

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

**фахових вступних випробувань для вступу  
на навчання для здобуття освітньо-професійного ступеня  
фаховий молодший бакалавр  
на основі здобутого освітньо-професійного ступеня  
кваліфікований робітник  
за спеціальністю 181 «Харчові технології»**

Розглянуто і схвалено  
на засіданні циклової комісії  
кулінарного профілю  
Протокол № 9 10.09.2022р.

Голова комісії О.Павлишин Оксана ПАВЛИШИН

## ЗМІСТ

1.	Пояснювальна записка	3
2.	Вимоги до рівня підготовки вступників	4
3.	Програма навчальних дисциплін	6
4.	Список рекомендованої літератури	20
5.	Порядок проведення та критерії оцінювання вступного комплексного кваліфікаційного іспиту	22

## ПОЯСНЮВАЛЬНА ЗАПИСКА

Програма фахового вступного випробування для здобуття освітньо-кваліфікаційного рівня «фаховий молодший бакалавр» спеціальності 181 «Харчові технології» є нормативним документом Вище професійне училище №19 м. Дрогобича, який розроблено викладачами спеціальних дисциплін на основі навчальних програм освітньо-кваліфікаційного рівня «кваліфікований робітник» за професією «кухар».

Фаховий вступний іспит проводиться за білетами, складеними відповідно до програми комплексного екзамену за фахом. Кожний білет складається з тестових завдань та задачі, що дає змогу перевірити знання абітурієнтів з таких дисциплін: «Технологія приготування їжі з основами товарознавства», «Організація виробництва та обслуговування», «Устаткування підприємств харчування», «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 учнем протягом періоду навчання.

Мета комплексного кваліфікаційного 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» із спеціальності 181 «Харчові технології».

## ВИМОГИ ДО РІВНЯ ПІДГОТОВКИ ВСТУПНИКІВ

До фахового вступного випробування для здобуття освітньо-кваліфікаційного рівня «фаховий молодший бакалавр» із спеціальності 181 «Хаочові технології», галузі знань 18 «Виробництво та технології» допускаються особи, котрі мають диплом кваліфікованого робітника за професією «кухар».

Абітурієнт повинен **знати**: технологію приготування страв, кулінарне призначення риби, морепродуктів, м'яса, м'ясопродуктів, домашньої птиці та кролів, властивість цих продуктів; вимоги до якості, ознаки та органолептичні методи визначення їх доброякісності, терміни та умови їх зберігання; порядок обробки риб осетрових порід, морепродуктів; ознаки та органолептичні методи визначення доброякісності риб осетрових порід; правила виготовлення натуральних напівфабрикатів і січеної маси з риби, яловичини, свинини, баранини; рецептури, технологію виготовлення страв та кулінарних виробів, що потребують основної, комбінованої та допоміжної теплової обробки; вимоги до їх якості, терміни та умови їх зберігання, відпуску; рецептури, технологію виготовлення страв та кулінарних виробів української кухні, оформлення та реалізацію готових страв і кулінарних виробів; вплив кислот, солей та жорсткої води на тривалість теплової обробки продуктів; характеристику різних видів столового посуду, правила підбору посуду та подачі різних груп страв; правила організації раціонального та безпечного харчування; правила експлуатації відповідних видів технологічного обладнання, виробничого інвентарю, інструменту, ваговимірювальних приладів, посуду, їх призначення та використання в технологічному процесі; технічні вимоги безпеки праці; правила та норми протипожежного захисту, виробничої санітарії та особистої гігієни; правила користування нормативно–технологічними документами.

Абітурієнт повинен **вміти**: виготовляти та порціонувати напівфабрикати з риби, яловичини, свинини, баранини. Здійснювати підготовку риби осетрових порід до теплової обробки. Готувати птицю для

варіння та смаження. Готувати страви та кулінарні вироби масового попиту із застосуванням різних способів теплової кулінарної обробки. Виготовляти холодні страви та закуски: салати овочеві, з м'ясом, вінегрети, рибу під маринадом, холодці тощо. Варити бульйони (м'ясні, м'ясо-кісткові, рибні, грибні) та супи (заправні, пюреподібні, холодні, солодкі, молочні). Готувати різні види пасерування та соусів на бульйонах, молоці, сметані. Готувати другі страви з м'яса, риби, овочів, круп у вареному, тушкованому, запеченому, смаженому вигляді (м'ясо відварне, рибу відварну, смажену, парову, овочі фаршировані, запіканки з овочів, круп, молочні страви тощо). Готувати гарячі та холодні напої, солодкі страви. Готувати прісне, здобне, дріжджове тісто, формувати та випікати з нього вироби. Видавати виготовлені страви.

## 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 у 4 блоки за рівнем складності. Тестові завдання дають змогу виявити рівень професійних знань та навичок з навчальних дисциплін: «Технологія приготування їжі з основами товарознавства», «Організація виробництва та обслуговування», «Устаткування підприємств харчування», «Охорона праці».

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

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

- розраховувати необхідну кількість сировини на задану кількість порцій;
- розробляти технологічні карти на приготування кулінарних страв;
- визначати якість сировини;
- визначати якість готових кулінарних страв та виробів;
- розробляти різні види меню;
- визначати необхідну кількість столового посуду для обслуговування замовлень;
- розміщувати устаткування у виробничих цехах закладів ресторанного господарства відповідно технологічним процесам;
- аналізувати виробничі ситуації та знаходити відповідні рішення.

*Абітурієнт повинен знати:*

- технологію приготування страв та кулінарних виробів;
- товарознавчу характеристику харчових продуктів;
- кулінарне призначення харчових продуктів;
- вимоги до якості, ознаки та органолептичні методи визначення доброякісності страв та кулінарних виробів;

- терміни та умови зберігання страв та кулінарних виробів;
- правила організації раціонального та безпечного харчування;
- правила експлуатації відповідних видів технологічного обладнання;
- виробничої санітарії та особистої гігієни;
- вимоги безпеки праці;
- правила користування нормативно–технологічними документами.

## ПРОГРАМА НАВЧАЛЬНИХ ДИСЦИПЛІН

<i>Тема</i>	<i>Зміст програми</i>
<b>Технологія приготування їжі з основами товарознавства</b>	
Тема 1. Технологія приготування напівфабрикатів з риби, морепродуктів	<p>Хімічний склад, харчова цінність, властивості, кулінарне призначення риб осетрових порід, риб без луски (налим, вугор, сом, зубатка та ін.).</p> <p>Ознаки та органолептичні методи визначення доброякісності риб осетрових порід.</p> <p>Порядок обробки риб осетрових порід. Механічна кулінарна обробка риб осетрових порід. Визначення відсотку відходів. Підготовка до теплової обробки.</p> <p>Приготування рибних напівфабрикатів з усіх видів риб. Прийоми, що використовують під час виготовлення напівфабрикатів. Приготування напівфабрикатів для варіння, припускання, тушкування, смаження, запікання.</p> <p>Підготовка риби для фарширування у цілому вигляді, кругляками та філе.</p> <p>Механічна кулінарна обробка харчових відходів.</p> <p>Технологія приготування натуральної січеної маси з риби та напівфабрикатів: ковбаски рибні, січеники рибні та ін. Вихід напівфабрикатів, вимоги до якості.</p> <p>Способи формування та панірування напівфабрикатів з риби.</p> <p>Морепродукти: асортимент, види, хімічний склад і харчова цінність, призначення, вимоги до якості, умови зберігання, використання. Ознаки та органолептичні методи визначення доброякісності морепродуктів.</p> <p>Механічна кулінарна обробка морепродуктів. Особливості механічної кулінарної обробки свіжих, сушених, заморожених морепродуктів. Визначення відсотку відходів. Підготовка до теплової обробки.</p>
Тема 2. Технологія приготування напівфабрикатів з м'яса, птиці, субпродуктів	<p>Розбирання яловичини, кулінарне призначення частин, визначення відсотку м'яса та кісток.</p> <p>Розбирання свинячої, телячої, баранячої туш, кулінарне призначення частин, визначення відсотку м'яса та кісток.</p> <p>Характеристика прийомів, що використовуються при виготовленні напівфабрикатів: нарізування, відбивання, підрізування сухожиль, панірування, маринування, шпигування.</p> <p>Технологія приготування великошматкових напівфабрикатів для варіння, смаження, тушкування.</p>

	<p>м'ясо відварне, м'ясо смажене великим шматком, м'ясо шпиговане, м'ясо тушковане великим шматком.</p> <p>Технологія приготування порційних напівфабрикатів з яловичини для смаження: біфштекс, філе, лангет, антрекот, ромштекс та ін. Вихід напівфабрикатів, вимоги до якості.</p> <p>Технологія приготування порційних напівфабрикатів для смаження з м'яса свинини, баранини, телятини: котлета натуральна, котлета відбивна, ескалоп, шніцель, битки київські та ін. Вихід напівфабрикатів, вимоги до якості.</p> <p>Технологія приготування порційних напівфабрикатів для тушкування: яловичина в кисло-солодкому соусі, битки українські, крученики, завиванці, вертуни та ін. Вихід напівфабрикатів, вимоги до якості.</p> <p>Технологія приготування дрібношматкових напівфабрикатів: бефстроганов, азу, гуляш, рагу, плов, печеня по-домашньому, печеня київська, шашлики та ін. Вихід напівфабрикатів, вимоги до якості.</p> <p>Технологія приготування натуральної січеної маси та напівфабрикатів з неї: біфштекс січений, котлети (січеники) полтавські, шніцель натуральний січений, биточки по-селянськи та ін. Вихід напівфабрикатів, вимоги до якості.</p> <p>Технологія приготування напівфабрикатів з птиці. Значення, види, прийоми заправлення (формування) птиці перед тепловою обробкою.</p> <p>Технологія приготування котлетної маси з птиці та напівфабрикатів з неї: котлети, биточки та ін. Вихід напівфабрикатів, вимоги до якості.</p> <p>Приготування напівфабрикатів із субпродуктів: печінка смажена, мозок та серце відварні та ін. Вихід напівфабрикатів, вимоги до якості.</p> <p>Способи формування та панірування напівфабрикатів з м'яса, птиці.</p> <p>Умови й терміни зберігання напівфабрикатів з м'яса та птиці.</p>
<p>Тема 3. Технологія приготування супів</p>	<p>Прянощі, приправи: класифікація, коротка характеристика, використання.</p> <p>Технологія приготування пасеровок: борошняної, бурякової.</p> <p>Технологія приготування бульйонів: м'ясного, м'ясо-кісткового, рибного, грибного, з птиці. Вимоги до якості.</p> <p>Загальні правила відпуску бульйонів, з різними гарнірами: рисом, вермішелью відварною, пірижками, фрикадельками, омлетом паровим, гострими грінками, яйцем “в мішечок” та ін. Вимоги до якості.</p> <p>Борщі. Загальні правила приготування. Технологія приготування та особливості приготування борщів: українського, київського, полтавського, чернігівського, львівського, з свіжою картоплею та капустою, з чорносливом та грибами, зеленого та ін. Вимоги до якості борщів, правила відпуску, вихід.</p> <p>Щі. Загальні правила приготування, асортимент.</p>



	<p>Технологія приготування та відпуск: щі з свіжою капустою та картоплею, щі зелені тощо. Вимоги до якості.</p> <p>Капусняки. Технологія приготування, асортимент, відпуск, вимоги до якості.</p> <p>Розсольники. Загальні правила приготування, асортимент. Технологія приготування та відпуск розсольнику з крупою, розсольнику домашнього тощо. Вимоги до якості розсольників.</p> <p>Солянки. Технологія приготування та відпуск: солянка домашня, солянка збірна м'ясна тощо. Правила відпуску, вимоги до якості.</p> <p>Технологія приготування та відпуск різних супів: суп локшина домашня та ін. Вимоги до якості.</p> <p>Супи-пюре. Загальні правила приготування. Технологія приготування супів-пюре: суп-пюре з картоплі, суп-пюре з різних овочів тощо. Відпуск та вимоги до якості.</p> <p>Технологія приготування холодних супів: окрошки овочевої, м'ясної, борщу холодного та ін. Відпуск, вимоги до якості.</p> <p>Технологія приготування, відпуск, вимоги до якості солодких супів: з ягід, з свіжих плодів та ін. Гарніри до солодких супів.</p>
<p>Тема 4. Технологія приготування соусів</p>	<p>Значення соусів в харчуванні, класифікація.</p> <p>Приготування напівфабрикатів для соусів: пасеровок овочевої, борошняної (сухої та жирової), м'ясний сік. Принципи підбирання соусів до страв.</p> <p>Технологія приготування основних соусів на бульйонах та їх похідних: соус білий основний, соус томатний, паровий, білий з овочами та ін. Вимоги до якості, використання.</p> <p>Технологія приготування молочних і сметанних соусів: молочного основного, молочного солодкого; сметанного (натурального сметанного, сметанного на білому основному, сметанного з томатом), грибного. Вимоги до якості, використання соусів.</p> <p>Технологія приготування холодних соусів та заправок: маринад овочевий з томатом, салатні заправки, соус-гірчиця тощо. Майонез та його похідні: із сметаною, зеленню та ін. Вимоги до якості соусів, використання.</p> <p>Технологія приготування солодких соусів: соус яблучний, соус абрикосовий тощо. Вимоги до якості, використання.</p>

<p>Тема 5. Технологія приготування страв з овочів і грибів</p>	<p>Загальні правила оформлення страв. Складні форми нарізання овочів. Елементи оформлення, композиції.</p> <p>Загальні правила смаження страв з овочів. Технологія приготування страв: деруни (різновиди приготування та подачі), картопляні котлети, картопляники (зрази), картопляні пальчики, крокети картопляні, оладки з кабачків, оладки з гарбуза та ін. Вимоги до якості, правила відпуску. Відсоток втрат під час теплової обробки.</p> <p>Загальні правила тушкування та запікання страв з овочів. Технологія приготування страв: картопля тушкова, баклажани тушковані з картоплею, капуста тушкова, рагу овоче, запіканка картопляна, рулет картопляний, голубці овочеві, овочі фаршировані, картопля фарширована, гриби запечені в сметані та ін. Вимоги до якості, правила відпуску. Відсоток втрат під час теплової обробки.</p> <p>Технологія приготування гарнірів. Варіанти складних гарнірів і правила їх підбору. Вимоги до якості, правила відпуску.</p>
<p>Тема 6. Технологія приготування страв з яєць та сиру</p>	<p>Яєчні продукти та їх використання.</p> <p>Технологія приготування та відпуск страв з яєць: омлети (натуральний, змішаний та фарширований) тощо. Вимоги до якості.</p> <p>Технологія приготування та відпуск страв із запечених яєчних продуктів. Вимоги до якості, відсоток втрат під час теплової обробки.</p> <p>Значення страв з сиру в харчуванні. Відпуск сиру з сметаною, варенням, медом, молоком, тощо. Вимоги до якості. Процеси, що відбуваються з сиром під час теплової обробки.</p> <p>Технологія приготування та відпуск страв із сиру: вареники з сиром, вареники лінівні, сирники (різновидності), запіканка з сиру, пудинг з сиру та ін. Вимоги до якості. Відсоток втрат під час теплової обробки.</p> <p>Вимоги до якості страв, відпуск. Визначення відсотку приварку.</p>
<p>Тема 7. Технологія приготування страв з круп, бобових і макаронних виробів</p>	<p>Технологія приготування страв з каш: котлет, биточків, пудингів, запіканок тощо. Вимоги до якості страв, відпуск. Відсоток втрат під час теплової обробки.</p> <p>Технологія приготування страв з бобових і макаронних виробів: запіканок, макароннику, бабки з локшини та сиру та ін. Вимоги до якості страв, відпуск. Відсоток втрат.</p>

<p>Тема 8. Технологія приготування страв з риби, морепродуктів</p>	<p>Значення страв з риби в харчуванні. Процеси, що відбуваються в рибі під час теплової обробки. Класифікація страв з риби за способом теплової обробки.</p> <p>Загальні правила варіння та припускання риби, підбір соусів, гарнірів, правила подачі, вимоги до якості, відсоток втрат. Технологія приготування та відпуск риби відвареної, риби припущеної.</p> <p>Загальні правила смаження та тушкування риби, підбір соусів, гарнірів, посуду для відпуску, відсоток втрат. Технологія приготування страв: риба смажена основним способом, риба “фрі”, риба смажена в тісті та ін.; риба тушкована з овочами і томатом, риба тушкована в сметані (два способи) та ін.</p> <p>Загальні правила запікання риби, підбір гарнірів, соусів, відсоток втрат. Технологія приготування страв: риба запечена під майонезом, карасі запечені в сметані, риба запечена по-російськи та ін. Вихід, відпуск, відсоток втрат.</p> <p>Технологія приготування страв з фаршированої риби: риба фарширована цілою, кругляками, філе з риби фаршироване, короп фарширований кашею та грибами та ін. Відпуск, вимоги до якості, відсоток втрат.</p> <p>Технологія приготування страви з рибної натуральної січеної та котлетної маси: ковбаски рибні, січеники рибні українські, рулет, зрази та ін. Відпуск страв, вимоги до якості, відсоток втрат під час теплової обробки.</p> <p>Технологія приготування страв з продуктів моря: раки або креветки відварені натуральні, кальмари в томатному або сметанному соусі та ін. Відпуск страв, вимоги до якості, відсоток втрат під час теплової обробки.</p>
<p>Тема 9. Технологія приготування страв з м'яса, птиці, субпродуктів</p>	<p>Значення страв з м'яса в харчуванні. Класифікація страв з м'яса за способом теплової обробки. Процеси, що відбуваються у м'ясі під час теплової обробки.</p> <p>Загальні правила варіння м'яса, визначення готовності, підбір гарнірів, соусів, відпуск, вимоги до якості, відсоток втрат. Технологія приготування та відпуск м'яса відварного.</p> <p>Загальні правила смаження м'яса, підбір гарнірів, соусів, відпуск, вимоги до якості, відсоток втрат. Технологія приготування та відпуск страв із смаженого м'яса великим шматком: свинина, телятина смажена великим шматком тощо.</p> <p>Технологія приготування страв із смаженого м'яса (яловичини) порційними шматками: біфштекс, філе, лангет, антрекот, ромштекс та ін. Вихід, підбір гарнірів, соусів, відпуск, вимоги до якості, відсоток втрат.</p> <p>Технологія приготування та відпуск страв із смаженого м'яса дрібної худоби: ескалоп, битки київські, котлета відбивна та ін. Вихід, підбір гарнірів, соусів, відпуск, вимоги до якості, відсоток втрат.</p> <p>Технологія приготування та відпуск страв із смаженого м'яса дрібними шматками: шашлик з</p>

	<p>яловичини (по-московськи), шашлик з баранини (по-кавказьки), бефстроганов (2 способи) тощо. Підбір гарнірів, відпуск, вимоги до якості, відсоток втрат.</p> <p>Загальні правила тушкування м'яса, підбір гарнірів, соусів, відпуск, відсоток втрат. Технологія приготування та відпуск страв: м'ясо тушковане великим шматком, яловичина тушкова в кисло-солодкому соусі, битки українські, азу, рагу, гуляш, плов, крученики волинські, печеня київська, печеня по-домашньому тощо. Вимоги до якості страв, відсоток втрат під час теплової обробки.</p> <p>Загальні правила запікання страв з м'яса. Технологія приготування та відпуск страв: запіканка або рулет картопляний з м'ясом, кабачки, перець фаршировані м'ясом і рисом, голубці з м'ясом та ін. Вимоги до якості страв.</p> <p>Технологія приготування та відпуск страв з натуральної січеної маси: біфштекс січений, котлети натуральні січені, шніцель натуральний січений, биточки по-селянськи, котлети полтавські та ін. Вимоги до якості, підбір гарнірів, відсоток втрат.</p> <p>Технологія приготування та відпуск страв з котлетної маси: зрази, рулет тощо. Вимоги до якості, підбір гарнірів, відсоток втрат.</p> <p>Технологія приготування страв з птиці. Технологія приготування та відпуск птиці відвареної, порціонування птиці, підбір гарнірів, соусів.</p> <p>Основні правила смаження птиці у цілому вигляді, порціонування птиці, підбір гарнірів, відсоток втрат.</p> <p>Технологія приготування та відпуск страв з тушкованої птиці: птиця тушкова в соусі тощо. Вихід, підбір гарнірів, відпуск, вимоги до якості.</p> <p>Технологія приготування та відпуск страв з котлетної маси з птиці: котлети, биточки та ін. Вихід, підбір гарнірів, соусів, відпуск, вимоги до якості, відсоток втрат.</p> <p>Технологія приготування та відпуск страв із субпродуктів: печінка, нирки, мозок смажені, мозок "фрі" та ін. Вихід, підбір гарнірів, соусів, відпуск, вимоги до якості, відсоток втрат.</p>
--	---

<p>Тема 10. Технологія приготування холодних страв і закусок</p>	<p>Загальна характеристика сировини для приготування холодних страв і закусок та її підготовка. Значення холодних страв і закусок у харчуванні. Правила оформлення закусок. Умови й терміни зберігання холодних страв і закусок.</p> <p>Рибні продукти солоні, копчені, баликові вироби, ікра риб, рибні консерви, крабові палички, пасти: види, характеристика, вимоги до якості, використання, умови та строки зберігання.</p> <p>Ковбасні вироби, м'ясо-копченості, консерви: види, характеристика, вимоги до якості, використання, умови та строки зберігання.</p> <p>Сири тверді та м'які сичужні, плавлені, розсольні, кисломолочні: види, характеристика, вимоги до якості, використання, умови та строки зберігання.</p> <p>Хліб і хлібобулочні вироби: характеристика, вимоги до якості, використання, умови та строки зберігання.</p> <p>Підготування сировини для приготування бутербродів. Загальні правила приготування, оформлення та відпуску бутербродів.</p> <p>Технологія приготування бутербродів: відкриті та закриті, гарячі, багатошарові тощо. Вимоги до якості.</p> <p>Технологія приготування салатів із сирих та варених овочів: з зеленої цибулі, редису, помідорів, огірків, перцю тощо; з картоплі (різновидності), салат м'ясний, вінегрет (різновидності) та ін. Вимоги до якості. Оформлення, відпуск.</p> <p>Технологія приготування страв і закусок з овочів: ікра овочева, ікра баклажана тощо; помідори, перець, кабачки фаршировані та ін. Вимоги до якості. Оформлення, відпуск.</p> <p>Технологія приготування закусок з сиру та яєць: закуска гостра, яйця під майонезом, яйця фаршировані та ін. Вимоги до якості. Оформлення, відпуск.</p> <p>Технологія приготування страв і закусок з риби, рибних продуктів: оселедець натуральний, оселедець з цибулею, оселедець з гарніром, риба під маринадом, холодець з риби тощо. Вимоги до якості. Оформлення, відпуск.</p> <p>Технологія приготування страв і закусок з м'яса, м'ясних продуктів: м'ясо або птиця відварні (смажені) з гарніром, холодець з м'яса, субпродуктів, холодець з птиці, рулет полтавський тощо. Вимоги до якості. Оформлення, відпуск.</p>
<p>Тема 11. Технологія приготування солодких страв і напоїв</p>	<p>Значення солодких страв в харчуванні. Класифікація. Загальна характеристика сировини для приготування солодких страв.</p> <p>Плоди зерняткові, кісточкові: особливості хімічного складу, види, сорти, вимоги до якості, умови зберігання, використання.</p> <p>Ягоди та горіхоплідні, субтропічні та тропічні плоди: особливості хімічного складу, види, сорти, вимоги</p>

	<p>до якості, умови зберігання, використання.</p> <p>Правила подачі (відпуску) натуральних плодів та ягід.</p> <p>Цукор: види, значення для організму, вимоги до якості, використання в кулінарії. Мед натуральний: види, хімічний склад, коротка характеристика, лікувальні властивості, вимоги до якості, використання.</p> <p>Технологія приготування та відпуск компотів із свіжих та заморожених ягід і плодів, сухофруктів, узвар.</p> <p>Загальні правила приготування киселів. Технологія приготування та відпуск киселів різної консистенції з ягід, плодів, консервованих фруктів, молочного та ін. Вимоги до якості киселів.</p> <p>Желеподібні страви. Характеристика драгелеподібних речовин: желатин, агар, агароїд.</p> <p>Технологія приготування та відпуск желе молочного, з плодів або свіжих ягід, з цитрусових тощо. Вимоги до якості.</p> <p>Технологія приготування та відпуск гарячих солодких страв: яблука печені, яблука у тісті смажені, яблука по-київські, шарлотка з яблуками та ін. Вимоги до якості.</p> <p>Чай: хімічний склад, харчова цінність, класифікація, вимоги до якості. Правила заварювання чаю, різновиди подачі.</p> <p>Кава: хімічний склад, харчова цінність, види, вимоги до якості.</p> <p>Технологія приготування, способи подачі: кава натуральна, кава з молоком, кава з вершками, кава по-східному, кава глясе. Відпуск.</p> <p>Какао: хімічний склад, харчова цінність. Технологія приготування какао з молоком, шоколаду. Взаємозамінність продуктів.</p>
--	---

<p>Тема 12. Технологія приготування тіста та виробів з нього</p>	<p>Загальна характеристика розпушувачів, використання, вимоги до якості.</p> <p>Підготовка сировини для замішування тіста.</p> <p>Технологія приготування фаршів: з м'яса, риби, сиру, капусти, яєць і зеленої цибулі, рису та ін. Вимоги до якості, використання.</p> <p>Технологія приготування солодких фаршів: з яблук, свіжих вишень або слив, маку, гарбуза, тощо. Вимоги до якості. Використання фаршів.</p> <p>Технологія приготування рідкого прісного тіста та виробів з нього: налисників з різними фаршами, оладок на кислому молоці тощо. Вихід, вимоги до якості. Правила відпуску.</p> <p>Технологія приготування дріжджового тіста безопарним і опарним способом. Вимоги до якості. Процеси, що проходять під час замісу, бродінні тіста та випіканні виробів. Недоліки тіста, що виникають внаслідок неправильного режиму бродіння, причини, способи усунення.</p> <p>Технологія приготування виробів з дріжджового тіста: ватрушок, розтягаїв, булочок різних, оладок, млинців, пиріжків, біляшів, пампушок та ін. Вихід, вимоги до якості, відсоток втрат виробів під час теплової обробки.</p> <p>Технологія приготування багатопорційних виробів з дріжджового тіста: пироги відкриті, напіввідкриті, закриті, кулеб'яка, рулет з маком та ін. Вихід, вимоги до якості, відсоток втрат виробів під час теплової обробки.</p> <p>Технологія приготування піци різних видів і фаршів до неї. Вихід, вимоги до якості. Недоліки випечених виробів, причини, способи усунення.</p> <p>Технологія приготування прісного здобного тіста. Підготовка сировини, заміс тіста. Технологія приготування виробів з прісного здобного тіста: пироги напіввідкриті з різними начинками та ін. Вимоги до якості виробів.</p>
--	--

### **Устаткування підприємств харчування**

<p>Тема 1. Машини та механізми для приготування кремів</p>	<p>Характеристика машин та механізмів для збивання продуктів.</p> <p>Призначення даного устаткування, його будова, принцип роботи, регулювання швидкості, складання та розбирання робочих деталей. Правила експлуатації з дотриманням технічних вимог безпеки праці.</p>
<p>Тема 2. Сучасна електронна ваговимірювальна техніка</p>	<p>Класифікація сучасної електронної ваговимірювальної техніки. Її призначення, будова. Вимоги до ваг, гир, правила експлуатації з дотриманням технічних вимог безпеки праці.</p>
<p>Тема 3. Машини для нарізання хліба та гастрономічних продуктів</p>	<p>Характеристика машин для нарізання хліба та гастрономічних продуктів, їх класифікація, призначення, будова, принцип роботи, правила експлуатації та технічні вимоги безпеки праці. Можливі проблеми під час роботи машини, причини та способи їх вирішення.</p>

<p>Тема 4. Сучасне теплове устаткування</p>	<p>Жаровні для смаження млинців-напівфабрикатів, шашличні печі, грилі, НВЧ-печі: їх призначення, будова, принцип дії, регулювання температурного режиму, правила раціональної та безпечної експлуатації теплових апаратів. Заходи щодо економії паливно-енергетичних ресурсів.</p>
<p>Тема 5. Сучасне холодильне устаткування</p>	<p>Значення холодильної техніки для підприємств харчування. Види та способи охолодження. Характеристика способів охолодження: льодяного, льодяно-соляного, охолодження за допомогою сухого льоду. Холодильне устаткування з машинним охолодженням. Характеристика холодильних машин.</p> <p>Класифікація торговельного холодильного устаткування за конструкцією, температурою зберігання, способом охолодження: сучасні збірно-розбірні холодильні камери, холодильні шафи, холодильні прилавки-вітрини; їх типи, призначення, будова, прилади автоматики, правила експлуатації, технічні вимоги безпеки праці. Заходи щодо забезпечення надійності та економії електроенергії під час експлуатації холодильного устаткування з дотриманням технічних вимог безпеки праці.</p>
<p><b>Організація виробництва та обслуговування</b></p>	
<p>Тема 1. Організація робочих місць з приготування напівфабрикатів і страв на підприємствах ресторанного господарства</p>	<p>Кваліфікаційна характеристика кухаря 4 розряду з сумісництвом офіціанта, бармена.</p> <p>Організація робочих місць м'ясо-рибного цеху для приготування напівфабрикатів. Підбір інструментів, інвентарю, устаткування.</p> <p>Організація робочих місць для приготування соусів, підбір посуду, устаткування, інструменту</p> <p>Організація робочих місць для приготування страв з сиру. Підбір посуду, інструмента, устаткування для приготування та відпуску страв з сиру.</p> <p>Організація робочих місць, підбір інструмента, інвентарю, посуду, устаткування для приготування та відпуску страв з м'яса.</p> <p>Організація робочих місць для приготування та відпуску холодних страв і закусок.</p> <p>Організація робочого місця, підбір інструмента, інвентарю, посуду для приготування та відпуску солодких страв і напоїв.</p> <p>Організація робочого місця, підбір інструмента, інвентарю, посуду, устаткування для приготування різних видів тіста та виробів з них.</p>
<p>Тема 2. Організація діяльності торгової частини підприємства та оперативне планування роботи</p>	<p>Вимоги до розміщення устаткування та оформлення залів, підготовка приміщень до обслуговування відвідувачів.</p> <p>Організація роботи ресторанів, кафе, буфетів, барів, роздавальних на підприємствах харчування. Інвентар. Обладнання.</p> <p>Основи меню. Значення правильного та чіткого</p>



	оформлення меню. Порядок запису страв в меню.
Тема 3. Посуд, столові прибори та столова білизна для закладів ресторанного господарства	<p>Матеріальна відповідальність на підприємствах харчування, її види, обов'язки підприємства відповідно до угоди про матеріальну відповідальність.</p> <p>Види матеріалу, з якого виготовляється столовий посуд (в т.ч. фірмовий), столові прибори та білизна для підприємств харчування.</p> <p>Характеристика, призначення та види столового посуду, приборів та білизни.</p> <p>Вимоги до столового посуду, приборів та білизни, його отримання. Облік та збереження.</p> <p>Підготовка столового посуду, приборів, білизни до обслуговування.</p> <p>Серветка – як елемент оформлення столу.</p>
Тема 4. Обслуговування споживачів	<p>Загальні правила підбору посуду та подачі холодних та гарячих закусок, перших та других страв, солодких страв, гарячих та холодних напоїв, алкогольних напоїв.</p> <p>Форми, методи та правила обслуговування відвідувачів.</p>
<b>Охорона праці</b>	
Тема 1. Правові та організаційні основи охорони праці	<p>Мета і завдання предмета "Охорона праці", обсяг, зміст і порядок його вивчення.</p> <p>Зміни та доповнення до основних законодавчих актів з охорони праці: Конституції України, Закону України "Про охорону праці", Кодексу законів про працю України, Закону України "Про загально-обов'язкове державне соціальне страхування від нещасного випадку на виробництві та професійного захворювання, які спричинили втрату працездатності", Основ законодавства України про охорону здоров'я, Закону України "Про пожежну безпеку", Закону України "Про використання ядерної енергії та радіаційну безпеку", Закону України "Про забезпечення санітарного та епідемічного благополуччя населення", Закону України „Про колективні договори і угоди”.</p> <p>Відповідальність за порушення законодавства про працю, охорону праці, нормативно-правових актів з охорони праці.</p> <p>Навчання з питань охорони праці. Типове положення про порядок навчання і перевірку знань з питань охорони праці, яке встановлює порядок і види інструктажів з охорони праці, форми перевірки знань працівників.</p> <p>Основні завдання системи стандартів безпеки праці: зниження і усунення небезпечних та шкідливих виробничих факторів, створення ефективних засобів захисту працівників. Порядок забезпечення працівників засобами індивідуального та колективного захисту. Основні причини травматизму і професійних захворювань на виробництві. Основні заходи запобігання травматизму та захворювання на виробництві: організаційні, технічні, санітарно-виробничі, методико-профілактичні. Соціальне страхування від нещасних</p>

	<p>випадків і професійних захворювань. Соціальна і медична реабілітація працівників. Розслідування та облік нещасних випадків на виробництві, професійних захворювань і професійних отруєнь.</p>
<p>Тема 2. Основи безпеки праці у галузі. Загальні відомості про потенціал небезпек</p>	<p>Загальні відомості про потенціал небезпек. Захист від дії хімічних і біологічних чинників. Зони безпеки та їх огороження. Світлова і звукова сигналізація. Попереджувальні надписи, сигнальні фарбування. Знаки безпеки. Засоби колективного та індивідуального захисту від небезпечних і шкідливих виробничих факторів у галузі. Правила та заходи щодо попередження нещасних випадків і аварій. Вимоги безпеки у навчальних, навчально-виробничих приміщеннях навчальних закладів. Вимоги нормативно-правових актів про охорону праці щодо безпеки виробничих процесів, обладнання, будівель і споруд. Запобігання виникненню аварій техногенного характеру. План евакуації з приміщень у разі аварії.</p>
<p>Тема 3. Основи пожежної безпеки. Вибухонебезпека виробництва і вибухозахист</p>	<p>Організаційні та технічні протипожежні заходи. Пожежна сигналізація. Особливості гасіння пожежі на об'єктах галузі. Організація пожежної охорони в галузі. Теоретичні основи механізму горіння та вибуху. Параметри і властивості, що характеризують вибухонебезпеку середовища. Основні характеристики вибухонебезпеки; показники рівня руйнування промислових аварій. Вимоги щодо професійного відбору та навчання персоналу для виробництв підвищеної вибухонебезпеки. Загальні відомості про великі виробничі аварії, їх типи, причини та наслідки. Вплив техногенних чинників на екологічну безпеку та безпеку, життя і здоров'я людей. Приклади великих техногенних аварій і катастроф та їх наслідки.</p>
<p>Тема 4. Основи електробезпеки</p>	<p>Особливості ураження електричним струмом. Безпечні методи звільнення потерпілого від дії електричного струму. Класифікація виробничих приміщень відносно безпеки ураження працюючих електричним струмом. Допуск до роботи з електрикою і електрифікованими машинами. Колективні та індивідуальні засоби захисту в електроустановках. Попереджувальні надписи, плакати та пристрої, ізолюючі прилади. Занулення та захисне заземлення, їх призначення. Робота з переносними електросвітильниками. Правила безпечної експлуатації електроустановок споживачів. Захист від статичної електрики. Захист будівель та споруд від блискавки. Правила поведінки під час грози.</p>

<p>Тема 5. Основи гігієни праці. Медичні огляди</p>	<p>Поняття про гігієну праці. Основні гігієнічні особливості праці заданою професією. Лікувально-профілактичне харчування. Фізіологія праці. Чергування праці і відпочинку. Виробнича гімнастика. Додержання норм піднімання і переміщення важких речей неповнолітніми і жінками. Правила експлуатації освітлення. Санітарно-побутове забезпечення працівників. Щорічні медичні огляди працюючих неповнолітніх, осіб віком до 21 року.</p>
<p>Тема 6. Надання першої допомоги потерпілим при нещасних випадках</p>	<p>Послідовність, принципи й засоби надання першої допомоги. Запобіжні заходи щодо інфікування СНІДом під час надання першої допомоги при пораненнях, припиненні кровотечі з ран, носа, вуха тощо. Засоби надання першої допомоги. Медична аптечка, її склад, призначення, правила користування.</p>

## СПИСОК РЕКОМЕНДОВАНОЇ ЛІТЕРАТУРИ

1. Антоненць Л.І. Лабораторний практикум з предмета «Технологія приготування їжі»: Навчальний посібник для професійних закладів освіти – К.: «Факт», 2003. – 302 с.
2. Архіпов В.В., Іванникова Т.В., Архіпова А.В. «Ресторанна справа: асортимент, технологія і управління якістю продукції в сучасному ресторані» навчальний посібник. – К: «Центр учбової літератури», 2008. – 384 с.
3. Доцяк В.С. Українська кухня: Підручник. – Л.: «Оріяна-Нова», 1998. – 547с.
4. Васильчик М.В., Вінокурова Л.Е., Тесленко М.Я. «Основи охорони праці». Підручник для учнів професійно-технічних училищ. К.: Просвіта, 1997. – 198 с.
5. Саєнко Н.П., Волошенко Т.Д. «Устаткування підприємств громадського харчування» підручник. К.:ЛДЛ, 2005. – 317 с.
6. Старовойт Л.Я. «Кулінарія» Підручник. – К.: «Вища школа», 1994. – 266 с.
7. Шумило Г.І. «Технологія приготування їжі». Навчальний посібник. К.: Кондор. 2003. – 506 с.
8. Алексеев Н.С., Ганцов Щ.К., Кутянин Г.И. Теоретические основы товароведения непродовольственных товаров. - М.: Экономика, 1988. - 295 с.
9. Алексеев Н.С. Теоретичні основи товарознавства непродовольчих товарів. - М.: 1992.
10. Болотников А.А. Товароведение. 4.1: Курс лекций. - МАУП, 2001.
11. Власова А.В. Основи товарознавства непродовольчих товарів. Навчальний посібник. К.: Центр навчальної літератури, 2006. - 208 с.
12. ДСТУ 3993-2000. Товарознавство. Терміни та визначення. - К.: Держстандарт, 2000.
13. Зрезарцев М.П., Зрезарцев В.М., Параніч В.П. Товарознавство сировини та матеріалів.: Навч. посібник. - К.: Центр учбової літератури, 2008. - 404 с.
14. Исследование продовольственных товаров / Л.А. Боровикова, А.И. Гримм, А.Л. Дорофеева и др. - М.: Экономика, 1980. - 336 с.

15. Козюлина Н.С. Товароведение непродовольственных товаров. - М.: Издательско-торговая палата «Дашков и Ко», 2002.
16. Колесник А.А., Елизарова Л.Г. Теоретические основы товароведения продовольственных товаров. - М.: Экономика, 1985. - 296 с.
17. Оснач О.Ф. Товарознавство: Навчальний посібник. - Київ: Центр навчальної літератури, 2004. - 219 с.
13. Про захист прав споживачів: Закон України від 12.05.1991 р. № 1023 - XII
14. Про стандартизацію: Закон України від 17.05.2001 р. №2408-III.
15. Державні стандарти України. Основні положення.
16. Давидюк Н.П. Товарознавство продукції з основами стандартизації: Курс лекцій: У 2-х ч. НМЦ. 1999
18. Оснач О.Ф. Товарознавство. - К.: Центр навчальної літератури, 2004.
19. Сирохман І.В. Товарознавство продовольчих товарів.- Лібра, 2002.
20. Пономарьов П.Х. Безпека харчових товарів та продовольчої сировини. - К.: Лібра, 1999.
21. Про захист прав споживачів: Закон України від 12.05.1991 р. № 1023 - XII

## ПОРЯДОК ПРОВЕДЕННЯ ТА КРИТЕРІЇ ОЦІНЮВАННЯ КОМПЛЕКСНОГО КВАЛІФІКАЦІЙНОГО ІСПИТУ

Вступні фахові випробування проводяться у вигляді тестування.

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

Програма фахового вступного випробування оприлюднюється на офіційному сайті Вищого професійного училища №29 м.Львова (<http://vpu29.lviv.ua/>) та на інформаційних стендах приймальної комісії.

Вступний фаховий іспит проводиться у строки, передбачені Правилами прийому Вищого професійного училища №29 м.Львова.

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 32 тестових завдання та задачу. Абітурієнту необхідно знайти одну правильну відповідь на завдання 1-го блоку білета, знайти відповідність відповідей у завданнях 2-го блоку білета, відповісти письмово на відкриті тести 3 блоку, провести необхідні розрахунки та знайти правильну відповідь задачі.

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

*Критерії оцінювання результатів комплексного кваліфікаційного іспиту*

Оцінювання рівня знань абітурієнтів за виконання завдань білету комплексного кваліфікаційного іспиту здійснюється у межах від 0 до 200 балів. Білет містить 4 блоки завдань, перші 3 блоки – тестові завдання різної складності, 4-й блок – задача професійного спрямування.

**1 блок** містить 20 закритих тестів (від 1 до 20 завдання). Кожна правильна відповідь тесту оцінюється у 3 бали. За виконання тестових завдань 1-го блоку абітурієнт максимально може отримати 60 балів.

**2 блок** містить 8 тестів на відповідність (від 21 до 28 завдання). Кожна правильна відповідь тесту оцінюється у 8 балів. За виконання тестових завдань 2-го блоку абітурієнт максимально може отримати 64 бали.

Вирішення тестових завдань 1-го та 2-го блоків розраховано на перевірку рівня засвоєння знань основних понять, репродуктивне відображення та стандартне використання навчального матеріалу.

**3 блок** містить 4 тести відкритого типу (від 29 до 32 завдання). Кожна правильна відповідь тесту оцінюється у 6,5 балів. За виконання тестових завдань 3-го блоку абітурієнт максимально може отримати 26 балів.

Завдання вважається виконаним у тому випадку, коли абітурієнт розкрив сутність питання повністю та надав пояснення на відкритий тест з кожної дисципліни.

Оцінювання перших 3-ох блоків білету здійснюється у відповідності шкали оцінювання.

#### Шкала оцінювання тестових завдань учнів

Кількість правильно виконаних тестових завдань	набрані бали
від 29 до 32 завдань	130,5 - 150
від 21 до 28 завдань	68 – 124
від 0 до 20 завдань	0 - 60

**4 блок** містить задачу професійного спрямування. Задача вважається розв'язаною повністю, коли абітурієнт навів розгорнутий запис розв'язування завдання з обґрунтуванням кожного етапу та надав правильну відповідь. За розв'язання задачі, при умовах правильної відповіді, абітурієнт отримує 50 балів.

#### Шкала оцінювання задачі

Що виконав абітурієнт	Кількість балів
Правильно складена пропорція	Оцінюється у 10 балів
Правильно розв'язана пропорція	Оцінюється у 10 балів
Розв'язана задача без пояснень	Оцінюється у 20 балів
Розв'язана задача та зроблено розгорнутий запис та надана відповідь	Оцінюється у 10 балів

При визначенні оцінки комплексного кваліфікаційного іспиту враховуються бали, набрані за виконання всіх завдань. Підсумкова оцінка за

виконання екзаменаційного завдання 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 учнів
200	12	Високий
190	11	
170	10	
143,5-150	9	Достатній
137	8	
130,5	7	
108-124	6	Середній
84-100	5	
68-76	4	
39-60	3	Низький
21-36	2	
0-18	1	

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

**Заступник директора з НР**



виконання екзаменаційного завдання 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 учнів
200	12	Високий
190	11	
170	10	
143,5-150	9	Достатній
137	8	
130,5	7	
108-124	6	Середній
84-100	5	
68-76	4	
39-60	3	Низький
21-36	2	
0-18	1	

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