

МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ
ВІННИЦЬКИЙ ТОРГОВЕЛЬНО – ЕКОНОМІЧНИЙ КОЛЕДЖ
КНТЕУ

ЗАТВЕРДЖУЮ

Голова Приймальної комісії
ВТЕК КНТЕУ

 В.С.Балицька

«26» 10 2018 р.

ПРОГРАМА

ВСТУПНОГО ВИПРОБУВАННЯ З ФАХОВИХ ДИСЦИПЛІН

«Організація виробництва закладах ресторанного господарства»
«Організація обслуговування закладах ресторанного господарства»
«Устаткування закладів ресторанного господарства»
«Технологія виробництва кулінарної продукції»

для вступників на денну та заочну форми навчання
зі спеціальності 181 «Харчові технології»

Обговорено та схвалено на засіданні циклової комісії харчових технологій та сфери обслуговування

Протокол № 2 від 18.09.2018

Голова циклової комісії  I.A. Кублінська

Розглянуто та схвалено на засіданні Приймальної комісії ВТЭК КНТЕУ

Протокол № 2 від 26.10.2018р.

Відповідальний секретар Приймальної комісії  I.I.Кислинська

ЗМІСТ ПРОГРАМИ:

Дисципліна: «Організація виробництва в закладах ресторанного господарства»

Тема 1. Типи закладів ресторанного господарства та оперативне планування їх роботи

Довідник кваліфікаційних характеристик професій працівника - основа присвоєння та визначення розряду працівників. Основні положення, порядок підготовки, перепідготовки та підвищення кваліфікації працівників. Кваліфікаційна характеристика кухаря 3 розряду, ознайомлення з характеристиками суміжних професій касира, буфетника.

Загальна характеристика закладів ресторанного господарства. Поєднання виробничих та торговельних функцій та організація споживання їжі, як основна особливість підприємств харчування. Класифікація закладів ресторанного господарства за різними ознаками.

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

Тема 2. Організація виробництва на підприємствах ресторанного господарства

Загальні вимоги до організації виробництва. Організація роботи овочевого цеху. Підбір інструменту, інвентарю, устаткування, посуду. Організація робочого місця кухаря під час обробки овочів.

Організація роботи рибного цеху. Підбір інструменту, інвентарю, устаткування, посуду. Організація робочого місця кухаря під час обробки риби.

Організація роботи м'ясного цеху. Підбір інструментів, інвентарю, устаткування для обробки м'яса, субпродуктів, птиці. Організація робочого місця кухаря з приготування напівфабрикатів.

Організація роботи гарячого цеху. Інструмент, інвентар, посуд і устаткування гарячого цеху. Характеристика супового та соусного відділення гарячого цеху.

Організація робочих місць, підбір інструментів, інвентарю, посуду, устаткування для приготування та відпуску страв з круп, бобових і макаронних виробів.

Організація робочих місць для приготування страв з яєць. Підбір посуду, інструмента, інвентарю, устаткування для приготування та відпуску страв з яєць.

Організація робочих місць, підбір інструменту, інвентарю, посуду, устаткування для приготування та відпуску страв з овочів.

Організація робочого місця, підбір інструментів, інвентарю, посуду, устаткування для приготування виробів з прісного тіста.

Тема 3. Посуд для закладів ресторанного господарства

Види матеріалів, з яких виготовляється столовий посуд. Характеристика, призначення та види столового посуду. Вимоги до столового посуду.

Тема 4. Торговельна частина закладів ресторанного господарства

Характеристика приміщень для відвідувачів, склад торговельних приміщень, їх розміщення. Вимоги до розташування устаткування та

оформлення залів. Організація роботи роздавальної, її інвентар та обладнання.

Тема 5. Організація робочих місць з приготування напівфабрикатів і страв на підприємствах ресторанного господарства

Організація робочих місць м'ясо-рибного цеху для приготування напівфабрикатів. Підбір інструментів, інвентарю, устаткування.

Організація робочих місць для приготування соусів, підбір посуду, устаткування, інструменту.

Організація робочих місць для приготування страв з сиру. Підбір посуду, інструмента, устаткування для приготування та відпуску страв з сиру.

Організація робочих місць, підбір інструмента, інвентарю, посуду, устаткування для приготування та відпуску страв з м'яса.

Організація робочих місць для приготування та відпуску холодних страв і закусок.

Організація робочого місця, підбір інструмента, інвентарю, посуду для приготування та відпуску солодких страв і напоїв.

Організація робочого місця, підбір інструмента, інвентарю, посуду, устаткування для приготування різних видів тіста та виробів з них.

Тема 6. Організація діяльності торгової частини підприємства та оперативне планування роботи

Вимоги до розміщення устаткування та оформлення залів, підготовка приміщень до обслуговування відвідувачів.

Організація роботи ресторанів, кафе, буфетів, барів, роздавальних на підприємствах харчування. Інвентар. Обладнання.

Основи меню. Значення правильного та чіткого оформлення меню. Порядок запису страв в меню.

Тема 7. Посуд, столові прибори та столова білизна для закладів ресторанного господарства

Матеріальна відповідальність на підприємствах харчування, її види, обов'язки підприємства відповідно до угоди про матеріальну відповідальність.

Види матеріалу, з якого виготовляється столовий посуд (в т.ч. фірмовий), столові прибори та білизна для підприємств харчування.

Характеристика, призначення та види столового посуду, приборів та білизни.

Вимоги до столового посуду, приборів та білизни, його отримання. Облік та збереження.

Підготовка столового посуду, приборів, білизни до обслуговування.

Серветка - як елемент оформлення столу.

Тема 8. Обслуговування споживачів

Загальні правила підбору посуду та подачі холодних та гарячих закусок, перших та других страв, солодких страв, гарячих та холодних напоїв, алкогольних напоїв.

Форми, методи та правила обслуговування відвідувачів.

ЛІТЕРАТУРА

1. Архіпов В.В. Організація ресторанного господарства –К.: ЦУЛ «Інком» – 2010. – 280 с.

2. Карпенко В.Д. Організація виробництва та обслуговуванні на підприємствах громадського харчування. -К.; Укоопспілка, 2005. – 248 с.
3. Карсекін В.І. Проектування підприємств громадського харчування – К: Вища школа, 1992. – 240 с.
4. Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий – М: Экономика, 1982. – 720 с.
5. Проектування закладів ресторанного господарства. За ред. Мазаракі А.А. –К.; КНТЕУ, 2008 р. – 320 с.
6. Томишин-Лелекач М.М. Технологічні розрахунки при проектуванні підприємств харчування. – Ужгород; «В. Падяка» 2010. – 196 с.
7. Журнал «Рестораторь».
8. ДСТЕУ 4281: 2004. Заклади ресторанного господарства. Класифікація. - К.: - Держстандарт України, 2004. - 12 с.
9. Новоженев Ю.М., Сотина Л.Н. Зарубежная кухня. –М.: Высшая школа, 1990. - 288 с.
10. Сало Я.М. Організація обслуговування населення на підприємствах ресторанного сервісу. Ресторанна справа. - Львів. «Афіша»,2008. - 295 с.
11. Журнали «Питание и общество», «Рестораторь».
- 12..Інтернет-ресурси.

Дисципліна: «Організація обслуговування в закладах ресторанного господарства»

Характеристика методів обслуговування. Методи обслуговування: французький, англійський, російський, «Шведський стіл».

Історія виникнення і еволюція столового посуду.

Правила подачі страв та напоїв.

Підготовка до обслуговування споживачів. Норми оснащення закладів столовим посудом, приборами, столовою білизною.

Розрахунок столових меблів, посуду, бій. Норми оснащення торговельних залів підприємств харчування меблями, столовим посудом, столовою білизною. Характеристика комплексу послуг ЗРГ. Класифікація методів та форм обслуговування в ЗРГ.

Спеціальні заходи обслуговування Банкети та дипломатичні прийоми

Заходи по поліпшенню організації праці в торговельних залах.

Подача буфетно-барної продукції.

Етикет обслуговуючого персоналу ЗРГ. Вимоги до професії офіціант, бармен.

Особливості харчування та обслуговування зарубіжних гостей із різних країн.

Організація кейтерингового обслуговування.

Підготовка торгових приміщень до обслуговування.

Меню та преїскуранти їх види, характеристика, призначення.

Розробка меню для закладів різних типів. Порядок приймання замовлення на обслуговування банкетів в ЗРГ.

Класифікація методів та форм обслуговування в ЗРГ. Організація обслуговування в ЗРГ. Основні правила обслуговування гостей в ЗРГ.

Види розрахунків з споживачами в залежності від різних форм обслуговування.

ЛІТЕРАТУРА

1. Архіпов В.В. Організація ресторанного господарства –К.: ЦУЛ «Інком» – 2010. – 280 с.
2. Журнал «Рестораторь».
3. ДСТЕУ 4281: 2004. Заклади ресторанного господарства. Класифікація. - К.: - Держстандарт України, 2004. - 12 с.
4. Новоженев Ю.М., Сотина Л.Н. Зарубежная кухня. –М.: Высшая школа, 1990. - 288 с.
5. П'ятницька Н.О. Організація обслуговування у підприємствах ресторанного господарства: Підручн. Для ВУЗів. – К.: Київ. Нац.. торг.-екон. ун-т, 2015. – 632с.
- 6 Сало Я.М. Організація обслуговування населення на підприємствах ресторанного сервісу. Ресторанна справа. - Львів. «Афіша»,2008. - 295 с.
- 7 . Журнали «Питание и общество», «Рестораторь».
8. Інтернет-ресурси.

Дисципліна: «Устаткування закладів ресторанного господарства»

Тема 1. Механічне обладнання.

Класифікація торговельно-технологічного обладнання. Поняття: «машина», «механізм», «апарат».

Універсальні приводи загального та спеціалізованого призначення. Призначення універсальних приводів. Загальна характеристика універсальних приводів, їх маркування. Будова і принципи роботи універсальних приводів загального призначення, комплектація змінними механізмами. Будова і принцип дії універсальних приводів спеціалізованого призначення, комплектація змінними механізмами. Правила експлуатації універсальних приводів. Універсальні малогабаритні приводи. Кухонні комбайни .

Машини і механізми для очищення овочів. Способи очищення овочів. Картоплечисна машини періодичної дії типу МОК. Картоплечисна машина безперервної дії. Правила експлуатації і техніки безпеки машин і механізмів для очищення овочів.

Машини для нарізання овочів . Класифікація овочерізок. Будова та принцип дії роторних овочерізок. Будова та принцип дії дискових овочерізок. Правила експлуатації та вимоги безпеки машини для нарізування овочів.

Машини для нарізання і подрібнення продуктів. Машини для нарізання варених овочів. Машини для тонкого подрібнення варених продуктів. Блендери і бліксери. Правила експлуатації та техніки безпеки машин для нарізування і протирання овочів. Машина для протирання овочів, будова, принцип дії.

Машина для приготування картопляного пюре: будова, принцип дії. Правила експлуатації і вимоги безпеки. Вивчення будови та правил експлуатації машин для нарізання овочів.

Машини і механізми для обробки м'яса і риби. Будова машин для подрібнення м'яса (м'ясорубок), їх принцип роботи. Малогабаритна м'ясорубка, її будова, принцип дії. Правила експлуатації та вимоги безпеки при роботі на м'ясорубках.

Машини для подрібнення м'яса. Механізм для подрібнення м'яса їх будова, принцип роботи. Відрізняючи особливості механізмів: МЗ-2-70;ММП-ІІ-І; УММ-2.

Машини та механізми для розпушування м'яса. Їх будова, принцип дії, правила експлуатації та вимоги безпеки. Будова та принцип дії фаршмішалок. Будова, принцип дії та правила експлуатації машини для формування котлет. Розмельювальний механізм: його будова, принцип дії. Рибоочищувальна машина: будова та принципи дії.

Машини для приготування тіста і кремів.

Будова та принцип дії малогабаритної тістомісильної машини МТМ-15. Будова, принцип дії тістомісильної машини ТММ-1М. Машини для розкачування тіста: будова, принцип дії. Правила експлуатації та вимоги безпеки тістомісильних машин та машини для розкачування тіста.

Машини для просіювання борошна. Механізми для просіювання борошна: будова та принцип дії. Правила експлуатації та вимоги безпеки при роботі на просіювальних машинах. Збивальні механізми та машини. Малогабаритна збивальна машина МВ-6: будова, принцип дії. Правила експлуатації збивальних машин і механізмів.

Машини для нарізання гастрономії та хліба.

Хліборізальна машина: будова, принцип дії та правила експлуатації.

Машина для нарізування гастрономічних виробів: будова, принцип дії та правила експлуатації. Малогабаритна машина для нарізки гастрономічних виробів (слайсери). Правила експлуатації та вимоги безпеки машин для нарізування хліба і гастрономічних виробів.

Хліборізальні машини: будова, принцип дії.

Машини для миття посуду.

Машини для миття посуду безперервної дії. Будова, принцип дії посудомийної машини ММУ-1000. Правила експлуатації.

Машини для миття посуду періодичної дії. Машини для миття посуду безперервної дії: будова, принцип роботи. Правила експлуатації машин для миття посуду періодичної дії

Тема 2. Підйомно-транспортні машини і механізми.

Класифікація підйомно-транспортного обладнання. Будова та принцип роботи ліфта вантажного. Типи підйомно-транспортного обладнання та їх характеристика. Конвеєри, їх види. Правила експлуатації ліфта вантажного та конвеєрів. Візки загального призначення. Візки спеціального призначення.

Тема 3. Ваговимірювальне обладнання.

Класифікація торгових вагівниць. Вимоги до вагівниць. Вагівниці

настільні циферблатні. Відрізняючи особливості вагівниць. Електронні ваги. Вагівниці товарні. Поняття про вагівниці автомобільні і вагонні.

Тема 3. Електронно-контрольно-касові апарати.

Призначення контрольно-касових апаратів. Класифікація електронних контрольно-касових апаратів.

ЕККА Мінні 600М . Будова ЕККА «МІНІ-600 0,4 МЕ». Режими роботи ЕККА «МІНІ - 600 0,4 МЕ». Правила експлуатації електронних контрольно-касових апаратів. Відповідальність за порушення правил експлуатації електронних контрольно-касових апаратів: функції, які покладені на осіб, що експлуатують ЕККА; порядок складання акту у випадку повернення товару; санкції за порушення правил експлуатації ЕККА згідно Закону України від 06.06.96р.

Тема 4. Теплове обладнання.

Харчоварильні котли. Малогабаритні електричні котли, їх будова, принцип дії. Кавоварки. Правила експлуатації кавоварок.

Будова і принцип дії сосисковарок. Будова і принцип дії пастакукерів. Жарильно-пекарське обладнання. Будова та принцип дії електросковорідки секційної модульованої .

Відрізняючи особливості сковородки СЕ-0,45. Фритюрниця ФЕСМ-20:будова, принцип дії. Відрізняючи особливості малогабаритних фритюрниць. Правила експлуатації фритюрниць.

Пекарські шафи. Жарильна шафа ШЖЕ - 0,85: будова, принцип дії. Шафа жарильна електрична секційна модульована. Відрізняючи особливості шафи для піци. Правила експлуатації шаф.

Шашличні печі, грилі . Будова шашличної печі, принцип дії.

Відрізняючи особливості малогабаритної шашличної печі ШР-2. Будова і принцип роботи гриля, тостера. Вивчення будови, принципу дії та правил експлуатації жарильно - пекарського обладнання.

Пароконвектомати. Будова, принцип дії, правила експлуатації. Пароконвектомати з інтелектуальною пам'яттю. Переваги використання пароконвектоматів.

Плити. Малогабаритні електричні плити, їх будова, принцип дії. Відрізняючи особливості газових плит. Індукційні плити і жарові поверхні (фрай-топи). Правила експлуатації плит.

Особливості секційно-модульованого обладнання. Будова і правила експлуатації секційно-модульованих плит.

Водонагрівальне обладнання. Будова і принцип дії водонагрівальних апаратів. Правила експлуатації і вимоги безпеки. Кип'ятильники, їх будова принцип дії.

Обладнання для роздавання їжі. Марміти. Електричні марміти для перших і других страв. Теплові шафи та стійки, їх призначення, будова та правила експлуатації. Лінія самообслуговування ЛС. Лінія прилавків самообслуговування ЛПС.

Шведська лінія самообслуговування. Комплектація шведської лінії самообслуговування. Правила експлуатації і вимоги безпеки.

Тема 5. Холодильне обладнання.

Холодильні машини . Термодинамічні основи машинного охолодження. Принципова схема компресійної холодильної машини. Компресори холодильних машин, їх класифікація. Поршньовий непрямоточний компресор, його будова і робота. Ротаційний компресор, його будова і робота. Холодильні агрегати. Холодильні агрегати типу ВС₁, С₁. Холодильні агрегати, їх характеристика. Теплообмінні апарати холодильних машин.

Системи охолодження холодильних камер.

Холодильні камери. Стаціонарні холодильні камери. Вимоги до планування стаціонарних холодильних камер. Будова стаціонарних холодильних камер, принцип роботи. Збірні холодильні камери, їх будова, принцип роботи. Холодильні шафи ШХ-0,10 М, ШХ-0,80. Холодильні шафи ШХ- 1,12.

Холодильні прилавки і вітрини. Призначення холодильних прилавків-вітрин, їх види. Будова та принцип дії середньо-температурних прилавків - вітрин.

Низькотемпературні секції. Призначення низькотемпературних секцій. Будова та принцип дії низькотемпературних секцій.

Побутові холодильники. Призначення побутових холодильників їх класифікація.

Будова побутового холодильника, принцип дії. Правила експлуатації торгового холодильного обладнання. Вивчення будови, принципу дії та правил експлуатації торговельного холодильного обладнання.

ЛІТЕРАТУРА

1. Архипов И.А., Клишин В.Ф. Торговое оборудование . – М.: «Экономика», 1990. - 256 с.
2. Бойко М.М. Експлуатація холодильного та торговельного обладнання . - Харків : «Компанія СМІТ» , 2001. – 512 с.
3. Гусева А.Г. Тепловое и электрическое оборудование предприятий общественного питания . – М. : «Экономика», 2010 . – 295 с.
4. Устаткування закладів ресторанного господарства: підручник / Доценко В.Ф., Губеня В.О. – Київ: Кондор-Видавництво, 2016. – 636с.
5. Новак С.О. Робота на електронних контрольно–касових апаратах різних типів. -К.: «Вікторія» , 2003. – 159 с.
6. Ребіцький В.М. Технологія і обладнання підприємств торгівлі. - К.: «Лебідь», 1996 . – 256 с.
7. Саєнко Н.П. Устаткування підприємств громадського харчування. - К. : «ЛДЛ» , 2005. – 320 с.
8. Устаткування закладів ресторанного господарства: Навч. посібник\ І.О. Конвісер , Г.А. Бублик . – К.: Київ. Нац. торг.-екон. ун-т, 2005. – 556 с.

Дисципліна: « «Технологія виробництва кулінарної продукції»

Тема 1. Обробка овочів і грибів

Харчова цінність овочів, їх класифікація.

Бульбоплоди та коренеплоди: механічна кулінарна обробка, умови та термін зберігання, використання.

Капустяні, салатно-шпинатні овочі, цибулеві, пряні (зелень), десертні овочі: механічна кулінарна обробка, умови зберігання, використання.

Плодові овочі: механічна кулінарна обробка, умови зберігання, використання.

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

Гриби: механічна кулінарна обробка, використання.

Тема 2. Обробка риби і нерибних продуктів моря.

Органолептичні методи визначення доброякісності риби. Механічна кулінарна обробка риби з лускою. Розбирання риби з лускою. Особливості механічної кулінарної обробки інших видів риб.

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

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

Підготовка риби для фарширування у цілому вигляді, кругляками та філе.

Види паніровок та їх призначення. Технологія приготування котлетної маси з риби та напівфабрикатів: котлети, биточки, тюфтельки, рулет та ін.

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

Способи формування та панірування напівфабрикатів з риби.

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

Тема 3. Обробка м'яса, м'ясних продуктів і сільськогосподарської птиці

Харчова цінність м'яса. Тканини м'яса. Технологічний процес обробки м'яса.

Розбирання яловичини, свинячої, телячої, баранячої туш, кулінарне призначення частин, визначення відсотку м'яса та кісток.

Характеристика прийомів, що використовуються при виготовленні напівфабрикатів: нарізування, відбивання, підрізування сухожиль, панірування, маринування, шпигування.

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

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

Технологія приготування порційних напівфабрикатів для смаження з м'яса свинини, баранини, телятини: котлета натуральна, котлета відбивна, ескалоп, шніцель, битки київські та ін. Вихід напівфабрикатів, вимоги до

якості.

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

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

Технологія приготування котлетної маси та напівфабрикатів: котлети, биточки, тюфтельки, зрази, рулет та ін.

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

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

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

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

Тема 4. Теплова кулінарна обробка продуктів

Значення теплової обробки продуктів. Класифікація, характеристика способів теплової обробки: основних, комбінованих, допоміжних.

Тема 5. Технологія приготування супів

Харчова цінність супів, класифікація, умови зберігання, порядок і норми відпускання.

Технологія приготування пасеровок: борошняної, бурякової.

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

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

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

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

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

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

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

Технологія приготування та відпуск різних супів: суп локшина домашня

та ін. Вимоги до якості.

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

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

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

Тема 6. Технологія приготування соусів

Значення соусів в харчуванні, класифікація.

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

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

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

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

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

Тема 7. Технологія приготування страв з овочів

Значення страв з овочів в харчуванні. Класифікація страв з овочів за способом теплової обробки. Процеси, що проходять в овочах під час теплової обробки. Заходи по збереженню вітаміну С

Загальні правила варіння та припускання овочів, відсоток втрат. Технологія приготування та відпуск картоплі відвареної, картопляного пюре, капусти відвареної, овочів припущених та ін. Вимоги до якості страв.

Загальні правила смаження овочів, відпуск, вимоги до якості, відсоток втрат. Технологія приготування страв: картопля смажена основним способом з сирію та відвареної, картопля смажена в жирі (фрі), кабачки, баклажани, перець, помідори, гарбузи, цибуля смажені та ін. Відсоток втрат.

Загальні правила запікання овочів, відпуск, вимоги до якості.

Гарніри. Поняття про основний, додатковий, простий, комбінований, складний гарнір.

Тема 8. Технологія приготування страв і гарнірів з круп, бобових, макаронних виробів

Значення страв з круп. Способи варіння та відсоток приварку каш різної консистенції. Розрахунок води та круп. Процеси, що проходять в кашах при варінні. Відпуск каш, вимоги до якості, бракераж готових страв.

Технологія приготування страв з каш: котлет, биточків, пудингів, запіканок

тощо. Вимоги до якості страв, відпуск. Загальні правила варіння бобових та макаронних виробів, відсоток приварку.

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

Приготування та відпуск макаронів відварених: з жиром, з сметаною, з сиром; бобових відварених з соусом, з копченою грудинкою

Тема 9. Технологія приготування страв з риби, морепродуктів

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

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

Загальні правила смаження та тушкування риби, підбір соусів, гарнів, посуду для відпуску, відсоток втрат. Технологія приготування страв: риба смажена основним способом, риба «фрі», риба смажена в тісті; риба тушкована з овочами і томатом, риба тушкована в сметані.

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

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

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

Технологія приготування страв з продуктів моря: раки або креветки відварені натуральні, кальмари в томатному або сметанному соусі. Відпуск страв, вимоги до якості.

Тема 10. Технологія приготування страв з м'яса, птиці, субпродуктів

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

Загальні правила варіння м'яса, визначення готовності, підбір гарнів, соусів, відпуск, вимоги до якості.

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

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

Технологія приготування та відпуск страв із смаженого м'яса свинини: ескалоп, битки київські, котлета відбивна. Вихід, підбір гарнів, соусів, відпуск, вимоги до якості.

Технологія приготування та відпуск страв із смаженого м'яса дрібними шматками: шашлик з яловичини, шашлик з баранини, бефстроганов. Підбір

гарнірів, відпуск, вимоги до якості, відсоток втрат.

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

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

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

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

Технологія приготування страв з птиці відварної, смаженої, порціонування птиці, підбір гарнірів, соусів.

Технологія приготування та відпуск страв з тушованої птиці: птиця тушкова в соусі тощо. Вихід, підбір гарнірів, відпуск, вимоги до якості.

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

Технологія приготування та відпуск страв із субпродуктів: печінка, нирки, мозок смажені, мозок «фрі». Вихід, підбір гарнірів, соусів, відпуск.

Тема 11. Технологія приготування страв з яєць та сиру

Значення страв з яєць у харчуванні. Загальні правила теплової обробки яєць. Процеси, що відбуваються в яйцях під час теплової обробки.

Технологія приготування та відпуск страв з яєць: яйця варені, яєчня (різновиди приготування та відпуску), омлети (натуральний, змішаний та фарширований) . Вимоги до якості.

Технологія приготування та відпуск страв із запечених яєчних продуктів. Вимоги до якості.

Значення страв з сиру в харчуванні. Відпуск сиру з сметаною, варенням, медом, молоком, тощо. Вимоги до якості.

Технологія приготування та відпуск страв із сиру: вареники з сиром, вареники ліниві, сирники, запіканка з сиру, пудинг з сиру та ін. Вимоги до якості.

Тема 12. Технологія приготування холодних страв і закусок

Значення холодних страв і закусок у харчуванні. Правила оформлення закусок. Умови й терміни зберігання холодних страв і закусок.

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

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

Технологія приготування салатів із сирих та варених овочів. Вимоги до якості. Оформлення, відпуск.

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

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

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

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

Тема 13. Технологія приготування солодких страв і напоїв

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

Правила подачі (відпуску) натуральних плодів та ягід.

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

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

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

Технологія приготування та відпуск гарячих солодких страв: яблука печені, яблука у тісті смажені, яблука по-київськи, шарлотка з яблуками.

Правила заварювання чаю, різновиди подачі.

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

Технологія приготування какао з молоком, шоколаду.

Тема 14. Технологія приготування тіста та виробів з нього

Загальна характеристика розпушувачів, використання.

Підготовка сировини для замішування тіста.

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

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

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

Технологія приготування дріжджового тіста безопарним і опарним способом. Процеси, що проходять під час замісу, бродінні тіста та випіканні виробів. Недоліки тіста, що виникають внаслідок неправильного режиму бродіння, причини, способи усунення.

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

Технологія приготування багатопорційних виробів з дріжджового тіста:

пироги відкриті, напіввідкриті, закриті, кулеб'яка, рулет з маком. Вихід, вимоги до якості, відсоток втрат виробів під час теплової обробки.

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

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

Технологія приготування прісного тіста та виробів з нього: локшини, вареників з різними фаршами, чебуреків, галушок. Вимоги до якості. Правила та умови теплової обробки виробів. Терміни та умови зберігання.

ЛІТЕРАТУРА

Основні:

1. Архипов В.В. Ресторанна справа: асортимент, технологія і управління якістю продукції в сучасному ресторані. – К.: ІНК ОС, 2007. – 381 с.
2. ГОСТ 30390-95. Общественное питание. Кулинарная продукция, реализуемая населению. Общие технические условия.
3. Дорохіна М.О. Технологія продукції харчування у таблицях і схемах. – К.: Кондор, 2010. – 280 с.
4. Збірник рецептур національних страв та кулінарних виробів підприємств громадського харчування всіх форм власності. – К.: АСК, 2007, - 520 с.
5. Збірник рецептур національних страв та кулінарних виробів / О.В.Шалимінов, Т.Г.Дяченко (та інші). – Х.: Фактор, 2007. – 752 с.
6. Ковалев Н.И. Технология приготовления пицци / Н.И.Ковалев, М.Н.Куткина, В.А.Кравцова. – М.: Деловая литература, 2009. – 480 с.
7. Національний стандарт України. Заклади ресторанного господарства. Класифікація. ДСТУ 4281:2004.
8. Пересічний М.І. Опорний конспект лекцій. Технологія продукції ресторанного господарства. Ч. II. / М.І.Пересічний, С.М.Пересічна, М.Ф.Кравченко. – К.: КНТЕУ, 2013.- 182 с.
9. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий: Для предприятий общественного питания / Авт. сост. : А.И.Здобнов, В.А.Цыганенко. – К.: ООО «Издательство Арий», 2011. – 680 с.
10. Сборник рецептур блюд диетического питания для предприятий общественного питания. – К.: Техника, 1998. – 326 с.
11. Сборник рецептур блюд для питания школьников. – К.: Техника, 2015. – 296 с.
12. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий ближнего зарубежья. – СПб.: Профессия, 2008. – 424 .
13. Ткач В.В. Технологічний процес виробництва їжі: Практикум. – К.: Центр навчальної літератури, 2007. -212 с.
14. Шумило Г.І. Технологічний процес виробництва їжі. – К.: Кондор, 2011. - 506 с.

Додаткова:

15. Воробьева Т.М. Большая кулинарная энциклопедия / – М.:Эксмо, 2012. – 255 с.
16. Губа Н.И. Кулинария. – К.: Вища школа, 2008. – 263 с.
17. Каленьюик Р. Основы кулинарного искусства. – М.: ОСЭ, 2011. – 400 с.
18. Косовенко М.С. Технологічний процес виробництва їжі / М.С.Косовенко, Ж.М.Смірнова, Л.Я.Старовойт – К.: Факт, 2008. – 360 с.
19. Могильный Н.П. Книга о вкусной и здоровой пище. – М.: ЭКСМО, 2009. – 592 с.
20. Справочник технолога общественного питания. – М.: Экономика, 2000.
21. Старовойт Л.Я., Косовенко М.С., Кулінарія. – К.: Генеза, 2008. – 432 с.

Періодичні видання:

22. Журнали:

Вопросы питания

Гастроном

Ресторатор

Гурмэ

Интернет ресурси:

<http://www.yandex.ru/>

<http://www.rambler.ru>

<http://uk.wikipedia.org>

<http://spravochnik.biz.ua>

