

МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ  
ПЕРВОМАЙСЬКИЙ ІНДУСТРІАЛЬНО-ПЕДАГОГІЧНИЙ ФАХОВИЙ КОЛЕДЖ  
(ППФК)

**МЕТОДИЧНІ РЕКОМЕНДАЦІЇ  
ТА ПРОГРАМА КВАЛІФІКАЦІЙНОГО ІСПИТУ  
З ПРОФЕСІЙНОЇ ПІДГОТОВКИ ЗА СПЕЦІАЛІЗАЦІЄЮ  
«АГРАРНЕ ВИРОБНИЦТВО, ПЕРЕРОБКА  
СІЛЬСЬКОГОСПОДАРСЬКОЇ ПРОДУКЦІЇ ТА ХАРЧОВІ  
ТЕХНОЛОГІЇ»**

**галузь знань: 01 Освіта / Педагогіка**

**спеціальність: 015 Професійна освіта (за спеціалізаціями)**

**освітньо-професійна програма «Професійна освіта (Харчові технології)»**

Рубіжне  
2023

Методичні рекомендації та програма кваліфікаційного іспиту з професійної підготовки за спеціалізацією «Аграрне виробництво, переробка сільськогосподарської продукції та харчові технології» спеціальності 015 Професійна освіта (за спеціалізаціями), освітньо-професійна програма «Професійна освіта (Харчові технології)», ППФК : Рубіжне, 2023.

Укладачі: Лугова Л.І. — заступник директора з навчально-виховної роботи;  
Меркулова Л.Ф. — голова циклової комісії харчових технологій та економічних дисциплін;  
Гаєва Т.М. — методист.

Розглянуто і схвалено на засіданні циклової комісії харчових технологій та економічних дисциплін (протокол № 4 від 15.03.2023) та затверджено на засіданні методичної ради (протокол № 6 від 28.03.2023).

**ЗМІСТ**

ВСТУП.....	4
I. МЕТОДИЧНІ РЕКОМЕНДАЦІЇ ДО КВАЛІФІКАЦІЙНОГО ІСПИТУ.....	5
1.1. Концепція кваліфікаційного іспиту.....	5
1.2. Зміст екзаменаційних завдань.....	5
1.3. Критерії оцінювання.....	6
II. ПРОГРАМА КВАЛІФІКАЦІЙНОГО ІСПИТУ.....	7
СПИСОК РЕКОМЕНДОВАНОЇ ЛІТЕРАТУРИ.....	12

## ВСТУП

Згідно з освітньо-професійною програмою «Професійна освіта (Харчові технології)» атестація в Первомайському індустріально-педагогічному фаховому коледжі (далі — Фаховий коледж) за освітньо-професійним ступенем «фаховий молодший бакалавр» здійснюється у формі кваліфікаційного іспиту.

Кваліфікаційний іспит з професійної підготовки за спеціалізацією «Аграрне виробництво, переробка сільськогосподарської продукції та харчові технології» спеціальності 015 Професійна освіта (за спеціалізаціями) у Фаховому коледжі (далі — КІ) — це контрольний захід, який проводиться з метою встановлення фактичної відповідності рівня підготовки фахівця вимогам освітньо-професійної програми «Професійна освіта (Харчові технології)», виявлення рівня сформованості у здобувачів освіти спеціальних (фахових) компетенцій за спеціалізацією.

## І. МЕТОДИЧНІ РЕКОМЕНДАЦІЇ ДО КВАЛІФІКАЦІЙНОГО ІСПИТУ З ПРОФЕСІЙНОЇ ПІДГОТОВКИ ЗА СПЕЦІАЛІЗАЦІЄЮ

### 1.1. Концепція кваліфікаційного іспиту

Кваліфікаційний іспит з професійної підготовки за спеціалізацією «Аграрне виробництво, переробка сільськогосподарської продукції та харчові технології» спеціальності 015 Професійна освіта (за спеціалізаціями) передбачає перевірку знань здобувачів освіти з таких дисциплін:

1. Організація виробництва в закладах ресторанного господарства.
2. Організація обслуговування в закладах ресторанного господарства.
3. Технологія виробництва кулінарної продукції.
4. Основи охорони праці.
5. Облік і звітність.

Проведення КІ здійснюється в дистанційній формі за допомогою спеціалізованого хмарного програмного забезпечення й інструментів Google Workspace for Education і складається з двох етапів:

**1-й етап** КІ проводиться у формі комп'ютерного тестування і передбачає перевірку теоретичних знань зі спецдисциплін.

**2-й етап** КІ передбачає вирішення завдань практичного/проблемного характеру.

**Комп'ютерне тестування** триває 60 хвилин.

Для вирішення **практичного завдання** надається 30 хвилин.

Всі завдання мають професійну спрямованість, їх розв'язання потребує від здобувачів освіти умінь застосовувати інтегровані знання програмного матеріалу спеціальних дисциплін.

Оцінка знань та умінь відбувається згідно з розробленими критеріями.

## 1.2. Зміст екзаменаційних завдань

Завдання КІ складено відповідно до навчальних програм з дисциплін: «Організація виробництва в закладах ресторанного господарства», «Технологія виробництва кулінарної продукції», «Організація обслуговування в закладах ресторанного господарства», «Облік і звітність», «Основи охорони праці».

Тестові завдання розроблені засобами додатку для створення онлайн-тестів Google Форм. При цьому підтримується як можливість перемішування тестових завдань, так і запропонованих відповідей для кожного здобувача освіти. Усі питання тестових завдань мають закритий характер.

Тестові завдання, які містять 55 питань, з яких:

1) **20 тестових завдань**, з дисципліни **«Організація виробництва в закладах ресторанного господарства»**. З них:

– 5 питань мають 4 варіанта відповідей з однією правильною; кожна правильна відповідь оцінюється 1 балом;

– 10 питань мають по 5 варіантів відповідей з 2 правильними; кожна правильна відповідь оцінюється 2 балами;

– 5 питань передбачають встановлення відповідності між запропонованими твердженнями; правильна відповідь оцінюється 3 балами.

*Максимальна кількість балів — 40.*

2) **20 тестових завдань** з дисципліни **«Технологія виробництва кулінарної продукції»**. З них:

– 10 питань мають по чотири варіанти відповіді з однією правильною, де кожна правильна відповідь оцінюється 1 балом;

– 5 питань мають по 5 варіантів відповідей з 2 правильними, кожна правильна відповідь оцінюється 2 балами;

– 5 питань передбачають встановлення відповідності між запропонованими твердженнями, кожна правильна відповідь оцінюється 5 балами;

*Максимальна кількість балів — 45.*

3) **10 тестових завдань** з дисципліни **«Організація обслуговування в закладах ресторанного господарства»**. З них:

– 5 питань мають по 4 варіанти відповідей з однією правильною, кожна правильна відповідь оцінюється 1 балом;

– 5 питань мають по 5 варіантів відповідей, кожна правильна відповідь оцінюється у 2 бали.

*Максимальна кількість балів — 15.*

4) **5 завдань** з дисципліни **«Основи охорони праці»** містять питання різного рівня складності:

– **перше і друге** тестове завдання з однією правильною відповіддю. Правильна відповідь оцінюється в 1 бал;

– **третє завдання** — тестове завдання з декількома правильними відповідями. Правильна відповідь оцінюється в 2 бали.

– **четверте завдання** — тест на відповідність визначень поняттям. Правильна відповідь оцінюється в 4 бали.

– **п'яте завдання** — вирішення задач за однією з тем «Організація охорони праці на виробництві», «Профілактика травматизму та професійних захворювань», «Основи фізіології та гігієни праці». Правильна відповідь оцінюється в 2 бали.

*Максимальна кількість балів — 10.*

**Практичне завдання** з дисципліни «Облік та звітність» передбачає вміння здобувачів освіти складати первинні документи у відповідності з вимогами до оформлення: з обліку касових операцій, звітування підзвітних осіб про використання коштів, наданих під звіт; оформлення операцій з обліку сировини та товарів на складі закладів ресторанного господарства; розрахунку продажної ціни блюда та оформлення плану-меню.

Правильна відповідь оцінюється 10 балами.

### 1.3. Критерії оцінювання

Максимальна кількість балів, яку може набрати здобувач освіти при виконанні усіх видів завдань КІ, складає 120 балів. Дані зі 120-бальної шкали оцінювання переводиться в 4-бальну шкалу.

#### ТАБЛИЦЯ ВІДПОВІДНОСТІ між 120-бальною та 4-бальною шкалами оцінювання

Загальна кількість балів за 120-бальною шкалою оцінювання	Оцінка за 4-бальною шкалою оцінювання
0-59	незадовільно
60-89	задовільно
90-107	добре
108-120	відмінно

**II. ПРОГРАМА КВАЛІФІКАЦІЙНОГО ІСПИТУ**  
**(перелік основних тем дисциплін, що виносяться**  
**на кваліфікаційний іспит)**

**ОРГАНІЗАЦІЯ ВИРОБНИЦТВА В ЗАКЛАДАХ РЕСТОРАННОГО**  
**ГОСПОДАРСТВА**

**Змістовий модуль 1. Ресторанне господарство в сучасних умовах.**

**Структура виробництва.**

**Тема 1.** Основні напрями розвитку ресторанного господарства в сучасних умовах. Концентрація виробництва, спеціалізація виробництва, кооперація.

**Тема 2.** Виробнича інфраструктура. Взаємозв'язок виробничих цехів з іншими групами приміщень

**Змістовий модуль 2. Класифікація підприємств ресторанного**  
**господарства. Особливості діяльності**

**Тема 1.** Організаційно-правові форми підприємств ресторанного господарства, їх характеристика. Загальні поняття про засновницькі документи і реєстрацію підприємств.

**Тема 2.** Класифікація підприємств ресторанного господарства залежно від характеру виробництва, асортименту продукції, об'єму і видів послуг, що надаються. Класи і типи підприємства, їх визначення.

**Тема 3.** Характеристика заготівельних підприємств, визначення видів, особливості діяльності (заготівельна фабрика, комбінат напівфабрикатів, фабрика-кухня, комбінат харчування, спеціалізовані кулінарні цехи)

**Тема 4.** Характеристика бару як типу підприємства ресторанного господарства. Характеристика кафе як типу підприємства ресторанного господарства. Особливості організації кафетерію

**Тема 5.** Раціональне розміщення мережі підприємств ресторанного господарства

**Змістовий модуль 3. Організація складського господарства та**  
**постачання сировини і товарів**

**Тема 1.** Джерела та організація постачання сировини і товарів.

**Тема 2.** Організація складського господарства. Призначення, компонування складських приміщень. Послідовність складських операцій.

**Тема 3.** Правила приймання товарів і тари. Організація тарного господарства

## **Змістовий модуль 4. Оперативне планування виробництва та технологічна документація**

**Тема 1.** Зміст оперативного планування. Оперативне планування роботи виробництва заготівельних підприємств

**Тема 2.** Нормативна і технологічна документація підприємств ресторанного господарства: Збірник рецептур страв і кулінарних виробів; Збірник рецептур страв для дієтичного харчування. Технологічні карти.

**Тема 3.** Розрахунок кількості відвідувачів підприємств ресторанного господарства.

**Тема 4.** Визначення кількості страв, розподіл страв за асортиментом.

**Тема 5.** Складання виробничої програми підприємства. Складання плану-меню.

**Тема 6.** Складання графіку реалізації готової продукції.

**Тема 7.** Розрахунок та підбір різних видів обладнання підприємств ресторанного господарства.

**Тема 8.** Визначення загальної площі цеху. Загальні вимоги до компонування приміщень.

## **Змістовий модуль 5. Основи раціональної організації праці**

**Тема 1.** Зміст і завдання раціональної організації праці.

**Тема 2.** Графіки виходу на роботу, їх характеристика. Раціоналізація режимів праці і відпочинку. Види графіків, їх характеристика.

**Тема 3.** Визначення чисельності працівників на підприємствах ресторанного господарства.

## **ТЕХНОЛОГІЯ ВИРОБНИЦТВА КУЛІНАРНОЇ ПРОДУКЦІЇ**

### **Змістовий модуль 1. Характеристика технологічних процесів виробництва продукції ресторанного господарства**

**Тема 1.** Класифікація та загальна характеристика способів кулінарної обробки продуктів на підприємствах ресторанного господарства.

**Тема 2.** Характеристика способів теплової кулінарної обробки харчових продуктів.

### **Змістовий модуль 2. Склад харчових продуктів**

**Тема 1.** Білки.

**Тема 2.** Вуглеводи.

**Тема 3.** Жири. Ферменти.

**Тема 4.** Вітаміни, мінеральні речовини, барвники.



### **Змістовий модуль 3. Процеси, які відбуваються в продуктах при механічній і тепловій обробці**

**Тема 1.** Процеси, які відбуваються в м'ясі при механічній і тепловій обробці.

**Тема 2.** Процеси, які відбуваються в рибі при механічній і тепловій обробці.

**Тема 3.** Процеси, які відбуваються в овочах і плодах при механічній і тепловій обробці.

**Тема 4.** Процеси, які відбуваються в крупах, зернобобових продуктах, молоці та яйцях при механічній і тепловій обробці.

**Тема 5.** Процеси, які відбуваються при замісі та випічці тіста.

### **Змістовний модуль 4. Технологія приготування фірмових страв та страв складного приготування**

**Тема 1.** Порядок розробки та затвердження технологічної документації на фірмові страви.

**Тема 2.** Сучасні тенденції у технології приготування та оформлення страв

**Тема 3.** Технологія приготування супів, соусів, страв з овочів

**Тема 4.** Технологія приготування страв з риби та морепродуктів

**Тема 5.** Технологія приготування страв з м'яса, птиці, субпродуктів.

**Тема 6.** Технологія приготування холодних страв та закусок.

**Тема 7.** Технологія приготування солодких страв та напоїв.

**Тема 8.** Технологія приготування тіста та виробів з нього

### **Змістовний модуль 5. Наукові основи розробки новітніх технологій у ресторанному господарстві**

**Тема 1.** Основні напрямки розвитку та сучасні аспекти оздоровчого харчування.

**Тема 2.** Класифікація та характеристика біологічно-активних речовин.

**Тема 3.** Науково-практичні та методологічні підходи конструювання продуктів харчування.

### **Змістовний модуль 6. Технологія продуктів лікувально-профілактичного призначення, дієтичного та дитячого харчування**

**Тема 1.** Значення лікувально-профілактичного харчування, характеристика раціонів лікувально-профілактичного харчування.

**Тема 2.** Технологія дієтичного та дитячого харчування

## **ОРГАНІЗАЦІЯ ОБСЛУГОВУВАННЯ В ЗАКЛАДАХ РЕСТОРАННОГО ГОСПОДАРСТВА**

### **Змістовий модуль 1. Характеристика приміщень для обслуговування споживачів та їх обладнання**

**Тема 1.** Види приміщень для обслуговування споживачів. Обладнання торговельних залів

**Тема 2.** Види підсобних приміщень, їх характеристика

### **Змістовий модуль 2. Характеристика столового посуду, приборів та столової білизни**

**Тема 1.** Столовий посуд ресторану. Види столового посуду. Класифікація

**Тема 2.** Столові прибори. Види столових приборів. Характеристика

**Тема 3.** Столова білизна. Види. Характеристика.

### **Змістовий модуль 3. Інформаційне забезпечення процесу обслуговування**

**Тема 1.** Сутність та види меню. Принцип складання меню та його оформлення.

### **Змістовий модуль 4. Підготовка до обслуговування відвідувачів**

**Тема 1.** Санітарно-гігієнічна підготовка приміщень до обслуговування

**Тема 2.** Технологія обслуговування споживачів у закладах ресторанного господарства.

**Тема 3.** Види попереднього сервірування столу в залежності від характеру обслуговування.

**Тема 4.** Сервіровка столів. Порядок сервіровки столу

### **Змістовий модуль 5. Форми обслуговування споживачів у закладах ресторанного господарства**

**Тема 1.** Основні правила якісного обслуговування споживачів.

**Тема 2.** Технологія обслуговування споживачів у закладах ресторанного господарства.

**Тема 3.** Спеціальні форми обслуговування.

### **Змістовий модуль 6. Обслуговування банкетів та прийомів**

**Тема 1.** Класифікація та особливості обслуговування прийомів та банкетів.

**Тема 2.** Організація обслуговування туристів та споживачів за місцем роботи.

## **ОБЛІК І ЗВІТНІСТЬ**

### **Змістовий модуль 1. Облік грошових коштів та порядок проведення інвентаризації.**

**Тема 1.** Документація та інвентаризація.

**Тема 2.** Облік касових операцій та розрахунків з підзвітними особами.

**Тема 3.** Облік грошових коштів на рахунках в банках.

### **Змістовий модуль 2. Особливості обліку виробничо-торгової діяльності підприємств ресторанного господарства.**

**Тема 1.** Особливості ціноутворення на підприємствах ресторанного господарства.

**Тема 2.** Облік сировини та товарів на складі підприємств ресторанного господарства.

**Тема 3.** Облік виробництва продукції на підприємствах ресторанного господарства.

**Тема 4.** Облік реалізації продукції і товарів на підприємствах ресторанного господарства.

**Тема 5.** Облік у кондитерських цехах.

## **ОСНОВИ ОХОРОНИ ПРАЦІ**

### **Змістовий модуль 1. Правові та організаційні основи охорони праці. Охорона праці в галузі.**

**Тема 1.** Основні завдання системи стандартів безпеки праці. Галузеві стандарти.

**Тема 2.** Державний і громадський контроль за охороною праці, відомчий контроль.

Органи державного нагляду за охороною праці.

**Тема 3.** Відповідальність за порушення законодавства про працю, правил та інструкцій. з охорони праці. Дисциплінарна, адміністративна, матеріальна і кримінальна відповідальність.

**Тема 4.** Інструктування з безпеки праці. Поняття про виробничий травматизм і

профзахворювання. Нещасні випадки, пов'язані з працею на виробництві і побутові.

### **Змістовий модуль 2. Основи безпеки праці під час експлуатації персональних комп'ютерів**

**Тема 1.** Загальні вимоги щодо облаштування робочих місць.

**Тема 2.** Основні санітарно-гігієнічні вимоги. Вимоги до освітлення. Вимоги до організації робочого місця користувача ПК.

**Тема 3.** Основні вимоги безпеки під час експлуатації ПК.

**Змістовий модуль 3. Основи електробезпеки, пожежної безпеки.  
Надання першої допомоги потерпілим при нещасних випадках**

**Тема 1.** Характерні причини виникнення пожеж, пожежонебезпечні властивості речовин. Вплив електричного струму на організм людини, електричні травми, їх види. Безпечні методи звільнення потерпілого від дії електричного струму.

**Тема 2.** Стислі основи анатомії людини. Послідовність, принципи й засоби надання першої медичної допомоги. Медична аптечка, її склад, призначення, правила користування.

## **СПИСОК РЕКОМЕНДОВАНОЇ ЛІТЕРАТУРИ**

### **Дисципліна**

#### **«Організація виробництва в закладах ресторанного господарства»**

1. Архіпов В.В. Ресторанна справа. К.: Центр навчальної літератури, 2016. 382.
2. Карпенко В.Д., Рогова А.Л. Організація виробництва і обслуговування на підприємствах харчування. Київ : Укоопосвіта, 2003
3. Архіпов В.В., Русавська В.А. Організація ресторанного господарства. К.: Центр учбової літератури, 2012.
4. Архіпов В.В. Організація ресторанного господарства. Навчальний посібник. К: Центр учбової літератури, 2007.
5. Томішин-Лелекач М. М. Технологічні розрахунки при проектуванні підприємств харчування. Ужгород: Подяка, 2002.
6. Павленкова П.П., Тележенко Л.М. Технологія проектування підприємств ресторанного господарства: Херсон «Олді-плюс», 2016.

### **Дисципліна**

#### **«Організація обслуговування в закладах ресторанного господарства»**

1. Світлична М.Л. Особливості ресторанного сервісу. Навчальний посібник-практикум. Житомир: «Полісся», 2009.
2. Організація обслуговування у закладах ресторанного господарства. Підручник:(для вищ. навч. закл.) За ред.. П'яницької Н.О. 2-е вид. перероб. та допов. К:Центр учбової літератури, 2011.
3. Сало Я.М. Організація обслуговування на підприємствах харчування. Львів: Афіша, 2005.
4. Архіпов В.В., Русавська В.А. Організація ресторанного господарства. К.:Центр учбової літератури, 2012, 342 с.
5. Мостова Л.М., Новикова О.В. Організація обслуговування на підприємствах ресторанного господарства. Навч. посібник-К: Ліра. К., 2012, 388 с.
6. Новикова О.В., Радченко А.О., Вініченко К.П. Організація харчування та обслуговування туристів на підприємствах ресторанного господарства, Херсон:«Олді-плюс», 2017

### **Дисципліна**

#### **«Технологія виробництва кулінарної продукції»**

1. Пластун А.М., Ткач В.В. Технологія приготування їжі: Практикум. Київ: «Центр навчальної літератури», 2004.

2. Технологія борошняних, кондитерських і хлібобулочних виробів: Навчальний посібник (за ред. Р.М. Лисюк). Суми: Університетська книга, 2012.
3. Шмиль Г.І Технологія приготування їжі: Навчальний посібник. К:«Кондор» 2003.
4. Муранець О. Г. Технологія виробництва кулінарної продукції. Запоріжжя: Просвіта, 2013.
5. Антіпова Л. О. Збірник контрольних-ситуаційних запитань та задач. Навчальний посібник з «Технології виробництва кулінарної продукції». Запоріжжя «Просвіта». 2014
6. Шумило Г. І. Технологія приготування їжі. К., 2003.
7. Збірник рецептур національних страв та кулінарних виробів. К.: АСК, 2000.

### **Дисципліна «Основи охорони праці»**

1. Основи охорони праці: Підручник 2-ге видання К.Н. Ткачук, М.О. Халімовський та ін. К.: Освіта, 2006, 448с.
2. Основи охорони праці: Підручник – Львів: УАД, 2006-336с.
3. Охорона праці: Навчальний посібник, 2-ге видання В.Т. Грибан К., Центр навчальної літератури, 2011, 265с.
4. Правові та організаційні питання охорони праці: Навчальний посібник. 4-те видання. К.: Університет «Україна», 2009,295с.

### **Список наочних посібників**

1. Збірник рецептур національних страв та кулінарних виробів для підприємств громадського харчування всіх форм власності. Київ «А.С.К.», 2000, 848с.
2. Будівельні норми і правила, II-л, 8-71.
3. Правила роботи закладів (підприємств) громадського харчування. Наказ № 219 від 24.07.2002 Міністерства економіки та з питань Європейської інтеграції України Норми оснащення ресторанів кухонним інвентарем.
4. Архипов В.В. Організація ресторанного господарства, 2012.
5. ДСТУ 4281: 2001 Заклади ресторанного господарства (класифікація).
6. ГОСТ 30523-97 Послуги ресторанного господарства «Загальні вимоги».
7. ГОСТ 30524-97 «Громадське харчування. Вимоги до обслуговуючого персоналу».
8. Натуральні зразки столового посуду, наборів, столової білизни.
9. Бланки: натуральні зразки виробничого інвентарю, інструментів.
10. Бланки для виконання практичних завдань: розрахунки маси продуктів для приготування страв: підбору обладнання, інвентарю, замовлення-рахунок для проведення банкетів, акт на бій, лом, порчу столового посуду, столових наборів.