

МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ

«ЗАТВЕРДЖУЮ»
Директор ВПУ № 29 м. Львів
Голова приймальної комісії
Роман Стецький
2025 р.



ПРОГРАМА

**фахового вступного випробування
для вступників, на основі ОКР кваліфікований робітник**

Галузь знань : G Інженерія, виробництво та будівництво

Спеціальність: G 13 Харчові технології

Освітньо-професійна програма : Виробництво харчової продукції

Освітньо-професійна кваліфікація: фаховий молодший бакалавр з харчових технологій

РЕКОМЕНДОВАНО

Педагогічною Радою

ВПУ № 29 м. Львова

Протокол № 5 від «09» 04 2025р

РОЗГЛЯНУТО І СХВАЛЕНО

на засіданні циклової комісії

напрямку «Харчові технології»

Протокол № 9 від «20» 03 2025р

Львів 2025

РОЗРОБНИКИ ПРОГРАМИ:

Наталія КУЯН – голова циклової комісії напрямку «Харчові технології»,
старший викладач, спеціаліст вищої категорії

Ліля Химочка – викладач, спеціаліст I категорії

Обговорено на засіданні циклової комісії напрямку «Харчові технології»

АНОТАЦІЯ

Завдання для вступного випробування (співбесіди) охоплюють основний матеріал підготовки кваліфікованого робітника згідно з діючою навчальною програмою: «Технологія приготування їжі з основами товарознавства», «Організація виробництва та обслуговування в закладах ресторанного господарства», «Охорона праці»

Питання складені таким чином, що потребують для свого розв'язання інтегрованих знань з предметів згідно навчального плану підготовки кваліфікованого робітника за спеціальністю «Кухар-кондитер», «Кухар-офіціант», «Кухар-бармен», вмінь використовувати теоретичний матеріал на практиці.

За змістом та складністю завдання можна вважати рівнозначними.

Програма вступного випробування (співбесіди) має професійне спрямування, зорієнтована на подальше вивчення спеціальних дисциплін і потребує для свого виконання творчого підходу.

ПОЯСНЮВАЛЬНА ЗАПИСКА

Екзаменаційна документація з фахових випробувань для абітурієнтів, що вступають на основі освітньо-кваліфікаційного рівня кваліфікованого робітника за професіями «Кухар-кондитер», «Кухар-офіціант», «Кухар-бармен» для здобуття освітньо-професійного ступеня фахового молодшого бакалавра за спеціальністю: 181 «Харчові технології» розроблена на основі державного стандарту професійно-технічної освіти, для підготовки кваліфікованих робітників з професії «Кухар-кондитер», «Кухар-офіціант», «Кухар-бармен» і є обов'язковим для виконання усіма професіями (професійно-технічними) освітніми закладами, підприємствами, установами та організаціями, що здійснюють підготовку кваліфікованих робітників, незалежно від їх підпорядкування та форми власності та відповідно до порядку прийому на навчання до закладів фахової перед вищої освіти в 2025 році, затверджений Наказом Міністерства освіти і науки України від 07.02.2025 року № 166 та зареєстрованих у Міністерстві юстиції України 24.02.2025 року за № 293/43699

До фахового випробовування включені питання з професійно-теоретичних предметів, що вивчались за типовим навчальним планом для підготовки кваліфікованих робітників.

Згідно з вимогами освітньо-професійної програми здобувачі освіти повинні:

знати:

- види, властивості, кулінарне призначення та особливості обробки картоплі, овочів, грибів, м'яса, риби, птиці, дичини, круп, макаронних виробів і бобових, сиру, яєць, тіста, консервів, концентратів та інших продуктів, ознаки та органолептичні методи визначення їх доброякісності, терміни та умови їх зберігання;
- способи, методи та форми нарізання овочів і зелені; технологію виготовлення котлетної маси з м'яса, риби та напівфабрикатів з неї;
- прийоми, способи та послідовність виконання теплового оброблення продуктів;

- правила реалізації, відпуску (комплектації) готової продукції, терміни та умови зберігання страв;
- рецептури, технологію виготовлення, вимоги до якості варених, смажених, запечених овочів, страв з круп, макаронних виробів і бобових, нескладних супів, страв з яєць, прісного тіста, страв з концентратів;
- організацію робочих місць під час виконання робіт;
- правила експлуатації відповідних видів технологічного устаткування, виробничого інвентарю, інструменту, ваговимірювальних приладів, посуду, їх призначення та використання в технологічному процесі;
- правила роботи підприємств харчування,
- санітарні правила для підприємств харчування;
- правила санітарної обробки столового та кухонного посуду, інструментів, інвентарю, їх маркування та використання;
- технічні вимоги безпеки праці;
- правила та норми протипожежного захисту, виробничої санітарії та особистої гігієни; призначення, зміст та порядок користування нормативно-технологічними документами: збірником рецептур страв і кулінарних виробів, технологічними картками.

вміти:

- проводити процеси первинної обробки сировини;
- здійснювати допоміжні роботи з виготовлення страв та кулінарних виробів;
- формувати та панірувати напівфабрикати;
- готувати страви та кулінарні вироби, які потребують нескладної кулінарної обробки;
- виготовляти страви з концентратів;
- порціонувати (комплектувати), роздавати страви масового попиту.

ПРОГРАМА НА ФАХОВОГО ВСТУПНОГО ВИПРОБУВАННЯ

Фахове вступне випробування для вступників на основі ОКР-кваліфікованого рівня «Харчові технології» проводиться згідно здобутих знань

Програма випробування включає в себе такі предмети

- Технологія приготування їжі з основами товарознавства
- Організація виробництва та обслуговування в закладах ресторанного господарства
- Охорона праці

Предмет «Технологія приготування їжі з основами товарознавства»

Тема 1. 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, вмісту продуктах. Поняття про зольність.

Вуглеводи: класифікація, склад, коротка характеристика, значення для організму людини, вмісту 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: значення, методи, прийоми, прості форми нарізки, використання.

Гриби: 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 7. 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 8. 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 9. 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 10. 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. Заходило 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, вимоги до якості, відсоток втрат.

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

Тема 11. Технологія приготування прісного тіста та виробів з нього

Види та асортимент 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.

Предмет «Організація виробництва та обслуговування 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. Посадження 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 інструменту, 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, 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 роздавальні, її інвентар та устаткування.

Предмет «Охорона праці»

Основні нормативно-правові акти з охорони праці. Право громадян на охорону праці при укладанні трудового договору. Правила внутрішнього трудового розпорядку. Тривалість робочого дня працівників. Колективний договір, його укладання і виконання. Права працівників на охорону праці під час роботи на підприємстві; на пільги і компенсації за важкі та шкідливі умови праці. Охорона праці жінок і неповнолітніх. Відповідальність за порушення законодавства про працю, охорону праці, нормативно-правових актів з охорони праці.

КРИТЕРІЇ ОЦІНЮВАННЯ ВІДПОВІДЕЙ ВСТУПНОГО ВИПРОБУВАННЯ (СПІВБЕСІДИ)

Кожна відповідь на питання оцінюється згідно з Правилами прийому до Вищого професійного училища № 29 м. Львова на 2025-2026 н.р. за шкалою 100-200 балів.

При оцінюванні знань за основу слід брати повноту і правильність відповідей на запитання. Загальна оцінка визначається як середня виважена з оцінок за кожну відповідь на питання.

Відповіді оцінюються за такою схемою:

Бали	Знає	Бали	Уміє
100-110	Абітурієнт з допомогою викладача відтворює теоретичний матеріал на рівні розпізнання окремих етапів технологічного процесу обробки овочів, риби, м'яса, підготовки круп, борошна для приготування страв. Під час відповідей і практичних завдань допускає суттєві помилки, які не може виправити самостійно.	100-110	Абітурієнт з постійною допомогою викладача виконує окремі елементи етапів технологічного процесу обробки овочів, риби, м'яса, підготовки круп, борошна для приготування страв. Допускає помилки в організації робочого місця, плануванні виробничих дій. Результат виконаної роботи повністю не відповідає діючим якісним та кількісним показникам.
120	Абітурієнт безсистемно, неповно відтворює на рівні розпізнання окремі фрагменти навчального матеріалу, пов'язаного з хімічним складом харчових продуктів, етапи технологічного процесу обробки овочів, риби, м'яса, підготовки круп, борошна для приготування страв. Неусвідомлено виконує окремі фрагменти практичних завдань. Під час відповідей допускає суттєві помилки. Які не може виправити.	120	Абітурієнт зі значними труднощами виконує окремі частини практичних завдань з обробки овочів, риби, м'яса, підготовки круп, борошна для приготування страв; приготуванні напівфабрикатів для соусів та супів. Під час виконання робіт допускає суттєві помилки в організації робочого місця, плануванні виробничих дій, технологічних операцій. Результат виконаної роботи повністю не відповідає діючим якісним та кількісним показникам.

130	Абітурієнт з допомогою викладача відтворює фрагменти навчального матеріалу, пов'язаного з хімічним складом харчових продуктів, етапи технологічного процесу обробки овочів, риби, м'яса, підготовки круп, борошна для приготування страв, окремі етапи технологічного процесу приготування напівфабрикатів для виготовлення страв. Під час відповідей допускає суттєві помилки, які не може виправити, проявляє пасивно – спостережний інтерес до нової технології. Неусвідомлено виконує частину практичних завдань.	130	Абітурієнт з допомогою викладача виконує частину завдання з обробки овочів, риби, м'яса, підготовки круп, борошна для приготування страв; приготування напівфабрикатів для соусів та супів у відповідності з технологічною картою та вказівками викладача. Під час виконання робіт допускає помилки в організації робочого місця, плануванні виробничих дій та технологічних операціях, які не може виправити самостійно. Результат виконаної роботи не відповідає діючим якісним та кількісним показникам нижчого кваліфікаційного рівня.
140	Абітурієнт без розуміння відтворює навчальний матеріал. Під час відповіді допускає значну кількість помилок з технології приготування простих страв з овочів, крупів, нескладних супів, прісного тіста та формування виробів з нього, які самостійно не в змозі виправити.	140	Абітурієнт з частковою допомогою викладача виконує завдання з використанням технологічної документації, пов'язані з приготування напівфабрикатів, простих страв, складання інструктивно - технологічних карток. Під час виконання завдання допускає значну кількість помилок, які не може виправити самостійно. Результат виконаної роботи відповідає мінімальним діючим якісним показникам. В окремих випадках потребує допомоги та контролю в дотриманні правил безпеки праці. Недостатньо усвідомлено користується збірником рецептур.

150	Абітурієнт розуміє основний навчальний матеріал з технології приготування простих страв з овочів, круп, бобових, нескладних супів, прісного, дріжджового тіста та виробів з нього. Розповідає правила відпуску страв, та дає їм якісну оцінку. Під час відповіді допускає помилки при визначенні основних понять теми. Може частково обґрунтувати та проаналізувати свою відповідь, знає основні правила відпуску простих страв з овочів, круп, бобових, супів, виробів з тіста. Користується деякими видами нескладного устаткування. Орієнтуватися в підборі посуду під час відпуску страв.	150	Абітурієнт намагається скласти інструктивно- технологічні картки. Недостатньо усвідомлено користується збірником рецептур, не вміє робити перерахунок сировини. Потребує консультації викладача.
160	Абітурієнт у цілому самостійно відтворює основний навчальний матеріал. Дає товарознавчу характеристику сировини для приготування страв, розповідає загальні правила приготування простих страв з овочів, круп, бобових, супів, прісного тіста, виробів з котлетної маси, тіста. Під час відповіді допускає окремі помилки при поясненні технологічного процесу приготування окремих страв, які не може частково виправити. Орієнтується в підборі посуду для відпуску страв.	160	Абітурієнт з консультативною допомогою викладача організовує робоче місце. З епізодичною допомогою викладача вирішує нескладні проблемні виробничі ситуації, складає інструктивно-технологічні картки з використанням нормативно-технологічної документації.

170	Абітурієнт самостійно з розумінням відтворює суть основних положень навчального матеріалу, а саме: технологію приготування нескладних страв з овочів, круп, бобових, супів, котлетної маси, прісного, дріжджового тіста, виробів з гак. Дає визначення основних понять технології приготування страв. Частково аналізує кулінарну характеристику простих страв, робить висновки. Відповідь абітурієнта у цілому правильна, але містить неточності та недостатньо обґрунтована, допускає несуттєві помилки, які може частково виправити. Знає як користуватися довідковою літературою з технології приготування страв, правила безпеки праці.	170	Абітурієнт вміло застосовує теоретичні знання під час підготовки устаткування до роботи, приготування нескладних страв з овочів, круп, бобових, супів, котлетної маси та тіста. Вміло та правильно підбирає інструмент, інвентар, посуд для відпуску страв. Робить необхідні розрахунки сировини, користуючись нормативною документацією, складає технологічні картки, допускаючи незначні помилки. Дає якісну оцінку нескладним стравам. Допускає несуттєві помилки, які частково може виправити
175	Абітурієнт самостійно відтворює основний матеріал з технології приготування простих страв з овочів, круп, бобових, супів; котлетної маси, прісного, дріжджового тіста та виробів з них. Дає визначення основних процесів, що відбуваються в продуктах під час теплової обробки. Знає будову та принцип роботи механічного та теплового устаткування. За допомогою викладача аналізує, порівнює, робить висновки, встановлює зв'язок з професією кухаря. У цілому дає логічну, достатньо обґрунтовану відповідь. Під час відповіді допускає несуттєві помилки, які частково виправляє.	175	Абітурієнт вміло застосовує теоретичні знання під час санітарної обробки продуктів. Вміло підбирає устаткування для виконання технологічних операцій, організовує робоче місце, підбирає посуд. Дотримується правил техніки безпеки. За консультацією викладача виконує алгоритмічні завдання з приготування простих страв, перерахунку сировини. Усвідомлено користується довідковою літературою.

180	Абітурієнт володіє основним навчальним матеріалом з приготування котлетної маси, простих страв з овочів, круп, бобових, супів, прісного тіста, виробів з котлетної маси та тіста в усній та письмовій формі. Дас визначення основних технологічних понять, аналізує, порівнює, систематизує інформацію, робить висновки та встановлює зв'язок з виробничим навчанням. Його відповідь у цілому правильна, логічна та достатньо обґрунтована. Під час відповіді та під час виконання практичних завдань з технології приготування страв допускає несуттєві помилки, які може самостійно виправити.	180	Абітурієнт впевнено застосовує теоретичні знання під час виконання практичних завдань: організації робочого місця, перерахунку сировини на задану кількість порцій. Вміє пояснити процеси, що відбуваються в овочах, крупах, бобових, výroбах з тіста під час теплової обробки, виконує алгоритмічні завдання з приготування простих страв. Усвідомлено користується довідковою інформацією технічної та нормативної технологічної документації.
185	Абітурієнт усвідомлено засвоює нову інформацію в ширшому обсязі, ніж передбачено програмою. Має значні конкретні, практичні й теоретичні знання та навички, спеціальні знання, навички та компетенції вирішувати проблеми самостійно. Володіє глибокими професійними знаннями навчального матеріалу з приготування нескладних страв, правилами відпуску, та визначенню якості страв. Відповідь повна, правильна, логічна, системна, містить аналіз. Під час відповіді допускає окремі неточності, які може виправити самостійно. Виявляє творчий інтерес до обраної професії, нової техніки(устаткування) та новітньої технології.	185	Абітурієнт раціонально організовує робоче місце та дотримується правил безпеки праці. Встановлює причинно- наслідкові та міждисциплінарні зв'язки, робить аргументовані висновки з незначною консультацією викладача. Вміє самостійно користуватися інформаційними джерелами. Практичні завдання з перерахунку сировини, приготування страв, складання технологічних схем виконує у цілому правильно, у повному обсязі, як з використанням типового алгоритму, так і в дещо змінних умовах.

190	Абітурієнт має значні конкретні, практичні й теоретичні знання та навички, має здатність застосовувати спеціальні знання, навички та компетенцію вирішувати п) обов'язки незалежно. Володіє узагальненими системними знаннями навчального матеріалу у повному обсязі (з використанням технологічної термінології), пов'язаного з будовою устаткування, специфікою обробки харчових продуктів; усвідомлено засвоює нову інформацію в ширшому обсязі, ніж передбачено програмою. Володіє глибокими професійними знаннями навчального матеріалу з приготування простих страв, правилами відпуску та визначенню якості страв. Відповідь повна, правильна, логічна, містить аналіз і систематизацію. Виказує творчий інтерес до обраної професії, нової техніки (устаткування) та новітньої технології.	190	Абітурієнт здатний правильно використовувати теоретичні знання, порівнювати асортимент і технологію приготування простих страв у різних закладах ресторанного господарства. Встановлює причинно-наслідкові та міждисциплінарні зв'язки, робить аргументовані висновки. Вміє самостійно користуватися інформаційними джерелами. Практичні завдання з перерахунку сировини, складання технологічних схем виконує правильно, у повному обсязі. Вміє самостійно користуватися інформаційними джерелами. Практичні завдання з перерахунку сировини, складання технологічних схем виконує правильно. У повному обсязі. Вміє вирішувати проблемні ситуації. Результат виконаної роботи повністю відповідає діючим якісним і кількісним показникам запланованого рівня кваліфікації. Має практичний досвід у роботі як у простих, так і у виняткових ситуаціях.
-----	---	-----	--

200	Абітурієнт має значні конкретні, практичні і теоретичні знання та навички, має здатність застосовувати спеціальні знання, навички у вирішенні проблем. Володіє повними, системними знаннями навчального матеріалу у повному обсязі, усвідомлено засвоює нову інформацію в ширшому обсязі, ніж передбачено програмою. Володіє глибокими професійними знаннями навчального матеріалу з приготування нескладних страв, правилами відпуску та визначенню якості страв; здатний їх правильно використати під час відповідей. Відповідь повна, правильна, логічна, містить аналіз і систематизацію. Встановлює причинно-наслідкові та міждисциплінарні зв'язки, робить аргументовані висновки. Виказує творчий інтерес до обраної професії.	200 Абітурієнт вміє користуватися інформаційними джерелами. Самостійно і в повному обсязі виконує завдання, пов'язані з підготовкою до роботи робочого місця для приготування страв з овочів, круп, бобових, супів, котлетної маси, прісного тіста, виробів з тіста та котлетної маси. Виконує завдання з перерахунку сировини, складання технологічних схем з приготування простих страв, у повному обсязі з використанням типового алгоритму. Результат виконаної роботи повністю відповідає діючим якісним і кількісним показникам запланованого рівня кваліфікації або може бути кращим від них. Має практичний досвід у роботі як у простих, так і у виняткових ситуаціях.
-----	--	--

РЕКОМЕНДОВАНА ЛІТЕРАТУРА

1. ДСТУ 4281: 2004 Заклади ресторанного господарства. Класифікація. - К.: Держспоживстандарт України, 2004.
2. Збірник нормативних документів. Послуги громадського харчування. - Харків, 1997.
3. Збірник нормативних документів державного регулювання у сфері ресторанного бізнесу. - Харків: ХДУХТ, 2003.
4. Державний стандарт України. Громадське харчування. Терміни та визначення. - К.: Держстандарт України, 1999.
5. Збірник рецептур національних страв та кулінарних виробів. - К.: А.С.К., 2000.
6. Організація обслуговування у підприємствах ресторанного господарства /За ред. проф. Н.О.П'ятницької. - К.: КНТЕУ, 2005.
7. Архіпов В.В. та інші. Ресторанна справа і асортимент, технологія і управління якістю продукції в сучасному ресторані - К. Фірма «Інкос», 2007.
8. Карпенко В.Д., Рогова А., Шкарупа В.Г. та інші. Організація виробництва і обслуговування на підприємствах громадського харчування - К: НМЦ «Укоопосвіта», 2003.
9. Новікова О.В. Ростовський В.С. Технологія виробництва борошняних кондитерських виробів.- К.: Ліра - К, 2009.

Приклад переліку питань з предмету «Технологія приготування їжі з основами товарознавства»

1. Яку рибу слід розморожувати на повітрі ?

1. білугу, севрюгу, осетра

(В.С.Доцяк «ТПП з основами тов. ст. 135»)

2. Яка риба, родини осетрових, надходить в заклади ресторанного господарства невинипотрошеною

1. стерлядь

(В.С.Доцяк «ТПП з основами тов. ст. 135»)

3. Що таке візига?

1. хрящ, який заміняє рибам хребет

(В.С.Доцяк «ТПП з основами тов. ст. 135»)

4. Вкажіть умови та термін зберігання рибних н/ф

1. від 0 до -4*С протягом 24 год

(В.С.Доцяк «ТПП з основами тов. ст. 141»)

5. З якою метою здійснюють кулінарне розбирання мяса?

1. з метою раціонального використання окремих частин туші, які мають різне кулінарне призначення

(В.С.Доцяк «ТПП з основами тов. ст. 144»)

6. Що таке колаген?

1. неповноцінний білок

(В.С.Доцяк «ТПП з основами тов. ст. 214»)

7. Яку сировину називають «котлетне м'ясо»?

1. м'якоть шийної частини (яловичини, телятини, баранини), пахвини (яловичини), обрізки (свинини)

(В.С.Доцяк «ТПП з основами тов. ст. 148»)

8. З якого виду м'ясної сировини готують страву «Біфштекс»?

1. яловичини

(В.С.Доцяк «ТПП з основами тов. ст. 149»)

9. З якого виду м'ясної сировини готують страву «Філе» ?

1. яловичини

(В.С.Доцяк «ТПП з основами тов. ст. 149»)

10. Для приготування яких м'ясних страв використовують буряк столовий?

1. «Душенина по-запорізьки»

(Збірник рецептур НСтаКВ 1999, рец. №1.311)

11. З яких видів сировини варять «Бульйон з птиці» ?

1. цілих тушок, кісток та потрухів (без печінки)

(В.С.Доцяк «ТПП з основами тов. ст. 159»)

12. Як нарізають овочі і картоплю для борщу «Полтавського», «Флотського», «Селянського»?

1. скибочками та кубиками

(В.С.Доцяк «ТПП з основами тов. ст. 160»)

13. Які продукти є обов'язковою складовою розсольників ?

1. солоні огірки, цибуля ріпчаста

(В.С.Доцяк «ТПІ з основами тов. ст.164»)

14. До складу якої групи супів входять такі обов'язкові продукти: капуста квашена, цибуля ріпчаста, морква, петрушка (корінь)?

1.капусняків

(В.С.Доцяк «ТПІ з основами тов. ст.163»)

15. Як класифікують соуси за способом приготування?

1.соуси з загусниками та без загусників

(В.С.Доцяк «ТПІ з основами тов. ст.172»)

16. Для чого, при приготуванні соусів, борошно пшеничне попередньо пасерують?

1.щоб соус був однорідним, без грудочок

(В.С.Доцяк «ТПІ з основами тов. ст.173»)

17. Які умови та терміни зберігання основних гарячих соусів (крім молочного і сметанного) ?

1.на водяній бані при температурі 80* С від трьох до чотирьох годин

(В.С.Доцяк «ТПІ з основами тов. ст.172»)

18.Порекомендуйте соус до відвареної і припущеної риби.

1.соус паровий

(В.С.Доцяк «ТПІ з основами тов. ст.176»)

19.Який соус можна приготувати з такого набору продуктів: гірчиця столова, перець чорний мелений, паприка, соус Табаско, майонез

2.соус пепер

(В.С.Доцяк «ТПІ з основами тов. ст.179»)

20.Який строк зберігання, у гарячому стані, варених і смажених цілих тушок птиці?

1.не більше як 1 год

(В.С.Доцяк «ТПІ з основами тов. ст.231»)

21.Який строк зберігання у гарячому стані страв з тушкованої птиці?

1.не більше як 2 год

(В.С.Доцяк «ТПІ з основами тов. ст.233»)

22.Яка температура подавання холодних страв і закусок?

1.не вище за 12*С

(В.С.Доцяк «ТПІ з основами тов. ст.234»)

23.Яка температура подавання гарячих закусок?

1.55-60*С

(В.С.Доцяк «ТПІ з основами тов. ст.234»)

24.Вкажіть умови та строк зберігання риби холодного копчення

1.При температурі від 0 до- 5*С до 2 місяців

(В.С.Доцяк «ТПІ з основами тов. ст.238»)

25.Вкажіть умови та строк зберігання риби гарячого копчення

1. від +2 до – 2 *С до трьох діб при відносній вологості повітря 75-80%

(В.С.Доцяк «ТПІ з основами тов. ст.237»)

26.Строк реалізації бутербродів

1.30 хв

(В.С.Доцяк «ТПІ з основами тов. ст.249»)

27.Як називають закусочні бутерброди?

1.канапе

(В.С.Доцяк «ТПП з основами тов. ст.249»)

28.Як називають маленькі гарячі закусочні бутерброди?

1.тартинки

(В.С.Доцяк «ТПП з основами тов. ст.250»)

29.Який строк реалізації заправлених салатів з відварених овочів?

1.30 хв

(В.С.Доцяк «ТПП з основами тов. ст.252»)

30.Який строк реалізації заправлених салатів з сирих овочів?

1.15 хв

(В.С.Доцяк «ТПП з основами тов. ст.252»)

31.Що таке агар?

1.назва драгле утворюючої речовини з морських водоростей

(В.С.Доцяк «ТПП з основами тов. ст.269»)

32.З якої харчової сировини отримують пектин?

1.із різних рослинних продуктів (ягід, фруктів та ін.)

(В.С.Доцяк «ТПП з основами тов. ст.269»)

33.Вкажіть температуру подавання узварів і компотів

1.12-15* С

(В.С.Доцяк «ТПП з основами тов. ст.271»)

34.Що рекомендують зробити з яблуками перед запіканням, щоб з них не витікав сік?

1.видалити з яблук серцевину, потім опустити на 3-4 хв. в окріп

(В.С.Доцяк «ТПП з основами тов. ст.276»)

35.В якій харчовій сировині, що використовується для приготування гарячих напоїв, міститься теобромін?

1.какао-боби

(В.С.Доцяк «ТПП з основами тов. ст.284»)

Приклад переліку питань з предмету «Організація виробництва та обслуговування в закладах ресторанного господарства»

1. Вкажіть спеціалізований заклад ресторанного господарства.

1. Пиріжкова, шашична, кафе-морозиво, кафе-кондитерська

2. Як визначити потреби в сировині для закладу ресторанного господарства?

1.Розробити виробничу програму закладу ресторанного господарства.

3.Що передбачає оперативне планування виробництва?

1.Складання планового меню на тиждень, декаду або циклічного меню на місяць, розробляння на його основі денної виробничої програми; розрахунок кількості сировини, необхідної для виконання виробничої програми.

4. Робоче місце для приготування бісквітного, заварного тіста у кондитерському цеху оснащують...

2.Електричною плитою, збивальною машиною, виробничими столами, стелажамі пересувними й інвентарем

5. Як оснащують робоче місце для оздоблення виробів у кондитерському цеху?

1. Виробничими столами, холодильною шафою, стелажем виробничим пересувним, збивальною машиною, універсальною машиною, кондитерськими мішками та шаблонами для нарізування напівфабрикатів з тіста.

6. Які системи обслуговування прийняті в світовій практиці?

1. віденська система обслуговування (обслуговування двома офіціантами), французька система обслуговування (шеф-де-ранг)

7. Які існують варіанти попереднього сервірування столів?

1. в рамках денного раціону (сніданок, обід, вечеря)

Приклад переліку питань з предмету «Охорона праці»

1. Яким засобом від ураження електрострумом має бути забезпечено електроплиту?

1. Заземленням.

2. Як називають систему заходів та засобів, спрямованих на запобігання зменшення дії на працівників шкідливих виробничих факторів?

1. Виробнича санітарія.

3. Що є джерелом небезпеки в машинах і механізмах у закладах ресторанного господарства?

1. Рухомі частини виробничого устаткування, різальні інструменти, конвеєри, струмопровідні частини обладнання, комунікації та гострі кути.

4. До якої групи небезпечних і шкідливих факторів належить важіль тістомісильної машини?

1. До фізичних факторів.

5. Який вид інструктажу потрібно провести із працівниками кондитерського цеху в разі заміни конвекційної шафи.

1. Позаплановий

6. Яким розчином слід проводити дезінфекцію столового посуду?

1. 0,2%-м розчином хлорного вапна.

II. Організація виробництва в закладах ресторанного господарства (1-19)

1. Виробничий процес — це:

1. сукупність організованих у певній послідовності процесів праці і природних процесів, в результаті яких вихідна сировина і матеріали перетворюються на готову продукцію

2. Для розрубання туші на частини використовують...

1. розрубний стілець

2. стрічкову або циркулярну пилу

3. Вкажіть функції господарської діяльності закладу ресторанного господарства

1. виробнича, реалізація продукції, організація споживання

4. Вкажіть спільну функцію в роботі закладів ресторанного господарства та підприємств торгівлі

1. реалізація продукції

5. Вкажіть спільну функцію в роботі закладів ресторанного господарства та підприємств харчової промисловості

1. виробництво харчової продукції

6. Вкажіть заклад ресторанного господарства, що реалізує продукцію та організовує її споживання в торговельному залі

1. ресторан

7. Вкажіть заклад ресторанного господарства, що реалізує продукцію для споживання за його межами

1. фабрика-заготівельня

8. Вкажіть спеціалізований заклад ресторанного

1. піцерія

53. Як визначається потреба в сировині закладу ресторанного господарства?

1. залежно від виробничої програми

9. Вкажіть основний документ, що визначає права та обов'язки постачальника та закладу ресторанного господарства

1. договір

10. Вкажіть термін зберігання в закладі ресторанного господарства швидкопсувних продуктів

1. величина запасів швидкопсувних продуктів не повинна перебільшувати 2-3-денної реалізації

11. За якими документами проводять приймання продовольчих товарів за кількістю у закладі ресторанного господарства?

1. за товарно-транспортними накладними

12. Як визначають потребу закладів ресторанного господарства у предметах матеріально-технічного забезпечення?

1. на основі нормативів на один заклад, місце чи працівника

13. Як визначають потребу закладу ресторанного господарства у столовому посуді та приборах?

1. відповідно до «Норм оснащення закладів ресторанного господарства посудом, столовими приборами, меблями і кухонним інвентарем»

14. Яке призначення складських приміщень?

1. для зберігання, видавання запасів сировини, напівфабрикатів і предметів матеріально-технічного забезпечення

15. Які продукти зберігають в охолоджувальних камерах?

1. гастрономічні, кисломолочні, жири

16. У якому нормативному документі містяться таблиці норм взаємозамінності продуктів і тривалості теплової кулінарної обробки?

1. у збірнику рецептур страв і кулінарних виробів

17. У якому цеху виготовляють напівфабрикати з м'яса яловичини, свинини, кролика?

1. у м'ясо-рибному цеху

18. Які цехи відносять до доготівельних у закладі ресторанного господарства?

1. холодний, гарячий цехи

19. Яким матеріалам надають перевагу, при виготовленні інвентаря (дошок) для закладів ресторанного господарства?

1. пластик

III Охорона праці (1-8)

1. Як діяти для уникнення травматизму при роботі з м'ясорубкою

1. м'ясо проштовхують штовхачем

2. Вид інструктажу, який проводить інженер з охорони праці на підприємстві, при прийманні працівника...

1. вступний

3. На що спрямовані заходи охорони праці?

1. на збереження здоров'я

4. Травми виникають здебільшого:

1. з технічного фактору

5. Умови праці повинні відповідати:

1. нормативним актам про охорону праці

6. Яких вимог охорони праці та техніки безпеки повинні дотримуватися офіціанти та бармени для безпеки процесів готування їжі та обслуговування?

1. не носити столові прилади (ножі, виделки) у руках вістрям вперед, а використовувати для цього тарілку або піднос

2. відкривати пляшки тільки штовпором або ключем

3. не заколювати одяг шпильками

4. не тримати в кишенях предмети які б'ються і гострі

5. регулярно перевіряти стан електричних апаратів і механізмів, приділяючи особливу увагу вмикачам, шнурам та розеткам

7. Чи можна повідомити працівника про шкідливі виробничі чинники за допомогою електронних засобів зв'язку?

1. ні, не можна

8. Що робити, якщо в око потрапила хімічна речовина?

1. негайно промити його великою кількістю чистої води

ОРІЄНТОВАНИЙ ПЕРЕЛІК ПИТАНЬ, ЩО ВІНОСЯТЬСЯ НА ФАХОВЕ ВИПРОБУВАННЯ

1. Технологічні лінії, які виділяють у м'ясному цеху.
2. Механічна, кулінарна обробка капустяних овочів, форми нарізання та їх кулінарне призначення.
3. Технологічна схема приготування борщу українського.
4. Правила отримання сировини для виготовлення овочевих напівфабрикатів.
5. Асортимент, приготування, вимоги до якості молочних супів.
6. Організація робочого місця для приготування котлетної маси з м'яса.
7. Ідальні, їх характеристика.
8. Приготування страв із борошна: вареників, пельменів.
9. Технологічна схема приготування картопляного пюре.
10. Характерні відмінності ресторану від інших підприємств ресторанного господарства.
11. Механічна, кулінарна обробка цибулевих, гарбузових овочів, форм нарізання та їх кулінарне призначення.
12. Організація робочого місця з первинної обробки туші свинини.
13. Овочевий цех, призначення.
14. Асортимент, приготування, вимоги до якості супів-пюре.
15. Технологічна схема приготування омлету натурального.
16. Організація робочого місця для обробки риби в м'ясо - рибному цеху
17. Технологічний процес виробництва напівфабрикатів в овочевому цеху
18. Оцінка якості соусу сметанного.
19. Камера харчових відходів, її розташування.
20. Підготовка капусти для голубців овочевих.
21. Технологічна схема обробки лускатої риби на філе зі шкірою і кістками.
22. Графіки виходу на роботу працівників закладів ресторанного господарства.
23. Приготування білого основного соусу та його похідних.
24. Посуд для подавання гуляшу з яловичини.
25. Завдання наукової організації праці.
26. Механічна, кулінарна обробка консервованих овочів, грибів.
27. Технологічна схема обробки туші яловичини.
28. Механічне устаткування овочевого цеху.
29. Правила приготування млинчиків.
30. Підготовка м'ясорубки до роботи, правила безпеки праці.
31. Виробничі цехи закладів ресторанного господарства.
32. Асортимент, приготування страв із смажених овочів.
33. Підготовка ваг настільних ВНЦ до роботи.
34. Маркування інструментів та інвентарю м'ясного цеху.
35. Основні способи теплової обробки.
36. Технологічна схема обробки картоплі.
37. Основні типи закладів ресторанного господарства.

38. Асортимент приготування, вимоги до якості прозорих супів.
39. Підготовка картоплечистки до роботи, правила безпеки праці.
40. План-меню, порядок складання.
41. Види рибних напівфабрикатів, призначених для смаження.
42. Посуд для подавання розсолу домашнього.
43. Технічні приміщення, їх призначення.
44. Гарніри та соуси для подавання смаженої риби.
45. Організація робочого місця для первинної обробки свійської птиці.
46. Оперативне планування виробництва.
47. Приготування рагу з овочів.
48. Технологічна схема приготування каші розсипчастої гречаної.
49. Підприємства швидкого обслуговування, їх характеристика.
50. Вимоги до розсипчастих каш.
51. Технологічна схема приготування шніцелю січеного з риби.
52. Правила зберігання інструментів, інвентарю в овочевому цеху.
53. Асортимент, приготування, вимоги до якості страв із відварної та припущеної риби.
54. Посуд для відпуску страв із смаженої риби.
55. Вимоги до магазинів кулінарії та кафетерію.
56. Механічна, кулінарна обробка субпродуктів.
57. Технологічна схема приготування яблук печених із сиром.
58. Асортимент продукції барів.
59. Класифікація птиці.
60. Технологічна схему первинної обробки капусти білоголової.
61. Призначення торговельних приміщень закладів ресторанного господарства.
62. Механічна, кулінарна обробка картоплі, форми нарізання та їх кулінарне використання.
63. Посуд для відпуску смажених страв з м'яса.
64. Види бенкетів, їх характеристика.
65. Класифікація супів.
66. Технологічна схема приготування соусу білого основного.
67. Призначення гарячого цеху.
68. Механічна, кулінарна обробка зернобобових, салатно-шпинатних овочів.
69. Технологічна схема приготування соусу червоного основного.
70. Асортимент продукції та форми розрахунку в дитячому кафе.
71. Технологія приготування червоного основного соусу та його похідних.
72. Посуд для відпуску перших страв.
73. План-меню, порядок розробки та затвердження.
74. Механічна, кулінарна обробка риби з хрящовим скелетом.
75. Інструменти й інвентар для обробки риби.
76. Вимоги до комори сипучих продуктів в закладах ресторанного господарства.
77. Асортимент, приготування страв з бобових.
78. Технологічна схема приготування соусу молочного.

- 79.Механічне обладнання гарячого цеху, правила безпеки праці при роботі на ньому.
- 80.Правила варіння заправних супів.
- 81.Посуд для подавання кави натуральної чорної.
- 82.Меню з вільним вибором страв, правила складання.
- 83.Страви із свійської птиці, підбір соусів та гарнірів.
- 84.Технологічна схема приготування желе плодово-ягідного.
- 85.Асортимент продукції та методи обслуговування в кафе.
- 86.Механічна, кулінарна обробка коренеплодів, форми нарізування та їх кулінарне призначення.
- 87.Технологічна схема приготування борщу українського.
- 88.Правила миття кухонного посуду.
- 89.Класифікація соусів холодних, вимоги до них.
- 90.Технологічна схема приготування капусти тушкованої.

СТРУКТУРА ЕКЗАМЕНАЦІЙНОГО БІЛЕТУ

ЗРАЗОК

Вище професійне училище 29 м. Львів

Варіант № 1

ЕКЗАМЕНАЦІЙНИЙ БІЛЕТ № 1

з фахових випробувань для абітурієнтів, які вступають на основі освітньо-кваліфікаційного рівня кваліфікованого робітника на здобуття освітньо-кваліфікаційного рівня «фаховий молодший бакалавр» за спеціальністю 181 «Харчові технології»

1. Яку рибу слід розморожувати на повітрі ?

Відповідь: білугу, севрюгу, осетра

2. Як визначити потреби в сировині для закладу ресторанного господарства?

Відповідь: необхідно розробити виробничу програму закладу ресторанного господарства (скласти меню, сформувати прогнозований асортимент продукції, яку планують виготовляти)

3. Що є джерелом небезпеки в машинах і механізмах у закладах ресторанного господарства?

Відповідь: Рухомі частини виробничого устаткування, різальні інструменти, струмопровідні частини обладнання, комунікації та гострі кути.