

МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ


**ДЕРЖАВНИЙ НАВЧАЛЬНИЙ ЗАКЛАД
«ВИЩЕ ПРОФЕСІЙНЕ УЧИЛИЩЕ № 34 М. СТРИЙ»**

ЗАТВЕРДЖУЮ
Голова приймальної комісії
ДНЗ «ВПУ-34 м. Стрий»

Олег КИЗИМА

**ПРОГРАМА
ПРОВЕДЕННЯ СПІВБЕСІДИ (У ФОРМІ ВСТУПНОГО ВИПРОБУВАННЯ)**

**ДЛЯ ЗДОБУТТЯ ОСВІТНЬО-ПРОФЕСІЙНОГО СТУПЕНЯ
ФАХОВИЙ МОЛОДШИЙ БАКАЛАВР
ЗА ОСВІТНЬО-ПРОФЕСІЙНОЮ ПРОГРАМОЮ
«ХАРЧОВІ ТЕХНОЛОГІЇ»**

Розглянуто і схвалено на засіданні циклової комісії
Протокол № 10 від 15.05.2026 р.
Голова циклової комісії  Тамара РІПАК

Стрий 2026

ПОЯСНЮВАЛЬНА ЗАПИСКА

Програма фахового іспиту для здобуття освітньо-кваліфікаційного рівня фаховий молодший бакалавр «181 Харчові технології» є нормативним документом Державного навчального закладу «ВПУ-34 м. Стрий», який розроблено викладачами які формують спеціальні компетентності здобувачів фахової передвищої освіти.

Фаховий вступний іспит проводиться за завданням, складеними відповідно до програми комплексного екзамену за фахом. Завдання складається з тестових завдань, що дає змогу перевірити знання абітурієнтів з таких дисциплін: «Технологія приготування їжі з основами товарознавства», «Організація виробництва та обслуговування», «Устаткування в закладах ресторанного господарства», «Охорона праці». Білети розглядаються та схвалюються на засіданні циклової комісії.

Цілі фахового вступного іспиту зумовлюють і його функції. Головною з них є контроль та оцінка рівня фахових знань, отриманих здобувачем освіти протягом періоду навчання.

Мета фахового іспиту - перевірка теоретичної та практичної підготовки абітурієнтів на базі здобутого освітньо-кваліфікаційного рівня «кваліфікований робітник» і відбору серед абітурієнтів з метою навчання для здобуття освітньо-кваліфікаційного рівня фаховий молодший бакалавр зі спеціальності «181 Харчові технології».

ВИМОГИ ДО РІВНЯ ПІДГОТОВКИ ВСТУПНИКІВ

До фахового вступного іспиту для здобуття освітньо-кваліфікаційного рівня фаховий молодший бакалавр зі спеціальності «181 Харчові технології», галузі знань «18 Виробництво та технології» допускаються особи, котрі мають диплом кваліфікованого робітника.

Абітурієнт повинен знати та вміти застосовувати теоретичні знання у повсякденній практичній роботі, розуміти роль своєї праці в народному господарстві країни, а також володіти прогресивною технологією і новітнім устаткуванням.

Справжній технолог повинен мати глибокі знання в галузі хімії, фізіології харчування, санітарії і гігієни, організації виробництва і обслуговування, технологічного устаткування, аспекти товарознавства, в оцінці якості харчової продукції, психології й етики спілкування, економіки, математики та інших дисциплін.

Для нього важливо знати економіку масового харчування, вміти оцінювати ефективність роботи підприємства, вплив різних факторів на результати його господарської діяльності.

Абітурієнт повинен **вміти**:

правильно здійснювати технологічний процес; визначати органолептичні показники якості страви, оформляти страви;

визначати споживчі властивості, харчову цінність, асортимент різних груп товарів;

правильно підбирати посуд для відпуску страв, температуру відпуску, норми видачі; експлуатувати технологічне устаткування з дотриманням вимог безпеки праці.

ПРОГРАМА НАВЧАЛЬНИХ ДИСЦИПЛІН

Програма фахового вступного іспиту охоплює матеріал в межах навчальних програм з більшості фахових дисциплін, що вивчали учні на II ступені навчання за професійним спрямуванням.

Тести сформовані за рівнем складності (4 рівня). Тестові завдання дають змогу виявити рівень професійних знань та навичок з навчальних дисциплін: «Технологія приготування їжі з основами товарознавства», «Устаткування в закладах ресторанного господарства», «Організація виробництва та обслуговування», «Охорона праці».

За час навчання за освітньо-кваліфікаційним рівнем «кваліфікований робітник» за професією здобувачі освіти отримали певні знання та здобули навички професійної майстерності.

Рівень отриманих знань під час вступу на навчання за кваліфікаційним рівнем «фаховий молодший бакалавр» виявляють тестуванням, де абітурієнт показує *вміння*:

- раціонально та ефективно організовувати працю на робочому місці;
- додержуватись норм технологічного процесу;
- не допускати браку в роботі;
- знати й виконувати вимоги нормативних актів про охорону праці й навколишнього середовища, додержуватися норм, методів і прийомів безпечного ведення робіт;
- використовувати в разі необхідності засоби попередження і усунення природних і непередбачених негативних явищ (пожежі, аварії, повені тощо);
- знати інформаційні технології.

Абітурієнт повинен знати:

- організацію праці на робочому місці;
- технологічний процес приготування страв, обслуговування відвідувачів;
- правила безпечного ведення робіт, дотримуватись норм і вимог до охорони навколишнього середовища;

- користуватися комп'ютерною технікою та інформаційними технологіями;
- правила експлуатації відповідних видів технологічного обладнання;
- виробничої санітарії та особистої гігієни;
- вимоги безпеки праці;
- правила користування нормативно-технологічними документами.

СПИСОК РЕКОМЕНДОВАНОЇ ЛІТЕРАТУРИ

1. Архіпов В. В. Організація ресторанного господарства – К. : Центр учбової літератури, 2010.
2. Бойко М.М. Експлуатація холодильного та торговельного обладнання – Харків: «Компанія СМІТ», 2001.
3. Гандзюк М.П., Желібо Є.П., Халімовський М.О. основи охорони праці. – К.: Каравелла, 2008.
4. Доцяк В. С. Українська кухня. - Львів: "ОРІЯНА-НОВА", 1998.
5. Зайцева Г. Т., Горпинко Т. М. Технологія виготовлення борошняних кондитерських виробів : Підруч. для проф.-техн. навч. закладів. — К. : Вікторія, 2002.
6. Закон України «Про охорону праці» від 14.10.1992.
7. Збірник рецептур національних страв та кулінарних виробів: Для підприємств громадського харчування всіх форм власності / Шалімов О.В., Дятченко Т.П. , Кравченко Л.О. та ін. - К.: А.С.К., 2000.
8. Клопотенко Є. Зваблення їжею – К.: Книголов, 2019.
9. Олійник О.М. Основи фізіології, санітарії та гігієни харчування - Львів, 1998.
10. Саєнко Н.П. Устаткування підприємств громадського харчування. – Київ «ЛДЛ», 2005р.
11. Старовойт Л. Я., Косовенко М.С., Смирнова Ж.М. Кулінарія. - К.: Генеза, 1999.
12. Стахмич Т. М. , Пахолюк О.М. Кулінарна справа. Технологія приготування їжі. «Грамота» 2020.
13. Шинкаренко О.П. Технічне оснащення підприємств громадського харчування. Частина 1. Механічне устаткування. – Львів: Оріяна–Нова,2005.

ПРОГРАМА НАВЧАЛЬНИХ ДИСЦИПЛІН

Тема	Зміст програми
<i>Технологія приготування їжі з основами товарознавства</i>	
Тема 1. Обробка овочів, грибів, фруктів, ягід, горіхоплідних та приготування напівфабрикатів	Асортимент та основні характеристики овочів та грибів, фруктів, ягід, горіхоплідних їх харчову цінність; вимоги до якості; правила підбору; методи обробки; норми виходу після механічної кулінарної обробки; способи мінімізації кількості відходів під час обробки; правила зберігання оброблених овочів та грибів, фруктів, ягід, для подальшого приготування страв; прийоми та способи нарізання простими та складними формами та їх кулінарне використання; прийоми та способи підготовки для фарширування; правила охолодження та заморожування; правила зберігання нарізаних овочів, ягід, фруктів та грибів в свіжому, охолодженому та замороженому вигляді.
Тема 2. Страви та гарніри з овочів, грибів	Способи та послідовність виконання теплової обробки овочів та грибів; рецептуру та послідовність виконання технологічних операцій приготування страв і гарнірів з овочів та грибів; правила порціонування, відпуску страв; рівень готовності страв; способи оформлення та температуру подачі страв і гарнірів; органолептичні показники якості страв і гарнірів; умови і терміни зберігання страв; правила проведення обрахунків при приготуванні страв.
Тема 3. Страви з яєць, молока та молочних продуктів	Вимоги до якості, ознака органолептичні методи визначення доброякісності яєць, молока та молочних продуктів; особливості та послідовність обробки яєць, молока та молочних продуктів; правила підготовки яєць, молока та молочних продуктів до теплової обробки; рецептуру та послідовність виконання технологічних операцій приготування страв з яєць, молока та молочних продуктів; правила порціонування, відпуску, температуру подачі страв; органолептичні показники якості страв; умови і терміни зберігання страв.
Тема 4. Обробка риби, морепродуктів та приготування напівфабрикатів	Порядок отримання сировини зі складу або від постачальника; класифікацію та характеристику риби з кістковим і хрящовим скелетом; харчову цінність риби з кістковим і хрящовим скелетом, кулінарне призначення кожної родини риб; вимоги до якості живої, охолодженої і замороженої риби; способи кулінарної механічної обробки риби з кістковим та хрящовим скелетом; норми виходу обробленої риби; органолептичні показники якості обробленої риби; послідовність і правила обробки різних видів риб для приготування: риби обробленої в цілому (з розрізанням черевця і без розрізання) і пластованому вигляді, прийоми виготовлення різних видів філе, оброблення дрібної риби; правила відбору риби за якістю та кількістю відповідно до технологічних вимог приготування котлетної та січеної маси та напівфабрикатів з них; рецептуру та послідовність виконання технологічних операцій приготування котлетної маси та січеної маси з риби та напівфабрикатів з них; вимоги до якості котлетної та січеної маси з риби та напівфабрикатів з них; норми виходу напівфабрикатів з котлетної та січеної маси з риби; умови і терміни зберігання котлетної та січеної маси з риби та напівфабрикатів з них;

	<p>виконання технологічних операцій приготування фаршированої риби; класифікацію та характеристику основних видів морепродуктів; харчову цінність та кулінарне призначення різних видів морепродуктів; норми виходу різних видів морепродуктів після обробки; органолептичні показники якості оброблених морепродуктів; правила охолодження і заморожування морепродуктів; правила зберігання оброблених морепродуктів в охолодженому і замороженому вигляді</p>
<p>Тема 5. Обробка м'яса, субпродуктів, птиці, дичини</p>	<p>Види м'яса; технологічні схеми та послідовність обробки баранячих, телячих, яловичих, свинячих туш для приготування напівфабрикатів: розморожування, обмивання, обсушування, розрубання на частини, обвалювання, жилкування, зачистка, охолодження, заморожування; послідовність і правила приготування великошматкових напівфабрикатів; правила охолодження і заморожування підготовлених напівфабрикатів з м'яса, призначених для подальшого використання; характеристику, харчову цінність та кулінарне призначення різних видів субпродуктів; умови і терміни зберігання охолоджених та заморожених напівфабрикатів із субпродуктів, призначених для подальшого використання; правила підбору частин яловичої, свинячої туші та телятини для приготування натуральної січеної та котлетної маси; рецептуру та послідовність виконання технологічного процесу приготування натуральної січеної та котлетної маси з м'яса та напівфабрикатів з неї; правила розрахунку необхідної кількості сировини при приготуванні січеної та котлетної маси та напівфабрикатів з неї; зміст та порядок користування Збірником рецептур і кулінарних виробів; основні характеристики м'яса птиці; вимоги до якості птиці в охолодженому і замороженому вигляді; способи обробки птиці та приготування основних напівфабрикатів: розморожування, промивання, обсушування, обсмалювання, видалення голів, ший і ніжок, потрошіння, доочищення, заправка різними способами; правила відбору птиці за якістю відповідно до технологічних вимог приготування напівфабрикатів з птиці різної складності; прийоми, які використовують при приготуванні напівфабрикатів з птиці: відбивання, маринування, шпигування; послідовність і правила приготування великошматкових напівфабрикатів; послідовність і правила приготування панірованих натуральних напівфабрикатів; послідовність і правила приготування порційних і дрібношматкових натуральних напівфабрикатів; норми виходу напівфабрикатів з птиці; вимоги до якості напівфабрикатів з птиці; правила охолодження і заморожування підготовлених напівфабрикатів з птиці, призначених для подальшого використання; умови зберігання охолоджених та заморожених напівфабрикатів з птиці, призначених для подальшого використання; органолептичні показники якості котлетної маси з птиці та напівфабрикатів з неї; види спецій та паніровок; умови і термін зберігання котлетної маси з м'яса та напівфабрикатів з неї.</p>
<p>Тема 6 Бульйони, супи та</p>	<p>Правила відбору інгредієнтів за якістю та кількістю</p>

соуси	відповідно до технологічних вимог приготування бульйонів, супів та соусів; рецептуру та послідовність виконання технологічних операцій приготування бульйонів, відварів, пасеровок, супів та соусів; органолептичні показники якості приготовлених бульйонів, супів та соусів; методи виправлення недоліків, які можуть виникнути при приготуванні бульйонів, супів та соусів; способи мінімізації кількості відходів при приготуванні бульйонів, супів; правила порціонування, відпуску, температури подачі бульйонів, супів та соусів; умови і терміни зберігання бульйонів, супів та соусів
Тема7 Страви і гарніри з круп, бобових, макаронних виробів (паст)	Види, властивості, кулінарне призначення та особливості підготовки круп, макаронних виробів, бобових та консервів і концентратів для приготування страв; правила відбору інгредієнтів за якістю та кількістю відповідно до технологічних вимог приготування страв з круп, макаронних виробів, бобових та консервів і концентратів; загальні правила варіння каш, макаронних виробів, бобових, консервів і концентратів; рецептуру та послідовність виконання технологічних операцій приготування страв з круп, макаронних виробів, бобових та консервів і концентратів; способи мінімізації відходів при приготуванні страв з круп, макаронних виробів, бобових та консервів і концентратів; правила порціонування, відпуску; температуру подачі страв з круп, макаронних виробів, бобових, консервів і концентратів; органолептичні показники якості страв з круп, макаронних виробів, бобових та консервів і концентратів; правила проведення обрахунків сировини при приготуванні страв і гарнірів з круп, бобових, макаронних виробів (паст).
Тема 8 . Страви з риби та нерибних продуктів моря (морепродуктів)	Правила відбору інгредієнтів за якістю та кількістю відповідно до технологічних вимог приготування страв із риби та нерибних продуктів моря; рецептуру та послідовність виконання технологічних операцій приготування страв із риби та нерибних продуктів моря; технології приготування страв із риби та нерибних продуктів моря; процеси, які відбуваються в рибі та морепродуктах під час теплової обробки; правила підбору соусів та гарнірів для страв із риби та морепродуктів; органолептичні показники якості приготовлених страв із риби та нерибних продуктів моря; способи мінімізації відходів при приготуванні страв із риби та нерибних продуктів моря; умови та терміни зберігання страв із риби та нерибних продуктів моря; правила оформлення, порціонування, подачі страв із риби та нерибних продуктів моря
Тема 9 Страви з м'яса, м'ясної котлетної та січеної маси, субпродуктів	Правила відбору інгредієнтів за якістю та кількістю відповідно до технологічних вимог приготування страв із м'яса, котлетної та січеної маси й субпродуктів; рецептуру та послідовність виконання технологічних операцій приготування страв із м'яса, котлетної та січеної маси й субпродуктів; технології приготування страв із м'яса, котлетної та січеної маси й субпродуктів; процеси, які відбуваються в м'ясі, котлетній та січеній масі й субпродуктах під час теплової обробки; правила підбору соусів та гарнірів для страв із м'яса, котлетної та січеної маси й субпродуктів; органолептичні показники якості

	<p>приготовлених страв із м'яса, котлетної та січеної маси й субпродуктів; способи мінімізації відходів при приготуванні страв із м'яса, котлетної та січеної маси й субпродуктів; умови та терміни зберігання страв із м'яса, котлетної та січеної маси й субпродуктів; норми виходу та температуру подачі страв із м'яса, котлетної та січеної маси й субпродуктів; правила оформлення, порціонування, подачі страв із м'яса, котлетної та січеної маси й субпродуктів; правила відбору інгредієнтів за якістю та кількістю відповідно до технологічних вимог приготування страв із птиці; рецептуру та послідовність виконання технологічних операцій приготування страв із птиці; технології приготування страв із птиці; процеси, які відбуваються в м'ясі птиці під час теплової обробки; правила підбору соусів та гарнірів для страв із птиці; умови та терміни зберігання страв із птиці; правила оформлення, порціонування, подачі страв із птиці.</p>
<p>Тема 10 Страви та вироби з тіста</p>	<p>Види та ознаки доброякісності борошна; види поліпшувачів для зміни клейковини борошна; правила підготовки борошна, яєць, рідини для замішування прісного тіста; вимоги до якості замішаного тіста; умови і терміни зберігання прісного тіста; способи мінімізації кількості відходів під час приготування напівфабрикатів та виробів з прісного тіста; рецептуру та послідовність виконання технологічних операцій приготування начинок та виробів з прісного тіста; органолептичні показники якості виробів з прісного тіста; рецептуру та послідовність виконання технологічних операцій приготування безопарного дріжджового тіста та виробів з нього; рецептуру та послідовність виконання технологічних операцій приготування фаршів та начинок; рецептуру та послідовність виконання технологічних операцій приготування виробів з безопарного дріжджового тіста; вимоги до якості дріжджового тіста та виробів з нього; процеси, що проходять під час замісу, бродіння тіста та випікання виробів; недоліки тіста, що виникають внаслідок неправильного режиму бродіння, причини, способи усунення; недоліки випечених виробів, причини, способи усунення; правила відбору продуктів за якістю і кількістю відповідно до технологічних вимог приготування опарного дріжджового тіста та виробів з нього; рецептуру та послідовність виконання технологічних операцій приготування опарного дріжджового тіста та виробів з нього; рецептуру та послідовність виконання технологічних операцій приготування виробів з опарного дріжджового тіста: штучних, порційних, багатопорційних</p>
<p>Тема 11. Холодні страви та закуски з різних видів сировини</p>	<p>Загальну характеристику сировини для приготування холодних страв, закусок із сиру, яєць; органолептичні показники якості сировини для виготовлення холодних страв, закусок із сиру, яєць; правила підготовки сировини для виготовлення холодних страв, закусок із сиру, яєць; умови і терміни зберігання сировини для приготування холодних страв і закусок із сиру, яєць; виконання технологічних операцій приготування салатів, овочевих закусок, холодних страв, закусок із сиру, яєць; органолептичні показники якості салатів, овочевих закусок, холодних страв, закусок із сиру,</p>

	<p>яєць; способи оформлення та подавання салатів, овочевих закусок, холодних страв, закусок із сиру, яєць; правила порціонування та відпуску салатів, овочевих закусок, холодних страв, закусок із сиру, яєць; виконання технологічних операцій приготування холодних страв і закусок з риби; органолептичні показники якості холодних страв і закусок з риби; способи оформлення та подавання холодних страв і закусок з риби; правила порціонування та відпуску холодних страв і закусок з риби; правила відбору продуктів за якістю і кількістю відповідно до технологічних вимог приготування холодних страв і закусок з м'яса, птиці та субпродуктів; рецептуру та послідовність виконання технологічних операцій приготування холодних страв і закусок з м'яса, птиці та субпродуктів; органолептичні показники якості холодних страв і закусок з м'яса, птиці та субпродуктів; сучасні способи оформлення та подавання холодних страв і закусок з м'яса, птиці та субпродуктів; правила порціонування та відпуску холодних страв і закусок з м'яса, птиці та субпродуктів</p>
<p>Тема 12. Приготування солодких страв та напоїв</p>	<p>Правила відбору продуктів за якістю і кількістю відповідно до технологічних вимог приготування солодких страв; рецептуру та послідовність виконання технологічних операцій приготування солодких страв; органолептичні показники якості солодких страв; способи оформлення та подавання солодких страв; правила порціонування солодких страв; правила відбору продуктів за якістю і кількістю відповідно до технологічних вимог приготування напоїв; рецептуру та послідовність виконання технологічних операцій приготування напоїв; органолептичні показники якості напоїв; правила порціонування напоїв; способи подавання напоїв</p>
	<p>Організація виробництва та обслуговування</p>
<p>Тема 1. Організація роботи складів (комори), заготівельних цехів</p>	<p>Санітарно-гігієнічні вимоги до робочого місця та особистої гігієни працівника; правила приймання сировини за якістю і кількістю зі складу або від постачальника. правила зберігання овочів та грибів, фруктів, ягід, горіхоплідних. правила відбору м'яса за якістю і кількістю відповідно до технологічних вимог приготування напівфабрикатів з м'яса різної складності. види інструменту, інвентарю, посуду та правила організації робочого місця для приготування котлетної маси з м'яса птиці та напівфабрикатів з неї.</p>
<p>Тема 2 Організація роботи доготівельних цехів</p>	<p>види кухонного посуду та технологічного обладнання, виробничого інвентарю та інструменту, що використовують при приготуванні бульйонів, супів та соусів. види кухонного посуду для приготування яєць, молока та молочних продуктів, правила підбору столового посуду для подавання страв з різних видів яєць та сиру. види кухонного посуду для приготування страв і гарнірів з круп, бобових, макаронних виробів. види кухонного посуду для приготування страв з риби та нерибних продуктів моря. види кухонного посуду для приготування страв і гарнірів з різних видів м'ясної продукції. види кухонного посуду та технологічного обладнання, виробничого інвентарю, інструменту, що використовують при приготуванні солодких страв. види кухонного посуду та технологічного обладнання,</p>

	виробничого інвентарю та інструменту, що використовують при приготуванні напоїв.
Тема 3 Організація роботи спеціалізованого цеху	порядок отримання сировини зі складу або від постачальника види технологічного обладнання, виробничого інвентарю, інструменту, посуду для приготування безопарного дріжджового тіста та виробів з нього.
Тема 4 Правила подачі страв	правила підбору столового посуду для подавання супів. правила підбору столового посуду для подавання страв і гарнірів з овочів та грибів. правила підбору столового посуду для подавання страв з круп, макаронних виробів, бобових та консервів і концентратів. правила підбору столового посуду для подавання страв з риби та нерибних продуктів моря. види столового посуду для відпуску страв із риби та нерибних продуктів моря. правила підбору столового посуду для подавання страв з різних видів м'ясної продукції. види столового посуду для відпуску страв із м'яса, котлетної та січеної маси й субпродуктів. види столового посуду для відпуску страв із птиці. види посуду для подавання виробів з дріжджового тіста. види посуду для подавання салатів, овочевих закусок, холодних страв, закусок із сиру, яєць. види посуду для подавання холодних страв і закусок з риби. види посуду для подавання холодних страв і закусок з м'яса, птиці та субпродуктів. види столового посуду для подавання солодких страв. види посуду для подавання солодких страв. . види посуду для подавання напоїв.
	Устаткування в закладах ресторанного господарства
Тема 1 Устаткування для механічної обробки сировини та продуктів	Види інструменту, обладнання, посуду для готування овочів, грибів, ягід, правила їх експлуатації та безпечного застосування. загальні правила безпечної експлуатації устаткування, що використовують для обробки та нарізання овочів та грибів, фруктів, ягід. види та правила експлуатації технологічного обладнання, інвентарю та інструменту, що використовується для обробки овочів та грибів, фруктів, ягід. види інструменту, обладнання стосовно оброблення різних видів риб, продуктів моря та приготування напівфабрикатів з них, правила їх експлуатації. види технологічного обладнання, виробничого інвентарю, інструменту та ваговимірювальних приладів, що використовуються при обробці морепродуктів (гідробіонтів) та підготовці їх до приготування. правила експлуатації відповідних видів технологічного обладнання, виробничого інвентарю та інструменту. види інструменту, обладнання, для оброблення та приготування напівфабрикатів з м'яса, субпродуктів, птиці, дичини. прийоми, які використовують при приготуванні напівфабрикатів з м'яса: відбивання, маринування, шпигування . види технологічного обладнання, виробничого інвентарю та інструменту, що використовують при приготуванні напівфабрикатів із субпродуктів. правила експлуатації відповідних видів технологічного обладнання, виробничого інвентарю, інструменту та ваговимірювальних приладів. види технологічного обладнання, виробничого інвентарю та інструменту, що використовують при механічній кулінарній обробці птиці. правила експлуатації відповідних видів технологічного обладнання, використання виробничого інвентарю та інструменту, ваговимірювальних

	приладів. види технологічного обладнання, виробничого інвентарю та інструменту, що використовують при обробці субпродуктів і приготуванні напівфабрикатів із них правила експлуатації відповідних видів технологічного обладнання, використання виробничого інвентарю та інструменту, ваговимірювальних приладів.
Тема 2 Устаткування для теплової обробки продуктів та приготування страв	правила експлуатації технологічного обладнання. .види кухонного посуду та технологічного обладнання, виробничого інвентарю та інструменту, що використовують при приготуванні страв і гарнірів з овочів та грибів. правила експлуатації відповідних видів технологічного обладнання, виробничого інвентарю, інструменту та ваговимірювальних приладів для приготування страв та гарнірів з овочів, грибів. .види технологічного обладнання, інвентарю та інструменту, що використовують при приготуванні страв з яєць, молока та молочних продуктів, правила експлуатації технологічного обладнання, інвентарю, інструменту та ваговимірювальних приладів. види технологічного обладнання, інвентарю та інструменту, що використовують при приготуванні страв з круп, макаронних виробів, бобових та консервів і концентратів. правила експлуатації технологічного обладнання, інвентарю, інструменту та ваговимірювальних приладів. види технологічного обладнання, інвентарю та інструменту, що використовують при приготуванні страв з риби та нерибних продуктів моря. правила експлуатації технологічного обладнання, інвентарю, інструменту та ваговимірювальних приладів. .види технологічного обладнання, інвентарю та інструменту, що використовують при приготуванні страв з різних видів м'ясної продукції. правила експлуатації технологічного обладнання, інвентарю, інструменту та ваговимірювальних приладів. види інструменту, обладнання для готування тіста та виробів з нього; правила їх експлуатації
Тема 3 Холодильне устаткування	види технологічного обладнання, виробничого інвентарю, інструменту, посуду для приготування холодних страв і закусок із сиру, яєць. види технологічного обладнання, виробничого інвентарю, інструменту, посуду для приготування холодних страв і закусок з м'яса, птиці та субпродуктів.правила експлуатації технологічного обладнання, виробничого інвентарю, інструменту та ваговимірювальних приладів. правила експлуатації відповідних видів технологічного обладнання, виробничого інвентарю, інструменту
Охорона праці	
Тема 1. Правові та організаційні основи охорони праці	Основні законодавчі акти з охорони праці. Завдання системи стандартів безпеки праці. Правила внутрішнього розпорядку. Права робітників на охорону праці під час роботи на підприємстві. Посадові інструкції, функції, обов'язки. Інструктаж з безпеки праці. Головні причини травматизму і захворювань, заходи для їх виключення.
Тема 2. Основи безпеки праці в галузі	Вимоги до персоналу, що займається ремонтом автомобілів. Організаційні та технічні заходи щодо забезпечення безпеки робіт під час ремонту автомобілів. Перелік робіт з підвищеною небезпекою в галузі. Роботи з підвищеною небезпекою. Вимоги безпеки праці під час

	<p>користування устаткуванням. Зони безпеки та їх огороження. Засоби захисту. Світова та звукова сигналізація. Попереджувальні написи, сигнальне фарбування. Вимоги безпеки праці під час робіт в цехах. Засоби індивідуального захисту від небезпечних і шкідливих виробничих факторів. Спецодяг, спецвзуття та інші засоби індивідуального захисту. Захист від шуму, газу, вібрації, несприятливих метеорологічних умов. Прилади контролю безпечних умов праці. Правила запобігання нещасним випадкам. План ліквідації аварій та евакуації з приміщення. Вимоги безпеки в навчальних, навчально-виробничих приміщеннях закладів.</p>
Тема 3. Основи пожежної безпеки	<p>Пожежна техніка для захисту об'єктів. Пожежні машини (установки). Пожежні автомобілі. Мотопомпа. Вогнегасник. Переносні вогнегасники. Пересувні вогнегасники. Рідинний (водяний) вогнегасник. Повітряно-пінний вогнегасник. Хімічний пінний вогнегасник. Порошковий вогнегасник. Хладоновий вогнегасник. Ручний пожежний інструмент. Гасіння і профілактика пожеж на об'єктах галузі.</p>
Тема 4. Основи електробезпеки	<p>Статична напруга. Атмосферна електрика. Заходи щодо захисту від статичної електрики. Вплив електричного струму на організм людини. Основні причини електротравматизму. Безпечні методи визволення потерпілого від дії електричного струму. Класифікація виробничих приміщень з електробезпеки. Допуск до роботи з електрикою. Наряд-допуск.</p>
Тема 5. Основи гігієни праці, санітарія. Медичні огляди	<p>Організаційні та гігієнічні засоби і способи виробничої санітарії. Екологія та виробництво. Санітарно-технічні методи і засоби на виробництві. Санітарно-побутове забезпечення працівників. Щорічні медичні огляди неповнолітніх та медогляди працівників.</p>
Тема 6. Надання першої допомоги потерпілим при нещасних випадках	<p>Загальні положення про надання долікарняної допомоги. Медична аптечка, місце знаходження, склад. Правила користування аптечкою. Правила надання допомоги при пораненні, забитті, вивихах, переломах. Зупинка кровотечі. Перша допомога при опіку, обмороженні, утопленні, отруєнні, ураженні електричним струмом. Оживлення методами штучного дихання, непрямого масажу серця. Транспортування потерпілого.</p>

ПОРЯДОК ПРОВЕДЕННЯ ТА КРИТЕРІЇ ОЦІНЮВАННЯ ФАХОВОГО ІСПИТУ

Вступний фаховий іспит проводиться у вигляді тестування.

Для проведення тестування приймальною комісією попередньо готуються тестові завдання відповідно до «Програми фахового іспиту».

Програма фахового іспиту оприлюднюється на офіційному сайті ДНЗ «Вище професійне училище №34 м. Стрий» та на інформаційних стендах приймальної комісії.

Вступний фаховий іспит проводиться у строки, передбачені Правилами прийому ДНЗ «Вище професійне училище №34 м. Стрий».

На тестування абітурієнт з'являється з документом який засвідчує особу.

На виконання завдань комплексного кваліфікаційного іспиту відводиться 1 година.

Вступник одержує варіант білету, який містить 30 тестових завдань. Завдання 1–20 мають по чотири варіанти відповідей, із яких тільки **ОДНА ПРАВИЛЬНА**. Оберіть правильну, на Вашу думку, відповідь і позначте її у бланку відповідей (правильна відповідь – **5 балів**).

Абітурієнту необхідно в завданні 21–25 передбачають установлення відповідності. До кожного рядка, позначеного **ЦИФРОЮ**, доберіть один відповідний, позначений **БУКВОЮ**, і позначте у бланку відповідей правильні логічні пари (правильна відповідь – **10 балів**). В завданні №26-30 відкритої форми з короткою відповіддю. Під час виконання цих завдань потрібно записати у зазначеному місці бланку відповідей інформацію або отриманий числовий результат (правильна відповідь **10 балів**)

За результатами фахового іспиту проводиться оцінка рівня фахових знань за певними критеріями.

Критерії оцінювання результатів комплексного кваліфікаційного іспиту

Оцінювання рівня знань абітурієнтів за виконання завдань білету фахового іспиту здійснюється у межах від 0 до 200 балів.

Оцінювання іспиту здійснюється у відповідності шкали оцінювання.

Шкала оцінювання тестових завдань учнів

Кількість правильно виконаних тестових завдань	набрані бали
від 1 до 20 завдання	0 - 100
від 21 до 25 завдання	100 – 150
від 26 до 30 завдання	150 – 200

При визначенні оцінки фахового іспиту враховуються бали, набрані за виконання всіх завдань. Підсумкова оцінка за виконання фахового іспиту визначається, як сума всіх отриманих балів.

Відповідність загальної кількості набраних балів підсумковій оцінці наведено у таблиці.

Кількість набраних балів за екзамен	Бали	Рівень навчальних досягнень учні
200	12	
190	11	Високий
170	10	
140-150	9	
130	8	Достатній
120	7	
90-100	6	
80-90	5	Середній
60-70	4	
40-60	3	
20-30	2	Низький

0-10	1	
------	---	--

Заява про апеляцію щодо кількості балів, отриманих на вступному іспиті абітурієнт може подати особисто не пізніше наступного робочого дня після оголошення результатів фахового іспиту. Заява про апеляцію подається відповідальному секретарю Приймальної комісії та візується головою Приймальної комісії.

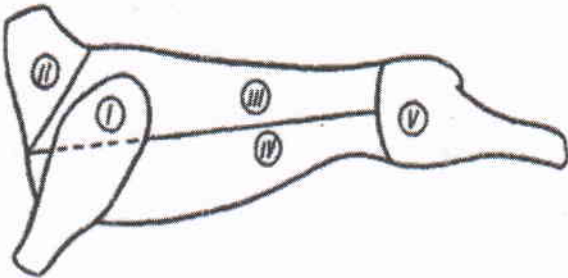
ЗАВДАННЯ ФАХОВОГО ІСПИТУ
(тестові завдання)
ВАРІАНТ 1

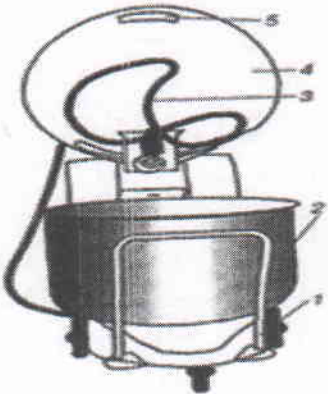
Завдання 1–20 мають по чотири варіанти відповідей, із яких тільки ОДНА ПРАВИЛЬНА. Оберіть правильну, на Вашу думку, відповідь і позначте її у бланку відповідей (правильна відповідь – 5 балів)

№ з/п	Питання	Варіанти відповідей
1	Частина цеху, на якій процес роботи здійснюється одним або групою працівників, що виконують певні операції, це:	A. Виробнича ділянка B. Робоче місце C. Технологічна лінія D. Відділення
2	Яку злакову культуру використовують для виготовлення манної крупи?	A. Пшеницю B. Просо C. Овес D. Жито
3	До виробничої групи приміщень в закладах ресторанного господарства належать:	A. Гарячий цех B. Роздавальня C. Буфет D. Вестибюль
4	До страв із нежирної відварної або припущеної риби подають соус:	A. Сухарний B. Польський C. Молочний D. Мисливський
5	Для замішування якого виду тіста використовують: борошно, маргарин, яйця, сіль, соду, цукор, сметану:	A. Пісочного B. Прісного здобного C. Млинцевого D. Бісквітного
6	Короткочасне обсмажування продуктів з жиром або без нього при температурі не вище 120°C без утворення рум'яної кірочки, це -	A. Обсмалювання B. Бланшування C. Пасерування D. Припускання
7	Напівфабрикат для страви «М'ясо хрустке» смажать:	A. Основним способом B. У фритюрі C. В жаровій шафі D. На відкритому вогні
8	Яка температура повітряного середовища є комфортною для працездатної людини:	A. 16-17°C B. 18-20 °C C. 20-22 °C D. 23-24 °C
9	Бутерброди із жирними продуктами, продуктами, які не мають добре вираженого смаку, готують на хлібі:	A. Пшеничному B. Висівковому C. Житньому D. Кукурудзяному
10	Для подавання страви «Печеня домашньому» використовують:	A. Мілку столову тарілку B. Глиняний горщик C. Баранчик D. Овальне блюдо
11	Напівфабрикат з риби, який порціонують по 1-2 шт. на порцію округло-приплюснutoї форми до 2 см завтовшки, 6 см у діаметрі, це:	A. Котлети B. Биточки C. Шніцель D. Рулет
12	При подаванні кави глясе до неї	A. Збиті вершки


	додають:	В. Молочну плівку С. Морозиво D. Збиті жовтки
13	Вкажіть тривалість варіння заправних супів після додавання до них пасерованих овочів:	А. 5-9 хв. В. 10-15 хв. С. 20-25 хв. D. 30-35 хв.
14	Назвіть хімічні речовини, що зумовлюють харчову цінність овочів та плодів?	А. Вода В. Мінеральні речовини С. Вуглеводи D. Білки
15	На жовтку яєчні смаженої утворилися білі плями, тому що:	А. Яйця сумнівної якості В. На жовток потрапила сіль С. Недостатньо розігріта сковорідка D. Використали тваринний жир
16	Для приготування якої страви використовують яблука, цукор, желатин, білок яйця, вода:	А. Кисіль яблучний В. Мус яблучний С. Самбук яблучний D. Крем яблучний
17	При якій температурі підсушують локшину домашню?	А. 40-50°C В. 70-80 °C С. 110-120 °C D. 180-200 °C
18	Для приготування страви «Легені смажені», перед смаженням, оброблені легені:	А. Бланшують В. Припускають С. Варять D. Пасерують
19	Набухання клейковини після замішування тіста відбувається через:	А. 5-7хв В. 10 -15 хв С. 20-30 хв D. 50-60 хв
20	Із якої форми нарізання овочів можна отримати кубики?	А. Соломка В. Скибочки С. Часточки D. Брусочки

Завдання 21–25 передбачають установлення відповідності. До кожного рядка, позначеного ЦИФРОЮ, доберіть один відповідний, позначений БУКВОЮ, і позначте у бланку відповідей правильні логічні пари (правильна відповідь – 10 балів)

№ з/п	Питання	Варіанти відповідей
21	Встановіть відповідність назві частин телячої туші, наведеною нижче, з відповідними номерами на малюнку: 	А. Лопаткова частина В. Тазостегнова частина С. Спинна частина D. Корейка Е. Вирізка F. Грудинка G. Шийна частина H. Гомілка
22	Встановіть відповідність групі перших страв за способом приготування їх назві:	А. Суп овочевий

	1. Заправні 2. Прозорі 3. Пюреподібні 4. Холодні	В. Кулешик з бобових С. Бульйон рибний D. Суп молочний з крупною E. Суп із свіжих плодів F. Окрошка
23	Встановіть відповідність назві складових частин базової тістомісильної машини, наданими нижче, з відповідними номерами на малюнку: 	A. Сферична кришка B. Візок C. Оглядове віконце D. Бак E. Місильний важіль F. Запобіжна решітка G. Пульти управління
24	Встановіть відповідність назві страв сировині із якої її готують: 1. Котлета «Марічка» 2. Котлета «Садко» 3. Піджарка чумацька 4. Ростбіф	A. Яловичина B. Баранина C. Птиця D. М'ясо кроликів E. Свинина F. Субпродукти
25	Встановіть відповідність способу обробки продуктів, що наведено нижче, виду устаткування, їх маркам: 1. Смаження виробів у фритюрі 2. Варіння бульйонів 3. Нарізання гастрономії 4. Замішування крутого тіста	A. МРХ-200 B. КХЕ-100 C. ФЕ-20М D. ВМ-35 E. МРГУ-370 F. МТМ-15

Завдання №26-30 відкритої форми з короткою відповіддю. Під час виконання цих завдань потрібно записати у зазначеному місці бланку відповідей інформацію або отриманий числовий результат (правильна відповідь 10 балів)

26	Назвіть п'ять ознак, за якими органолептично визначають якість страв
27	Яку кількість відходів отримують при обробленні картоплі у вересні місяці якщо, маса бруutto становить 30 кг.
28	Визначте призначення даного устаткування 
29	Розрахуйте максимальну кількість крохмалю для приготування 5 кг киселю середньої густини
30	Назвіть способи приготування дріжджового тіста в залежності від рецептури виробу