

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

«ЗАТВЕРДЖЕНО»

Голова приймальної комісії
проф. Безлюдний О.І.

«__» _____ 2016 р.

**ПРОГРАМА ВСТУПНИХ ВИПРОБУВАНЬ
«Основи кулінарії»**

**(бакалавр)
(денна та заочна форми навчання)
(для осіб, що вступають за іншою спеціальністю)
(термін навчання – 3 роки)**

Спеціальність: 01015 Професійна освіта. Харчові технології



Умань – 2016

Пояснювальна записка

Основною метою вступного екзамену з основ кулінарії є перевірка знань та вмінь абітурієнтів.

Абітурієнт повинен **знати**:

хімічний склад і харчову цінність продуктів харчування, основи організації виробництва кулінарної продукції в підприємствах масового харчування, обробку овочів і грибів, обробку риби і нерибних морепродуктів, обробку м'яса і м'ясних продуктів, обробку сільськогосподарської птиці і дичини. етапи і способи оброблення продуктів, процеси і зміни, що відбуваються з продуктами при їх механічному, кулінарному обробленні; показники якості і безпечності кулінарної продукції; рівні засвоювання їжі; способи зниження відходів і витрат харчових речовин при кулінарній обробці харчових продуктів; маловідходні і безвідходні технології; сучасні технології приготування основних продуктів харчування

Абітурієнт повинен **знати**:

готувати основні види страв усіх груп харчових продуктів; розробляти й використовувати нормативні документи по одержанню промислових продуктів харчування; використовувати технології основних харчових виробництв, а також методи розрахунків норм витрат сировини і допоміжних матеріалів; складати матеріальний баланс і використовувати його у технологічних розрахунках.

КРИТЕРІЇ ОЦІНЮВАННЯ ЗНАНЬ АБИТУРІЄНТІВ

<i>Рівень</i>	<i>Бали</i>	<i>Характеристика усних відповідей</i>
Початковий	106-111,4	Учень (слухач) 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.
	112-117,4	Учень (слухач) з допомогою викладача відтворює на рівні розпізнання окремі фрагменти навчального матеріалу та неусвідомлено виконує окремі фрагменти практичних завдань. При відповіді і виконанні практичних завдань припускається помилок.
	118-123,4	Учень (слухач) з допомогою викладача відтворює фрагменти навчального матеріалу та неусвідомлено виконує частину практичних завдань. При відповіді і виконанні практичних завдань припускається суттєвих помилок.
Середній	124-132,6	Учень (слухач) 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.
	133,5-142,1	Учень (слухач) 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.
	143-151,6	Учень (слухач) 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	152,5-161,1	Учень (слухач) 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.
	162-170,5	Учень (слухач) 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.
	171,5-180	Учень (слухач) 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 обгрунтована. 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	181-189,5	Учень (слухач) 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 учня (слухача) повна, правильна, логічна, містить аналіз і систематизацію. Встановлює причинно-наслідкові та міжпредметні зв'язки, робить аргументовані висновки з незначно консультацією викладача. Вміє самостійно користуватися джерелами інформації. Учень (слухач) 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.
	190,5-199	Учень (слухач) володіє узагальненими знаннями навчального матеріалу в повному обсязі та здатний їх ефективно використовувати для виконання всіх передбачених навчальною програмою практичних завдань. Відповідь учня (слухача) 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,

		<p>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>Учень (слухач) володіє системними знаннями навчального матеріалу та ефективно їх застосовує для виконання практичних завдань, що передбачені навчальною програмою. Відповідь учня (слухача) 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>

Зміст програми

Хімічний склад і харчова цінність продуктів харчування. Вода. Мінеральні речовини. Білки. Жири. Вуглеводи. Вітаміни. Ферменти. Інші речовини, що входять до складу продуктів харчування. Енергетична цінність (калорійність) продуктів харчування.

Основи організації виробництва кулінарної продукції в підприємствах масового харчування. Організація технологічного процесу. Організація приймання продуктів. Організація зберігання продуктів харчування і напівфабрикатів. Організація тарного господарства. Структура виробництва. Організація робочих місць.

Обробка овочів і грибів. Значення овочів у харчуванні людини. Класифікація овочів. Характеристика технологічного процесу обробки овочів. Обробка бульбоплодів. Обробка коренеплодів. Обробка капустяних овочів. Обробка цибулевих овочів. Обробка салатно-шпинатних, пряних і десертних овочів. Обробка плодових овочів. Підготовка овочів для фарширування. Обробка консервованих овочів. Відходи овочів і використання їх. Обробка грибів.

Обробка риби і нерибних морепродуктів. Хімічний склад і харчова цінність риби. Класифікація риби. Організація обробки риби. Обробка лускатої риби. Обробка безлускатої та окремих видів риби. Обробка риби для фарширування. Обробка риби з хрящовим скелетом. Приготування рибних напівфабрикатів. Обробка і використання рибних харчових відходів. Обробка нерибних морепродуктів.

Обробка м'яса і м'ясних продуктів. Хімічний склад і харчова цінність м'яса. Види і класифікація м'яса. Організація технологічного процесу обробки м'яса і виробництва напівфабрикатів. Кулінарне розбирання і обвалювання яловичої туші. Кулінарне розбирання і обвалювання свинячої, баранячої і телячої туші. Приготування м'ясних напівфабрикатів. Напівфабрикати з яловичини, баранини, телятини, свинини (натуральні і паніровані). Напівфабрикати з січеної натуральної і котлетної маси. Обробка поросят, кроликів і диких тварин. Обробка субпродуктів і кісток.

Обробка сільськогосподарської птиці і дичини. Значення птиці у харчуванні людини. Класифікація їх. Обробка сільськогосподарської птиці і дичини. Способи заправлення птиці і дичини. Напівфабрикати з птиці й дичини, вимоги до якості і строки зберігання їх. Обробка субпродуктів птиці і дичини.

СПИСОК РЕКОМЕНДОВАНОЇ ЛІТЕРАТУРИ

1. Домарецький В.А. Технологія харчових продуктів / В.А. Домарецький, М.В.Остапчук, А.І. Українець. – К. : НУХТ, 2003. – 570 с.
2. Доцяк В.С. Українська кухня : підручник для учнів проф.-техн. закл. освіти / В.С. Доцяк. – Львів : Вид. «Оріяна-Нова», 1998. – 560 с.
3. Доцяк В.С. Українська кухня: Технологія приготування страв : Підручник / В.С. Доцяк. – К. : Вища шк., 1995. – 550 с.: іл.
4. Зберігання та переробка сільськогосподарської продукції : рек. МОН України як підручник для студентів ВНЗ / О.В. Богомлолов, Н.В. Верешко, О. М. Сафонова [та ін.] ; під ред. О.І. Шаповаленка, О.М. Сафонової. – Харків : Еспада, 2008. – 542, [2] с.: іл.
5. Старовойт Л.Я. Кулінарія : підручник / Л.Я. Старовойт, М.С. Косовенко, Ж.М. Смирнова. – К. : Вища школа, 1992. – 269 с.
6. Технологія приготування їжі : Практикум / А.М. Пластун, В.В. Ткач. – К. : Центр навчальної літератури , 2004. – 212 с.
7. Шумило Г.І. Технологія приготування їжі : навч. пос. : реком. МОН України / Г.І. Шумило. – К. : Кондор, 2003. – 504 с.

Обговорено і затверджено на засіданні кафедри професійної освіти та технологій за профілями. Протокол № 9 від «24» лютого 2016 р.

Голова фахової атестаційної комісії

Т.В. Кравченко