

Міністерство освіти і науки України

Рубіжанський індустріально-педагогічний коледж

ЗАТВЕРДЖУЮ

В.о. директора коледжу,

Голова приймальної комісії

Юлія КОВАЛЕНКО



» 2021 року

ТЕХНОЛОГІЯ ПРИГОТУВАННЯ ЇЖІ

програма для вступних екзаменів

Рубіжне

2021

Програма для вступних екзаменів з технології приготування їжі для абітурієнтів на основі повної загальної середньої освіти Рубіжанського індустріально-педагогічного коледжу. - Рубіжне, 2021.

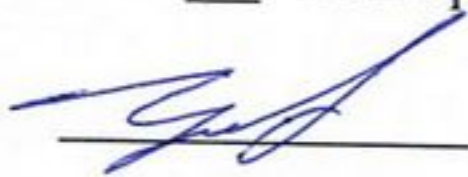
Укладач: Тетяна Пермінова, викладач предмету технологія приготування їжі.

Обговорено та рекомендовано цикловою комісією циклу професійної та практичної підготовки

«Сфера обслуговування», «Харчові технології», «Технологія виробів легкої промисловості».

Протокол № 7 від « 19 » 02 2021 року

Голова циклової комісії



Сергій ЧУМАК

Цілі навчальної дисципліни:

Мета дисципліни - надання здобувачам освіти необхідних знань по технології приготування кулінарних страв.

Завдання дисципліни – ознайомити здобувачів освіти з порядком розробки та затвердження нормативно-технологічної документації; по технології приготування кулінарних страв.

Програмою передбачається:

- приготування кулінарних страв з овочів;
- приготування кулінарних страв з риби;
- приготування кулінарних страв з м'яса (натуральних, рублених із котлетної маси);
- технологія приготування супів;
- технологія приготування кулінарних страв з яєць і сиру;
- приготування холодних страв і закусок;
- приготування солодких страв;
- характеристика діет лікувального харчування;
- приготування страв для дієтичного харчування.

Сучасний спеціаліст повинен мати високий рівень професійної підготовки про технологію приготування кулінарних страв. Викладання програмного матеріалу має практичну спрямованість і проводиться з урахуванням особливостей виробництва в підприємствах громадського харчування.

Згідно з вимогами програми здобувач освіти повинен

Знати:

- приготування кулінарних страв з овочів;
- приготування кулінарних страв з риби;
- приготування кулінарних страв з м'яса (натуральних, рублених із котлетної маси);
- технологію приготування супів;
- технологію приготування кулінарних страв з яєць і сиру;
- приготування холодних страв і закусок;
- приготування солодких страв;
- характеристику діет лікувального харчування;
- приготування страв для дієтичного харчування.

Вміти:

- готувати кулінарні страви з овочів;
- готувати кулінарні страви з риби;
- готувати кулінарні страви з м'яса (натуральних, рублених із котлетної маси);
- готувати супи;
- готувати кулінарні страви з яєць і сиру;
- готувати холодні страви і закуски;
- готування солодкі страви;
- готувати страви дієтичного харчування.

ЗМІСТ ПРОГРАМИ ДЛЯ ВСТУПНОГО ЕКЗАМЕНУ

Технологія приготування їжі

1. Приготування кулінарних страв з овочів.

- 1.технологічні процеси приготування страв з овочів;
- 2.вимоги до якості кулінарних страв з овочів;
- 3.правила відпуску страв з овочів.
- 4.приготування страв з овочів;
- 5.охарактеризувати вимоги до якості страв з овочів;

2. Приготування кулінарних страв з риби

- 6.вимоги до якості кулінарних страв з риби;
- 7.правила відпуску страв з риби
- 8.охарактеризувати вимоги до якості страв з риби;

3. Приготування кулінарних страв з м'яса.

- 9.технологічні процеси приготування страв з м'яса (натуральних рублених з котлетної маси);
- 10.вимоги до якості кулінарних страв з м'яса(натуральних рублених з котлетної маси) ;
- 11.правила відпуску страв з м'яса(натуральних рублених з котлетної маси) .
- 12.приготування страв з м'яса (натуральних рублених з котлетної маси);
- 13.охарактеризувати вимоги до якості страв з м'яса (натуральних рублених з котлетної маси);
- 14.відпуск страв з м'яса (натуральних рублених з котлетної маси).

4. Технологія приготування супів

- 15.вимоги до якості супів;
- 16.правила відпуску супів.
- 17.охарактеризувати вимоги до якості супів;
- 18.відпуск супів.

5. Технологія приготування страв з яєць і сиру

- 19.технологічні процеси приготування страв з яєць і сиру;
- 20.вимоги до якості страв з яєць і сиру ;
- 21.правила відпуску страв з яєць і сиру.
- 22.приготування страв з яєць і сиру;
- 23.охарактеризувати вимоги до якості страв з яєць і сиру;
- 24.відпуск страв з яєць і сиру

6. Технологія приготування холодних страв і закусок

- 25.вимоги до якості холодних страв і закусок;
- 26.правила відпуску холодних страв і закусок.
- 27.охарактеризувати вимоги до якості холодних страв і закусок;
- 28.відпуск холодних страви і закусок.

7. Технологія приготування солодких страв

- 29.вимоги до якості солодких страв;
- 30.правила відпуску солодких страв.
- 31.охарактеризувати вимоги до якості солодких страв;
- 32.відпуск солодких страви.

8. Характеристика дієт лікувального харчування

- 33.характеристика лікувальних дієт;
- 34.характеристика страв лікувального харчування;
- 35.правила відпуску дієтичних страв.
- 36.визначення лікувальної дієти;
- 37.приготування страв дієтичного харчування;

№ 9 Приготування страв дієтичного харчування (дієти 1-4, 5, 7, 9,11,13,14,15)

- 38.характеристика страв дієт 11-15;
- 39.приготування страви дієт 1-9;
- 40.приготування страви дієт 11-15;

Критерії оцінювання

Білет фахового вступного випробування на основі ОКР «Кваліфікований робітник» для отримання ступеня «Фаховий молодший бакалавр» включає 50 питань, кожне з яких оцінюється в 2 бали.

**Таблиця переводу результатів фахового вступного випробування
на основі ОКР «Кваліфікований робітник»
для отримання ступеня «Фаховий молодший бакалавр»
в 200 - бальну систему оцінювання**

2	102
4	104
6	106
8	108
10	110
12	112
14	114
16	116
18	118
20	120
22	122
24	124
26	126
28	128
30	130
32	132
34	134
36	136
38	138
40	140
42	142
44	144
46	146
48	148
50	150

52	152
54	154
56	156
58	158
60	160
62	162
64	164
66	166
68	168
70	170
72	172
74	174
76	176
78	178
80	180
82	182
84	184
86	186
88	188
90	190
92	192
94	194
96	196
98	198
100	200

Рекомендована література

- М.А. Малявко «Технологія приготування їжі»
- С.А. Шаліїв «Кулінарія»
- Збірник технологічних карт фірмових страв
- Справочник кулінара

Інформаційні ресурси

Internet, періодичні видання, наукова та навчальна література