

**МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ
ДЕРЖАВНИЙ ТОРГОВЕЛЬНО-ЕКОНОМІЧНИЙ УНІВЕРСИТЕТ
ЧЕРНІВЕЦЬКЕ ВИЩЕ КОМЕРЦІЙНЕ УЧИЛИЩЕ**

ЗАТВЕРДЖУЮ
Директор ЧВКУ ДТЕУ
Микола Кирилюк Микола КИРИЛЮК



ПРОГРАМА ПРОВЕДЕННЯ ІНДИВІДУАЛЬНОЇ УСНОЇ СПІВБЕСІДИ
фахового вступного випробування для вступників
на освітньо-професійній ступінь фахового молодшого бакалавра
на спеціальність 181 Харчові технології (освітня програма «Виробництво
харчової продукції») на основі здобутого освітньо-кваліфікаційного рівня
кваліфікований робітник «Кухар 4 розряду»

Розглянуто на засіданні
методичної комісії
харчових технологій
Протокол №8 від 31.03.2025
Голова комісії *Інеса Горук* Інеса ГОРУК

Чернівці, 2025

ЗМІСТ

1. ЗАГАЛЬНІ ПОЛОЖЕННЯ
2. ПЕРЕЛІК ТЕМ ВИНЕСЕНИХ НА ІНДИВІДУАЛЬНУ УСНУ СПІВБЕСІДУ
3. КРИТЕРІЇ ОЦІНЮВАННЯ ЗНАНЬ ПРИ ПРОВЕДЕННІ ІНДИВІДУАЛЬНОЇ УСНОЇ СПІВБЕСІДИ
4. СПИСОК ЛІТЕРАТУРИ, РЕКОМЕНДОВАНОЇ ДЛЯ ПІДГОТОВКИ ДО ІНДИВІДУАЛЬНОЇ УСНОЇ СПІВБЕСІДИ

1. ЗАГАЛЬНІ ПОЛОЖЕННЯ

Вступні випробування у 2025 році для здобуття освітньо-професійного ступеня фахового молодшого бакалавра для вступників здобутого освітньо-кваліфікаційного рівня «кваліфікований робітник» на місця регіонального замовлення проводяться у формі індивідуальної усної співбесіди фахового вступного випробування.

Співбесіду проводить приймальна комісія. Для проведення індивідуальної усної співбесіди наказом директора затверджується склад приймальної комісії.

Керівництво роботою приймальної комісії здійснює голова приймальної комісії.

Перелік питань для індивідуальної усної співбесіди складається для вступників здобутого освітньо-кваліфікаційного рівня «кваліфікований робітник» відповідно до освітніх програм дисциплін спеціальної підготовки.

Випробування у формі індивідуальної усної співбесіди проводяться у строки, встановлені Правилами прийому, згідно з розкладом, затвердженим головою приймальної комісії.

Тривалість проведення індивідуальної усної співбесіди – 0,25 астрономічної години на одного вступника (0,3 академічної години).

Під час співбесіди вступникам ставиться п'ять питань з дисциплін спеціальної підготовки.

Оцінка за вступне випробування у формі індивідуальної усної співбесіди визначається та оформлюється протоколом. Члени приймальної комісії відмічають правильність усних відповідей на поставлені запитання в аркуші співбесіди, який після її закінчення в усній формі підписується членами комісії.

Загальна оцінка за вступне випробування у формі індивідуальної усної співбесіди проставляється в аркуші співбесіди та аркуші результатів вступного випробування.

Оформлені аркуші співбесіди та аркуші результатів вступного випробування голова комісії передає відповідальному секретарю приймальної комісії, який перевіряє правильність їх заповнення та оформлює протокол.

Інформація про результати індивідуальної усної співбесіди оголошуються вступнику у день її проведення.

Критерії оцінювання знань вступників на вступному випробуванні у формі індивідуальної усної співбесіди розроблені методичною комісією харчових технологій.

Голова методичної комісії
харчових технологій



Інеса ГОПУК

2. ПЕРЕЛІК ТЕМ, ВИНЕСЕНИХ НА ІНДИВІДУАЛЬНУ УСНУ СПІВБЕСІДУ

1. Класифікація овочів.
2. Характеристика основних прийомів механічної обробки сировини.
3. Правила зберігання овочів, фруктів.
4. Як обробляють гриби.
5. Характеристика основних прийомів теплової обробки сировини.
6. Характеристика способів варіння.
7. Характеристика способів смаження.
8. Характеристика комбінованих прийомів теплової обробки.
9. Характеристика допоміжних прийомів теплової обробки.
10. Заходи по збереженню вітаміну С.
11. Назвіть процеси, що відбуваються в овочах при тепловій обробці, та надайте їх характеристику.
12. Значення та характеристика страв з яєць.
13. Характеристика страв з молока.
14. Охарактеризуйте процес проведення бракеражу.
15. Назвіть способи визначення якості продукції.
16. Технологічний процес механічної обробки картоплі, форми нарізки картоплі, їх кулінарне використання.
17. Технологічний процес обробки коренеплодів, приготування напівфабрикатів з них.
18. Характеристика форм нарізання овочів.
19. Назвіть міжнародні форми нарізок.
20. Характеристика рибної сировини, що надходить на підприємства ресторанного господарства.
21. Характеристика процесу розморожування риби.
22. Виготовлення порційних напівфабрикатів з риби.
23. Технологічний процес обробляння м'яса.
24. Приготування натуральної січеної маси, характеристика напівфабрикатів з неї.
25. Вимоги до якості, умови та строки реалізації натуральної січеної маси.
26. Приготування натуральної котлетної маси, характеристика напівфабрикатів з неї.

27. Вимоги до якості натуральної котлетної маси, умови та строки реалізації.
28. Класифікація супів. Значення супів у харчуванні.
29. Технологія приготування м'ясного бульйону.
30. Технологія приготування рибного бульйону.
31. Технологія приготування бульйону із м'яса птиці.
32. Технологія приготування та подавання борщів.
33. Технологія приготування та подавання капусняків.
34. Технологічні принципи оформлення та подавання супів.
35. Вимоги до якості супів та терміни їх зберігання і реалізації.
36. Роль соусів у харчуванні, їхнє технологічне призначення.
37. Класифікація соусів. Похідні соусів.
38. Загальна характеристика страв та гарнірів з овочів та грибів.
39. Характеристика асортименту страв та гарнірів з варених, припущених, овочів та грибів.
40. Характеристика асортименту страв та гарнірів з смажених, тушкованих та запечених овочів та грибів.
41. Характеристика страв та гарнірів з крупів, бобових та макаронних виробів.
42. Технологічний процес приготування каш та виробів з них.
43. Технологічний процес приготування і відпуску страв й гарнірів з бобових.
44. Технологічний процес приготування і відпуску страв й гарнірів з макаронних виробів.
45. Характеристика страв з риби, їх класифікація.
46. Технологічний процес приготування та характеристика асортименту страв з вареної та припущеної риби.
47. Технологічний процес приготування та характеристика страв з нерибних продуктів моря.
48. Характеристика страв з м'яса, їх класифікація.
49. Технологічний процес приготування страв з вареного, смаженого м'яса та характеристика асортименту.
50. Технологічний процес приготування страв з тушкованого, запеченого м'яса та характеристика асортименту.

51. Технологічний процес приготування і відпуску страв з натуральної січеної маси.
52. Технологічний процес приготування і відпуску страв з котлетної маси.
53. Технологічний процес приготування і відпуску страв з варених, смажених та запечених яєць.
54. Технологічний процес приготування і відпуску гарячих страв з сиру.
55. Технологічний процес приготування гарячих напоїв
56. Значення холодних страв та закусок у харчуванні людини.
57. Технологічні прийоми підготовки м'ясної, рибної сировини та гастрономічних продуктів для приготування холодних страв та закусок.
58. Технологічний процес приготування і відпуску бутербродів.
59. Технологічний процес приготування і відпуску салатів з сирих та відварних овочів.
60. Технологічний процес приготування і відпуску страв з овочів та грибів.
61. Технологічний процес приготування і відпуску страв з риби та рибних гастрономічних продуктів.
62. Технологічний процес приготування і відпуску холодних страв з м'яса та м'ясних гастрономічних продуктів.
63. Технологічний процес приготування і відпуску закусок з яєць та сиру.
64. Значення солодких страв у харчуванні.
65. Класифікація та асортимент солодких страв.
66. Технологія приготування страв з утворенням желе.
67. Значення борошняних кулінарних виробів у харчуванні, їх класифікація.
68. Яким вимогам повинні відповідати вироби з тіста.
69. Технологічний процес приготування дріжджового тіста опарним способом.
70. Технологічний процес приготування дріжджового тіста безопарним способом.
71. Технологічний процес приготування і відпускання пельменів.
72. Технологічний процес приготування і відпускання вареників.
73. Технологічний процес приготування і відпускання млинців, оладок.
74. Технологічний процес приготування і відпускання млинців з різними начинками.
75. Назвіть кашоподібні страви з борошна та надайте їм характеристику.

76. Особливості виробничо-торговельної діяльності закладів ресторанного господарства.
77. Охарактеризуйте заклади ресторанного господарства за характером виробництва.
78. Охарактеризуйте заклади ресторанного господарства за класами.
79. Дайте характеристику формам і способам руху товарів.
80. Охарактеризуйте особливості приймання товарів за кількістю та якістю.
81. Дайте характеристику матеріально-технічному постачанню.
82. Охарактеризуйте організацію роботи гарячого цеху.
83. Дайте характеристику організації роботи у м'ясо-рибному цеху.
84. Охарактеризуйте організацію роботи холодного цеху.
85. Охарактеризуйте загальні принципи складання меню.
86. Охарактеризуйте режим праці і відпочинку у закладах ресторанного господарства.
87. Назвіть елементи оперативного планування роботи виробництва.
88. Особливості складання плану меню.
89. Охарактеризуйте організацію роботи у кондитерському цеху.
90. Опишіть вимоги до ділянки і території закладу ресторанного господарства.
91. Санітарно-гігієнічні вимоги до проектування приміщень для відвідувачів.
92. Гігієнічні вимоги до проектування приміщень для миття столового та кухонного посуду, камери харчових відходів.
93. Загальні гігієнічні принципи проектування виробничих приміщень закладів ресторанного господарства.
94. Правила особистої гігієни працівників закладів ресторанного господарства.
95. Гігієнічні вимоги щодо догляду за шкірою тіла, ротовою порожниною.
96. Медичні огляди та обстеження, їхнє протиепідемічне значення.
97. Правила допуску до роботи персоналу закладів ресторанного господарства.
98. Гігієнічна характеристика факторів зовнішнього середовища.
99. Санітарно-гігієнічні вимоги до технологічного обладнання.
100. Санітарно-гігієнічні вимоги до інвентаря, посуду, тари.
101. Санітарно-гігієнічні вимоги до миття посуду.

102. Санітарно-гігієнічні вимоги до пакувальних матеріалів
103. Санітарний одяг, правила його використання і зберігання.
104. Гігієнічні вимоги до миючих засобів.
105. Санітарна обробка обладнання, інвентарю, посуду.
106. Методи дезінфекцій.
107. Дезінсекція та дератизація, попереджувальні методи.
108. Особистої гігієна працівників закладів ресторанного господарства.
109. Медичне обстеження працівників закладів ресторанного господарства.
110. Санітарний контроль за дотриманням правил особистої гігієни персоналу закладів ресторанного господарства.
111. Способи дезінфекції, їхня санітарно-гігієнічна оцінка.
112. Фізичні і хімічні засоби дезінфекції, їхня характеристика та застосування.
113. Гігієнічні вимоги до приготування м'ясних напівфабрикатів.
114. Гігієнічні вимоги до реалізації холодних страв та закусок.
115. Вимоги до транспортування харчових продуктів.
116. Вимоги до зберігання харчових продуктів.
117. Санітарні вимоги до обробки овочів.
118. Умови, терміни зберігання готової їжі.
119. Санітарні вимоги до реалізації готової їжі.
120. Санітарні вимоги до прийому харчових продуктів.
121. Суть процесу просіювання
122. Дайте характеристику процесу подрібнення.
123. Класифікація теплових процесів.
124. Сутність процесу вакуумування.
125. Суть процесу тушкування.
126. Суть процесу охолодження. Застосування на виробництві.
127. Характеристика процесів смаження.
128. Суть процесу різання.
129. Процес розмелювання. Застосування на виробництві.
130. Види передачі тепла
131. Суть процесу збивання

132. Процес сортування на виробництві.
133. Будова збивальної машини (планетарного міксера) .
134. Характеристика НВЧ-випромінення та його застосування.
135. Характеристика грилів. застосування
136. Холодильні камери та їх характеристика.
137. Процес тушкування та його застосування в закладах ресторанного господарства.
138. Процес варіння та його застосування у закладах ресторанного господарства.
139. Процес випарювання та його застосування.
140. Назвіть обладнання для дроблення в закладах ресторанного господарства.
141. Будова кавомолки. Принцип дії.
142. Назвіть обладнання для перемішування.
143. Теплопередача під час приготування їжі.
144. Технологія приготування прохолодних напоїв.
145. Охолодження та замороження овочів, фруктів, грибів.
146. Зміни під час теплової обробки під час приготування страв з м'яса.
147. Приготування страв із субпродуктів. Вимоги до якості.
148. Процес розділення туші вареної і смаженої птиці.
149. Подача страв з птиці і кролика.
150. Поживна цінність яєць.
151. Подача страв з кисломолочного сиру.
152. Класифікація яєць.
153. Способи варіння яєць.
154. Способи заправлення птиці.
155. Приготування начинок для фаршированих омлетів.
156. Організація роботи холодного цеху.
157. Організація роботи м'ясо-рибного цеху.
158. Організація роботи гарячого цеху.
159. Організація роботи овочевого цеху.
160. Технологія приготування мусу. Вимоги до якості.
161. Технологія приготування желе. Вимоги до якості.
162. Технологія приготування сирної запіканки.

163. Правила варіння тушки птиці.
164. Правила варіння тушки кролика.
165. Механічне устаткування для очищення овочів.
166. Устаткування для подрібнення м'яса.
167. Устаткування для смаження.
168. Характеристика електрофритюрниці, їх види.
169. Технологія приготування пудингу круп, бобових. Вимоги до якості.
170. Технологія приготування рисової бабки. Вимоги до якості.

Голова методичної комісії
Харчових технологій



Інеса ГОРУК

3. КРИТЕРІЇ ОЦІНЮВАННЯ ЗНАНЬ ВСТУПНИКІВ

для здобуття освітньо-професійного ступеню фахового молодшого бакалавра на основі здобутого освітньо-кваліфікованого рівня кваліфікований робітник з професії «Кухар 4 розряду»

Вступне випробування оцінюється за 200-бальною шкалою. Завдання складається з 5 питань. Бал вступного випробування визначається як сума балів, отриманих за кожне питання. Кожне з питань оцінюється в 40 балів.

40 балів виставляється, якщо вступник надав розгорнуту повну відповідь з дотриманням логічної послідовності, глибоко розкрив теоретичне питання; вільно володіє технічною термінологією; навів технічні приклади.

30 балів виставляється, якщо вступник надав повну відповідь з дотриманням логічної послідовності, розкрив теоретичне питання, але допустив деякі неточності; навів приклади.

20 балів виставляється, якщо вступник знає і розуміє більше половини навчального матеріалу, знає основні положення, визначення та поняття, їх зміст та може дати їм пояснення, може частково самостійно аналізувати, узагальнювати, робити висновки. У відповіді немає порушень в послідовності, але можуть бути помилки у формулюванні складних теоретичних положень.

15 балів виставляється, якщо вступник надав повну відповідь, поверхово розуміє причинно-наслідкові взаємозв'язки та взаємозалежності з певної проблеми; припустився несуттєвих помилок у термінології, висновках.

10 балів виставляється, якщо вступник надав несистемну відповідь, припустився суттєвих помилок у визначеннях; має уявлення про тему, фрагментарно відтворює незначну частину навчального матеріалу, може навести деякі елементарні основні визначення, виявляє здатність елементарно викласти думку.

5 балів виставляється, якщо вступник дав недостатню відповідь; допустив значні помилки і неточності; має фрагментарні знання щодо базових понять, основних взаємозв'язків та взаємозалежностей між процесами та явищами; частково орієнтується в технічній термінології.

0 балів виставляється, якщо вступник не виконав завдання; не розкрив основний зміст теоретичного питання.

Вступне фахове випробування вважається складеним, якщо сумарно вступник набрав 100 балів і більше.

Програма фахового вступного випробування та критерії оцінювання знань розроблені методичною комісією харчових технологій.

Голова методичної комісії
харчових технологій



Інеса ГОРУК

4. СПИСОК ЛІТЕРАТУРИ, РЕКОМЕНДОВАНОЇ ДЛЯ ПІДГОТОВКИ ДО ІНДИВІДУАЛЬНОЇ УСНОЇ СПІВБЕСІДИ

1. Основи охорони праці: навчальний посібник для студентів вищих навчальних закладів / Я.І. Бердій. Вид. 4-те переробл. І допов. – Тернопіль : Навчальна книга – Богдан, 2014. – 240 с. ISBN 978-966-10-2941-4
2. Гігієна і санітарія закладів ресторанного господарства та торгівлі: навчальний посібник-практикум / В. В. Євлаш, Л. В. Газзаві-Рогозіна, М. Л. Серік, Л. І. Сєногонова – Х.: Світ книг, 2022. – 242 с. ISBN 978-966-2678-67-3
3. Основи безпечної праці: навчальний посібник для здобувачів професійної (професійно-технічної) освіти / В. О. Чернявська, Н. Й. Дуброва. – Київ: ТОВ «ПРОПАПІР», 2023. – 240 с. ISBN 978-617-95300-0-5
4. Технологія приготування їжі з основами товарознавства продовольчих товарів: Підручник для проф.-техн. навч. закл. / В. С. Доцяк – К. : ISBN 978-617-713-09-5
5. Кулінарна справа. Технологія приготування їжі : підруч. для здобувач. освіти / Т. М. Стахмич, О. М. Пахолук. – Київ: Грамота, 2020. – 280 с. : іл. ISBN 978-966-349-834-8
6. О.І. Черевко, А.М. Поперечний «Процеси і апарати харчових виробництв»: підручник – 2-е видання, доп. та випр. – Х.: Світ Книг, 2014. – 495 с.
7. Устаткування закладів ресторанного господарства : навч. посіб. для студ. вищ. навч. закл. / А.А. Мазаракі, С.Л. Шаповал, І.І. Тарасенко та ін. - Київ : Київ. нац. торг.-екон. ун-т, 2013. – 640 с.