



**МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ
ДЕПАРТАМЕНТ ОСВІТИ І НАУКИ
ЛЬВІВСЬКОЇ ОБЛАСНОЇ ДЕРЖАВНОЇ АДМІНІСТРАЦІЇ
ВИЩЕ ПРОФЕСІЙНЕ УЧИЛИЩЕ №29 м.ЛЬВОВА**

«ЗАТВЕРДЖУЮ»

**Голова приймальної комісії
ВПУ №29 м.Львова**

Роман СТЕЦЬКИЙ

ПРОГРАМА

**про проведення та критерії оцінювання
індивідуальної усної співбесіди
з вступних випробувань в 2022 році
у Вищому професійному училищі №29 м.Львова**

Освітньо – професійна програма: *«Виробництво харчової продукції»*
Спеціальність: - *181 «Харчові технології»*
Освітній ступінь: *Фаховий молодший бакалавр*

*Розглянуто і схвалено на засіданні
циклової комісії*

Протокол № 9 від 10.05. 2022р.

Голова циклової комісії

Оксана ПАВЛИШИН

Програма співбесіди розроблено з урахуванням Державного стандарту професійно-технічної освіти ДСПТО 5122-НО.55.3-5-2007 для підготовки кваліфікованих робітників з професії «Кухар» 3 розряду і є обов'язковим для виконання усіма професійно(професійно-технічними) освітніми закладами, підприємствами, установами та організаціями, що здійснюють підготовку кваліфікованих робітників, незалежно від їх підпорядкування та форми власності.

Для вирішення завдань, що постають перед фахівцями ресторанного господарства, фаховий молодший бакалавр повинен володіти знаннями з технології приготування їжі з основами товарознавства, організації виробництва підприємств ресторанного господарства, охорони праці.

Мета випробування:

- визначити наявний рівень професійної підготовки вступників та оцінити його згідно затверджених критеріїв оцінювання.

Питання усної співбесіди

1. Які овочі містять фітонциди?
2. Білоголову капусту кладуть холодну підсолену воду з метою...
3. Вид філе, яке використовують для приготування страви «Риба в тісті»:
4. Які напівфабрикати з м'яса відносяться до порційних панірованих?
5. До яких страв подають соус білий основний?
6. Чому борщ український заправляють пасеровкою з борошна?
7. Для одержання необхідної консистенції солодкі супи заправляють ...
8. Оладки з кабачків відпускають:
9. При якому способі теплової обробки продукти набувають особливого смаку, аромату, соковитості, а також розм'якшуються?
10. Яку начинку готують для кручеників волинських?
11. Тушкуючи картоплю, її попередньо ...
12. Для чого бобові замочують перед тепловою обробкою?
13. Назвіть основний продукт для приготування капустяків.
14. Рулет картопляний з овочами проколюють для того, щоб він...
15. Для приготування котлети по-київськи використовують...
16. Яку паніровку використовують для смаження риби у фритторі?
17. Що додають у воду при варінні яєць без шкарлупи?
18. У м'ясо-рибному цеху на ділянці обробки риби розміщують:

19. Робоче місце кухаря в суповому відділенні гарячого цеху повинно мати:
20. Обслуговування по типу «шведський стіл» відрізняється від інших видів обслуговування тим, що споживачі:
21. Яким способом зберігають охолоджене м'ясо, що надійшло на підприємства громадського харчування?
22. В яких приміщеннях зберігають швидкопсувні продукти?
23. Бенкет на якому гості їдять і п'ють стоячи це -..... ?
24. Відмінність бенкету-коктейлю від бенкету-фуршет в тому, що:
25. Які інструменти використовують для роботи в овочевому цеху?
26. Чому забороняється працювати на м'ясорубці без запобіжного кільця?
27. Для чого призначена магнітна пастка у просіювачах:
28. Чому не рекомендується завантажувати у картоплеочисну машину, немиту картоплю:
29. Електричні конфорки у плитах швидко вийдуть із ладу, якщо:
30. Нагрів масла у фритюрниці ФЕСМ здійснюється...
31. У НВЧ -піч продукти закладають у посуді:
32. Вкажіть вірний порядок дезинфекції столового посуду?
33. До роботи на підприємствах громадського харчування не допускаються особи, які:
34. Вкажіть, які харчові отруєння відносяться до бактеріальних токсикозів?
35. Періодичні медичні огляди працівників громадського харчування здійснюються ...
36. Яким розчином хлорного вапна дезінфікують руки?
37. Нанесення травм людині на виробництві зумовлюється наявністю наступних небезпечних і шкідливих виробничих факторів...
38. Що таке безпека праці?
39. Для чого призначені вказівні знаки?
40. Пожежа, що виникла внаслідок короткого замикання електропроводки гаситься...

Критерії оцінювання усної індивідуальної співбесіди

Вступник, з яким проводиться співбесіда на вступному випробуванні, отримує три питання (по одному з кожної зазначеної дисципліни), свою відповідь він може занотувати в аркуші усної відповіді (співбесіди). Для підготовки до відповіді відводиться не більше 30 хв.

Структура оцінки

Фахове вступне випробування у формі усної співбесіди оцінюється за 12-

бальною шкалою:

- технологія приготування їжі з основами товарознавства - 4 бала;
- організація виробництва підприємств ресторанного господарства - 4 бала;
- охорона праці - 4 бала.

Критерії оцінювання

Знання вступника оцінюються з кожного питання за обсягом і якістю наданих ним відповідей за такою шкалою:

4 бали - отримує вступник, який дав повну відповідь на запитання, глибоке знання програмного матеріалу, володіє професійною термінологією;

3 бали - отримує вступник, який дав не чітку відповідь, засвоїв програмний матеріал, але без необхідної глибини; припустився неточностей, недостатньо правильних і чітких формулювань,;

2 бали - отримує вступник, який виявив знання з основного навчально-програмного матеріалу не в повній мірі.

Максимальна кількість набраних балів вступником за усну вступну співбесіду складає -12.

Таблиця відповідності 12-бальної шкали оцінювання 200-бальній

Бали	
12	193 -200
11	185-192
10	176-184
9	167-175
8	158-166
7	149-157
6	140-148
5	132-139
4	124-131
3	116-123
2	108-115
1	101 - 107