

Міністерство освіти і науки України  
Уманський державний педагогічний університет імені Павла Тичини

«ЗАТВЕРДЖЕНО»

Голова приймальної комісії

проф. Олександр БІЗЮДНИЙ

*Біздний*

«25» квітня 2024



## ПРОГРАМА ВСТУПНОГО ВИПРОБУВАННЯ

### «ТЕХНОЛОГІЇ ПРОДУКЦІЇ ХАРЧУВАННЯ З ОСНОВАМИ ТОВАРОЗНАВСТВА»

*ОС бакалавр*

*на основі ОС бакалавр, магістр, ОКР спеціаліст  
з нормативним терміном навчання 2 р. 10 м.*

Освітня програма: Професійна освіта (Харчові технології)

Спеціальність 015.37 Професійна освіта. Аграрне виробництво, переробка  
сільськогосподарської продукції та харчові технології  
(денна форма навчання)



Умань – 2024

## ПОЯСНЮВАЛЬНА ЗАПИСКА

Програма вступного випробування базується на виявленні знань з теоретичного і практичного навчання професії «Кухар» та вимог освітньо-кваліфікаційної характеристики даної професії. До програми вступного випробування входять питання з основних дисциплін підготовки кухаря: основ фізіології харчування, санітарії та гігієни, виробничого навчання, технології приготування їжі з основами товарознавства, обладнання харчової промисловості, аграрного виробництва та переробки сільськогосподарської продукції.

Майбутні вступники виявляють знання з правил роботи підприємств громадського харчування, рецептури, технології приготування, вимог до якості, правил роздачі (комплектації), строків і умов зберігання страв; видів, властивостей кулінарного призначення та особливостей обробки овочів, макаронних і бобових виробів, сиру, яєць, напівфабрикатів з котлетної маси, тіста, консервів, концентратів та інших продуктів, ознаки та органолептичні методи визначення їх доброякісності, прийоми, способи та послідовність виконання теплової обробки продуктів, правила користування, призначення технологічного обладнання, виробничого інвентарю, інструменту, ваговимірювальних приладів, посуду та правила догляду за ними; санітарні правила для підприємств громадського харчування; правила охорони праці, техніки безпеки та протипожежної безпеки; аграрного виробництва та переробки сільськогосподарської продукції.

## КРИТЕРІЇ ОЦІНЮВАННЯ ЗНАТЬ ВСТУПНИКІВ

<i>Рівень</i>		<i>Бали</i>	<i>Характеристика усних відповідей</i>
Не склав		0 – 99	Вступник з допомогою викладача відтворює на рівні розпізнання окремі елементи навчального матеріалу та виконує зі значними труднощами окремі елементи практичних завдань. Під час відповіді і при виконанні практичних завдань припускається суттєвих помилок.
Склав	Початковий	100	Вступник відтворює на рівні розпізнання окремі елементи навчального матеріалу та виконує з труднощами окремі елементи практичних завдань. Під час відповіді і при виконанні практичних завдань припускається суттєвих помилок.
		101 – 109	Вступник з допомогою викладача відтворює окремі фрагменти навчального матеріалу та неусвідомлено виконує окремі фрагменти практичних завдань. При відповіді і виконанні практичних завдань припускається помилок.
		110 – 119	Вступник відтворює фрагменти навчального матеріалу та виконує частину практичних завдань. При відповіді і виконанні практичних завдань припускається незначних помилок.
	Середній	120 – 129	Вступник на рівні запам'ятовування без розуміння відтворює навчальний матеріал та виконує практичні завдання з допомогою викладача. Має значні труднощі при аналізі та порівнянні. Недостатньо усвідомлено користується технічною та конструкторсько-технологічною документацією. При відповіді та виконанні практичних завдань припускається значної кількості помилок, які самостійно виправити не може.
		130 – 139	Вступник на рівні запам'ятовування без достатнього розуміння відтворює основи положення навчального матеріалу та виконує практичні завдання з частковою допомогою викладача. З помилками дає визначення основних понять. Може частково обґрунтувати і проаналізувати свою відповідь. Недостатньо усвідомлено користується технічною і конструкторсько-технологічною документацією. При відповіді та виконанні практичних завдань припускається помилок, які самостійно виправити не може.
		140 – 149	Вступник без достатнього розуміння відтворює основний навчальний матеріал та виконує практичні завдання з епізодичною допомогою викладача. З окремими помилками дає визначення основних понять. Може частково аналізувати навчальний матеріал, порівнювати і робити висновки. Користується окремими видами технічної і конструкторсько-технологічної документації. При відповіді та виконанні практичних завдань припускається помилок, які може частково

			виправити.
Достатній	150 – 159	Вступник самостійно з розумінням відтворює суть основних положень навчального матеріалу та застосовує його при виконанні практичних завдань в типових умовах. Дає визначення основних понять, аналізує, порівнює, робить висновки. Його відповідь в цілому правильна, але містить і недостатньо обґрунтована. Виконує практичні завдання за типовим алгоритмом (послідовність дій) з консультативною допомогою викладача. Користується довідковою інформацією, технічною і конструкторсько-технологічною документацією. При відповіді та виконанні практичних завдань припускається несуттєвих помилок, які частково виправляє.	
	160 – 169	Вступник самостійно з розумінням відтворює основний навчальний матеріал та застосовує його при виконанні практичних завдань в типових умовах (стандартних ситуаціях). Дає визначення основних понять, аналізує, порівнює інформацію, встановлює її зв'язок з обраною професією та робить висновки. Відповідь у цілому правильна, логічна та достатньо обґрунтована. Виконує практичні завдання за типовим алгоритмом з консультативною допомогою викладача. Усвідомлено користується довідковою інформацією, технічною та конструкторсько-технологічною документацією. При відповіді та виконанні практичних завдань припускається несуттєвих помилок, які частково виправляє.	
	170 – 179	Вступник володіє основним навчальним матеріалом в усній, письмовій і графічній формах та застосовує його при виконанні практичних завдань як у типових, так і в дещо ускладнених умовах. Дає визначення основних понять, аналізує, порівнює і систематизує інформацію, встановлює зв'язок з обраною професією та робить висновки. Його відповідь в цілому правильна, логічна і достатньо обґрунтована. Виконує практичні завдання за типовим алгоритмом з консультацією викладача. Усвідомлено користується додатковою інформацією, технічною та конструкторсько-технологічною документацією. При відповіді та виконанні практичних завдань припускається несуттєвих помилок, які може виправити.	
Високий	180 – 189	Вступник уміє усвідомлено засвоювати нову інформацію в обсязі, що передбачений програмою. Володіє глибокими, міцними знаннями навчального матеріалу та здатний їх правильно використовувати для виконання практичних завдань. Відповідь вступника повна, правильна, логічна, містить аналіз і систематизацію. Встановлює причинно-наслідкові та міжпредметні зв'язки, робить аргументовані	

			<p>висновки з незначно консультацією викладача. Вміє самостійно користуватися джерелами інформації. Вступник самостійно й правильно застосовує довідкову інформацію, технічну та конструкторсько-технологічну документацію. Практичні завдання виконує в цілому правильно в повному обсязі як з використанням типового алгоритму, так і в дещо змінених умовах. При відповіді та виконанні практичних завдань припускається окремих неточностей, які може виправити самостійно. Виявляє пізнавально-творчий інтерес до обраної професії, нової техніки і технології.</p>
	190 – 199		<p>Вступник володіє узагальненими знаннями навчального матеріалу в повному обсязі та здатний їх ефективно використовувати для виконання всіх передбачених навчальною програмою практичних завдань. Відповідь вступника повна, правильна, логічна і містить аналіз, систематизацію, узагальнення навчального матеріалу. Вміє самостійно знаходити й користуватися джерелами інформації оцінювати отриману інформацію. Встановлює причинно-наслідкові та міжпредметні зв'язки. Робить аргументовані висновки. Правильно й усвідомлено застосовує всі види довідкової інформації, технічної та конструкторсько-технологічної документації в межах навчальної програми. Може самостійно складати окремі її види. Практичні завдання виконує правильно, у повному обсязі як з використанням типового алгоритму, так і за самостійно розробленим алгоритмом. При відповіді та виконанні практичних завдань припускається незначних неточностей, які самостійно виявляє та виправляє. Виявляє пізнавально-творчий інтерес до обраної професії, нової техніки і технології.</p>
	200		<p>Вступник володіє системними знаннями навчального матеріалу та ефективно їх застосовує для виконання практичних завдань, що передбачені навчальною програмою. Відповідь вступника повна, правильна, логічна, містить аналіз, систематизацію, узагальнення. Вміє самостійно знаходити і користуватися джерелами інформації, оцінювати отриману інформацію. Встановлює причинно-наслідкові та міжпредметні зв'язки. Робить аргументовані висновки. Правильно й усвідомлено використовує всі види довідкової, технічної та конструкторсько-технологічної документації в межах навчальної програми. Бездоганно виконує практичні завдання як з використанням типового алгоритму, так і за самостійно розробленим алгоритмом. Виявляє пізнавально-творчий інтерес до обраної професії, нової техніки і технології.</p>

## СТРУКТУРА ОЦІНКИ ТА ПОРЯДОК ОЦІНЮВАННЯ

Питання екзаменаційного білета оцінюється за шкалою від 0 до 200 балів. Загальна оцінка за вступне випробування визначається як середнє арифметичне оцінок за кожне питання поділене на кількість питань екзаменаційного білету.

## ЗМІСТ ПРОГРАМИ

### Модуль 1. Виробниче навчання

#### **Тема 1. Ознайомлення із закладом ресторанного господарства. Інструктажі з безпеки праці та пожежної безпеки на виробництві (в кухні-лабораторії)**

Ознайомлення з виробничими приміщеннями закладу ресторанного господарства. Взаємозв'язок між цехами та підсобними приміщеннями. Санітарно-гігієнічні вимоги до них. Особиста гігієна кухаря. Правила використання спецодягу. Інструктаж з безпеки праці на підприємстві.

#### **Тема 2. Робота в цеху для миття посуду**

Ознайомлення з цехом для миття посуду. Інструктаж за змістом занять, організації робочого місця, безпеки праці. Організація миття столового та кухонного посуду. Миючі та дезінфікуючі засоби. Правила їх використання. Зберігання чистого посуду. Санітарні вимоги до столового посуду.

#### **Тема 3. Механічна кулінарна обробка овочів, грибів**

Ознайомлення з овочевим цехом: устаткування, інструмент, інвентар, посуд. Інструктаж за змістом занять, організації робочого місця, безпеки праці. Робота із Збірником рецептур. Нарізка овочів: значення, методи, прийоми, прості форми нарізки, використання. Обробка бульбоплодів, форми нарізання та кулінарне використання. Обробка коренеплодів, форми нарізання та кулінарне використання. Обробка капустяних, салатних, прямих, десертних овочів, їх використання. Обробка цибулевих, плодових, зернобобових овочів, грибів, форми нарізання та кулінарне використання.

#### **Тема 4. Механічна кулінарна обробка риби, приготування напівфабрикатів**

Ознайомлення з м'ясо-рибним цехом: устаткування цеху, інструмент, інвентар, посуд. Інструктаж за змістом занять, організації робочого місця, безпеки праці. Робота із Збірником рецептур. Ознаки та органолептичні методи визначення доброякісності риб з лускою, без луски. Механічна кулінарна обробка риби з лускою, без луски. Розбирання риби з лускою. Особливості механічної кулінарної обробки інших видів риб. Особливості розбирання інших видів риб. Визначення відсотку відходів. Види панірувань та їх призначення. Приготування котлетної маси з риби та напівфабрикатів з неї: котлети, биточки, тюфтельки, рулет та ін. Вихід напівфабрикатів. Освоєння прийомів формування та панірування напівфабрикатів з риби. Вимоги до якості.

#### **Тема 5. Механічна кулінарна обробка м'яса, м'ясопродуктів, сільськогосподарської птиці, субпродуктів, приготування напівфабрикатів**

Ознайомлення з м'ясним цехом: устаткування м'ясного цеху, інструмент, інвентар, посуд. Інструктаж за змістом занять, організації робочого місця, безпеки праці. Робота із Збірником рецептур. Механічна кулінарна обробка м'яса. Приготування котлетної маси з м'яса та напівфабрикатів з неї: котлети, биточки, тюфтельки, рулет та ін. Вихід напівфабрикатів. Освоєння прийомів порціонування та панірування напівфабрикатів. Вимоги до якості. Механічна кулінарна обробка субпродуктів, кісток. Механічна кулінарна обробка птиці.

#### **Тема 6. Приготування страв з круп, макаронних виробів і бобових**

Ознайомлення з гарячим цехом: устаткування, інструмент, інвентар, посуд для приготування страв. Інструктаж за змістом занять, організації робочого місця, безпеки праці. Робота із Збірником рецептур. Приготування каш різної консистенції: розсипчасті, в'язкі, рідкі. Вимоги до якості каш. Відпуск. Приготування страв з макаронних виробів: макарони відварні з жиром, з сметаною, сиром. Вимоги до якості. Відпуск. Приготування страв з бобових: квасоля відварна з томатом і цибулею. Вимоги до якості. Відпуск.

#### **Тема 7. Приготування супів**

Інструктаж за змістом занять, організації робочого місця, безпеки праці. Устаткування, посуд, інструмент, інвентар для приготування та відпуску перших страв. Робота із Збірником рецептур з перерахунку сировини на задану кількість порцій. Приготування овочевої пасеровки. Приготування супів картопляних з крупами, бобовими, макаронними виробами, супів з різних овочів та ін. Вимоги до якості. Відпуск. Приготування супів молочних з крупою, макаронними виробами. Вимоги до якості. Відпуск.

#### **Тема 8. Приготування страв з яєць**

Інструктаж за змістом занять, організації робочого місця, безпеки праці. Устаткування, посуд, інструмент, інвентар для приготування та відпуску страв з яєць. Робота із Збірником рецептур. Обробка яєць та яєчних продуктів. Варіння яєць у шкаралупі. Вимоги до якості. Відпуск. Приготування яєць смажених. Вимоги до якості. Відпуск.

#### **Тема 9. Приготування страв і гарнірів з овочів**

Інструктаж за змістом занять, організації робочого місця, безпеки праці. Організація роботи в соусному відділенні, інструмент, інвентар, посуд. Робота із Збірником рецептур. Визначення проценту відходів, втрат. Страви та гарніри з варених та припущених овочів: картопля відварна, картопляне пюре, капуста відварна та ін. Вимоги до якості. Відпуск. Страви та гарніри з смажених і запечених овочів: картопля смажена основним способом з сирію та відвареною, картопля смажена у фритюрі, картопля запечена та ін. Вимоги до якості. Відпуск.

#### **Тема 10. Приготування прісного тіста та виробів з нього**

Ознайомлення з борошняним цехом. Інструктаж за змістом занять, організації робочого місця, безпеки праці. Організація роботи в борошняному цеху для приготування тіста та виробів з нього: підбір посуду, інструменту, інвентарю, підготовка устаткування до роботи. Робота із Збірником рецептур. Перерахунок сировини. Приготування прісного тіста та формування виробів з

нього: локшини та галушок, вареників з різними фаршами, пельменів та ін. Вимоги до якості. Відпуск.

## **Модуль 2. Технологія приготування їжі з основами товарознавства**

### **Тема 1. Вступ. Хімічний склад продуктів харчування**

Поняття про сировину, напівфабрикати, готову страву. Вода: значення її для організму людини. Вимоги до питної води, поняття про м'яку та жорстку воду. Мінеральні речовини: класифікація, коротка характеристика, значення для організму людини, вміст у продуктах. Поняття про зольність. Вуглеводи: класифікація, склад, коротка характеристика властивостей, значення для організму людини, вміст у продуктах. Пектинові речовини. Білки, жири: класифікація, фізико-хімічні властивості, значення для організму людини, вміст у продуктах. Вітаміни: класифікація, коротка характеристика, значення для організму людини, вміст у продуктах. Інші речовини, ферменти. Якість сировини, що використовується для приготування страв: визначення, фактори, що впливають на якість. Методи визначення якості. Консервування продуктів: суть, значення, методи.

### **Тема 2. Овочі, гриби: обробка, продукти їх переробки**

Хімічний склад і харчова цінність овочів, їх класифікація. Бульбоплоди та коренеплоди: види, хімічний склад і харчова цінність, вимоги до якості, механічна кулінарна обробка, процент відходів, умови зберігання, використання. Капустяні, салатно-шпинатні овочі: види, хімічний склад і харчова цінність, вимоги до якості, механічна кулінарна обробка, процент відходів, умови зберігання, використання. Цибулеві, пряні (зелень), десертні овочі: види, хімічний склад і харчова цінність, вимоги до якості, механічна кулінарна обробка, процент відходів, умови зберігання, використання. Плодові овочі: види, хімічний склад і харчова цінність, вимоги до якості, механічна кулінарна обробка, процент відходів, умови зберігання, використання. Напівфабрикати з овочів, овочеві консерви. Нарізання овочів: значення, методи, прийоми, прості форми нарізки, використання. Гриби: види, хімічний склад і харчова цінність, вимоги до якості, механічна кулінарна обробка, процент відходів, умови зберігання, використання.

### **Тема 3. Риба: обробка, технологія приготування напівфабрикатів**

Хімічний склад і харчова цінність риби. Класифікація риби. Вимоги до якості риби. Характеристика родин риб: коропових, оселедцевих, окуневих, з хрящовим скелетом (осетрових), лососевих, камбалових, скумбрієвих, тріскових та інших видів. Механічна кулінарна обробка риби з лускою. Розбирання риби з лускою. Особливості механічної кулінарної обробки інших видів риб. Особливості розбирання інших видів риб. Відсоток відходів. Види паніровок та їх призначення. Технологія приготування котлетної маси з риби та напівфабрикатів: котлети, биточки, тюфтельки, рулет та ін. Вихід напівфабрикатів, їх формування та панірування.

**Тема 4. М'ясо, птиця, дичина, субпродукти: обробка, технологія приготування напівфабрикатів**



Хімічний склад і харчова цінність м'яса. Тканини м'яса. Класифікація м'яса за видами тварин, віком, вгодованістю, термічним станом. Вимоги до якості охолодженого та замороженого м'яса. Технологічний процес обробки м'яса. Кулінарне призначення частин. Технологія приготування котлетної маси та напівфабрикатів: котлети, биточки, тюфтельки, зрази, рулет та ін. Вихід напівфабрикатів, вимоги до якості. Хімічний склад сільськогосподарської птиці, дичини, класифікація за видом, вгодованістю, термічним станом та обробкою, вимоги до якості. Технологічний процес обробки птиці, дичини. М'ясні субпродукти: види, харчова цінність, класифікація, коротка характеристика, механічна кулінарна обробка.

#### **Тема 5. Теплова кулінарна обробка продуктів**

Значення теплової обробки продуктів. Класифікація. Характеристика способів теплової обробки: основних, комбінованих, допоміжних. Харчові жири: види, класифікація, характеристика, використання.

#### **Тема 6. Крупи, бобові, макаронні вироби: обробка, технологія приготування страв**

Будова та хімічний склад зерна злакових. Крупи: види, асортимент, харчова цінність, вимоги до якості, механічна кулінарна обробка, умови зберігання, використання. Бобові: види, асортимент, харчова цінність, вимоги до якості, механічна кулінарна обробка, умови зберігання, використання. Макаронні вироби: асортимент, харчова цінність, вимоги до якості, механічна кулінарна обробка, умови зберігання, використання. 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. Загальні правила варіння бобових та макаронних виробів, відсоток приварку. Приготування та відпуск макаронів відварених: з жиром, з сметаною, з сиром; бобових відварених - різні способи відпуску. Відсоток приварку.

#### **Тема 7. Технологія приготування супів**

Харчова цінність супів, класифікація, умови зберігання, порядок і норми відпускання. Технологія приготування овочевої пасеровки. Заправні супи, характеристика, класифікація, загальні правила приготування. Технологія приготування та відпуск супів картопляних з крупою, бобовими, макаронними виробами, супів з різних овочів та ін. Вимоги до якості супів. Хімічний склад, класифікація, асортимент та характеристика молока, вершків, молочних консервів (молоко згущене, сухе), молочнокислих продуктів. Вимоги до якості, використання. Технологія приготування, відпуск, вимоги до якості молочних супів: з крупою, макаронними виробами.

#### **Тема 8. Яйця, яєчні продукти: обробка, технологія приготування страв**

Будова та хімічний склад яйця. Види яєць за строками зберігання та категоріями. Яєчні продукти, їх асортимент. Механічна кулінарна обробка яєць, яєчних продуктів. 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). Вимоги до якості.

### **Тема 9. 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 сиріої 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, відсоток втрат. Гарніри. Поняття про основний, додатковий, простий, комбінований, складний гарнір.

### **Тема 10. Технологія приготування прісного тіста та виробів з нього**

Види та сорти пшеничного борошна, вимоги до якості. Значення виробів з тіста. Технологія приготування прісного тіста та виробів з нього: локшини, вареників з різними фаршами, чебуреків, галушок та ін. Вимоги до якості. Правила та умови теплової обробки виробів. Терміни та умови зберігання.

## **Модуль 3. Устаткування підприємств харчування**

### **Тема 1. Вступ. Знайомство з технікою підприємств харчування**

Ознайомлення з технікою підприємств харчування. Значення ефективного та раціонального використання техніки і дотримання технічних вимог безпеки праці, підвищення її продуктивності, поліпшення якості продукції. Роль технічних знань для раціонального, безпечного та ефективного використання устаткування. Зв'язок з іншими предметами.

### **Тема 2. Загальні відомості про машини та механізми**

Поняття про машину. Класифікація машин, які використовуються на підприємствах харчування. Вимоги до машин та матеріалів для їх виготовлення. Основні частини та деталі машин, їх призначення та будова. Загальні відомості про передаточні механізми, їх призначення, основні види і застосування. Технічна документація машин, загальні правила експлуатації устаткування і основні вимоги техніки безпеки праці.

### **Тема 3. Універсальні кухонні машини**

Універсальні кухонні машини: їх класифікація, призначення, будова, комплектація змінними механізмами, правила експлуатації та технічні вимоги безпеки праці.

### **Тема 4. Ваговимірювальне устаткування.**

Класифікація ваг, їх призначення, будова. Вимоги до ваг, гир, правила експлуатації з дотриманням технічних вимог безпеки праці.

### **Тема 5. Машини та механізми для обробки овочів**

Характеристика машин для обробки овочів та картоплі на підприємствах харчування, їх класифікація. Машини та механізми для очищення овочів та картоплі, для нарізання сирих та варених овочів, для протирання продуктів та овочів. Призначення машин та механізмів, їх будова, принцип роботи, правила експлуатації з дотриманням технічних вимог безпеки праці. Можливі проблеми під час роботи машин.

#### **Тема 6. Машини та механізми для обробки м'яса та риби**

Загальна характеристика машин та механізмів для обробки м'яса та риби. Машини та механізми для подрібнення м'яса та риби (м'ясорубки, кутери), фаршемішалки, машини та механізми для розпушування м'яса, для дозування та формування котлет і пельменів. Призначення машин та механізмів, їх будова, принцип роботи, правила експлуатації з дотриманням технічних вимог безпеки праці, складання та розбирання робочих деталей. Небезпечні зони машин та механізмів, можливі проблеми під час роботи устаткування та методи їх вирішення.

#### **Тема 7. Машини та механізми для приготування тіста**

Характеристика машин для приготування тіста, їх призначення та класифікація. Машини та механізми для просіювання борошна. Машини для замішування та розкачування тіста. Призначення даного устаткування, його будова, принцип роботи, регулювання швидкості, складання та розбирання робочих деталей. Правила експлуатації з дотриманням технічних вимог безпеки праці.

#### **Тема 8. Підйомно-транспортне устаткування**

Призначення, класифікація, будова, правила експлуатації та технічні вимоги безпеки праці під час роботи з ліфтами, підйомниками, транспортерами, візками.

#### **Тема 9. Загальні відомості про теплове устаткування**

Відомості про теплове устаткування. Класифікація теплового устаткування. Паливо, його види, склад. Загальні відомості про електричне устаткування. Електронагрівальні елементи: їх види, будова, принцип роботи, переваги та недоліки кожного виду, застосування. Загальні відомості про секційно-модульоване обладнання. Загальні відомості устаткування на газовому обігріві. Правила експлуатації та безпека праці з газовим обладнанням. Запобігання перевитрат палива. Характеристика та властивості горючих газів, переваги та недоліки газових апаратів, газові пальники, їх види, будова. Правила розпалювання пальників з дотриманням технічних вимог безпеки праці.

#### **Тема 10. Устаткування для варіння їжі**

Котли секційно-модульовані для варіння їжі, пароварильні шафи, сосисковарки, їх призначення, будова. Принцип роботи, правила експлуатації та технічні вимоги безпеки праці, автоматика електричних котлів.

#### **Тема 11. Устаткування для смаження їжі**

Електричні та газові плити, сковороди, шафи для випікання та смаження продуктів, фритюрниці - їх призначення, будова. Принцип дії, регулювання

температурного режиму, правила раціональної та безпечної експлуатації теплових апаратів. Заходи щодо економії паливно-енергетичних ресурсів.

### **Тема 12. Допоміжне устаткування**

Водонагрівачі, кип'ятильники безперервної дії, їх призначення, будова. Принцип роботи, автоматика, правила експлуатації та технічні вимоги безпеки праці. Марміти електричні для відпуску 1-х та 2-х страв, їх призначення, будова. Правила експлуатації та технічні вимоги безпеки праці.

### **Модуль 4. Аграрне виробництво. Переробка сільськогосподарської продукції з основами товарознавства**

1. Особливості зберігання картоплі.
2. Технологія зберігання коренеплодів.
3. Технологія зберігання цибулі і часнику.
4. Вміст хімічних компонентів у цибулевих овочах.
5. Сучасні способи зберігання часнику.
6. Особливості технології зберігання капусти.
7. Хімічний склад плодів овочів для зберігання.
8. Умови і технологія зберігання томатів.
9. Умови і технологія зберігання перцю.
10. Технологія зберігання гарбузових овочів.
11. Технологія зберігання зелених овочів.
12. Технологія сушіння плодів і овочів.
13. Характеристика процесу сушіння в сушарках різних видів.
14. Попередження проростання картоплі і овочів при зберіганні.
15. Класифікація способів зберігання плодів та овочів.

## РЕКОМЕНДОВАНА ЛІТЕРАТУРА

1. Захарчук В.Г. Технологія продукції ресторанного господарства: навч. посіб. / В.Г. Захарчук, Т.А. Кунділовська, Г.Є. Гайдукович. – Одеса : ОНЕУ, Атлант ВОІ СОІУ, 2016. – 479 с.
2. Іжевська О. Технологія продукції ресторанного господарства : навч. посіб. / О. Іжевська. – Львів : ЛДУФК ім. Івана Боберського, 2020. – 380 с.
3. Інноваційні технології виробництва продукції харчування: навч.-метод. посіб. / Н.В. Ржевська та ін. – Переяслав-Хмельницький, 2019. – 260 с.
4. Машина і обладнання для переробки сільськогосподарської продукції. Практикум [Навчальний посібник] / Ю.Г Сухенко, В.В. Сарана, В.П. Василів, З.А. Бурова / За ред. проф. Ю.Г. Сухенка. – К. : ЦП «Компринт», 2018. – 589 с.
5. Сирохман І.В. Товарознавство продовольчих товарів [Текст] : підручник : затв. МОНмолодьспорту України / І.В. Сирохман. – Харків : Світ Книг, 2016. – 712, [1] с. : табл., схеми.
6. Слащева А.В. Технологія продукції ресторанного господарства : навч. посіб. / А.В. Слащева. – Кривий Ріг : ДонНУЕТ, 2020. – 300 с.
7. Стахмич Т.М. Кулінарна справа. Технологія приготування їжі : підруч. / Т.М. Стахмич, О.М. Пахолук. – Київ : Грамота, 2020. – 280 с.
8. Теоретичні основи харчових технологій навч.-метод. посіб. / Н.Ф. Усатенко, М.Г. Калашник, О.В. Перчук, О.С. Джетере та ін. Переяслав-Хмельницький, 2018. – 240 с.
9. Технологічні комплекси харчових виробництв : навчальний посібник / В.І. Теличкун, О.М. Гавва, Ю.С. Теличкун, О.О. Губеня, М.Г. Десик, О.М. Чепелюк. – Київ : Видавництво «Сталь», 2017. – 456 с.

Програму розглянуто та затверджено на засіданні кафедри професійної освіти та технологій за профілями

Протокол №11 від 19 квітня 2024 року

Голова фахової атестаційної комісії

Тамара КРАВЧЕНКО

Завідувач кафедри професійної освіти  
та технологій за профілями

Олексій МЕЛЬНИК

ЗГІДНО  
З ОРИГІНАЛОМ