновок щодо задоволення даною стравою добових потреб людини у харчових речовинах і енергії за умов споживання однієї порції страви. Запропонуйте шляхи вдосконалення рецептурного складу страви з урахуванням вимог раціонального харчування. Завдання має відкриту форму, виконується на бланку відповіді.

Умови:

Страва – борщ український № 183.

Добові потреби людини в харчових речовинах і енергії (для жінок віком 18–29 років II групи інтенсивності праці): білки – 61 г, жири – 62 г, вуглеводи – 352 г, енергія – 2200 ккал.

Завдання: визначте харчову та енергетичну цінність борщу українського.

Довідкові матеріали:

Збірник рецептур національних страв та кулінарних виробів, правових, нормативно-правових та інших актів для закладів ресторанного господарства / автор-розробник і укладач: О.В. Шалимінов. – Київ : Арії, 2011. – 992 с.

Таблицы химического состава продуктов питания / под ред. А. А. Покровского. – М. : Экономика, 1989. – 185 с.

3 Атестація професійних вмінь

Виконайте творче завдання. Завдання має відкриту форму, виконується на бланку відповіді.

Умови: Страва – борщ український (№ 183, с. 77 збірки рецептур страв і кулінарних виробів). Цех – гарячий.

Завдання:

1. Розробіть технологічну схему виготовлення страви.
2. Проаналізуйте технологічний процес виготовлення запропонованої страви з урахуванням системного підходу. Результати аналізу оформіть у вигляді таблиці:

Таблиця – Аналіз технологічного процесу виготовлення борщу українського

Підсистема	Назва підсистеми	Технологічні режими та параметри	Фізико-хімічні, біохімічні, мікробіологічні процеси, що відбуваються з харчовими речовинами в технологічному процесі	Роль процесу у формуванні якості страви
С1				
С2				
С3				
.....				
В				
А				

3. Розробіть схему організації робочого місця у запропонованому цеху.

Гарант

К. В. Куниця