



**ЗАТВЕРДЖУЮ**

Голова приймальної комісії

В.о. директора

Тетяна БАРНА

«10» квітня 2025 р.

## **ПРОГРАМА**

### **співбесіди зі спеціальних дисциплін**

для вступників на навчання

для здобуття освітньо-професійного ступеня

фахового молодшого бакалавра

спеціальність G13 «Харчові технології»

на базі освітньо-кваліфікаційного рівня «кваліфікований робітник»

(зі скороченим терміном навчання)

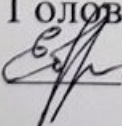
Розглянуто на засіданні  
циклової комісії

“Технології та хімії”

Протокол № 12

від “10” квітня 2025р.

Голова циклової комісії

 Анжела ЄФІМОВА

Співбесіда при вступі на навчання (зі скороченим терміном навчання) для здобуття освітньо-професійного ступеня фахового молодшого бакалавра за спеціальністю G13 «Харчові технології» проводиться зі вступниками - випускниками ЗП(ПТ)О, які мають повну загальну середню освіту та освітньо-кваліфікаційний рівень кваліфікованого робітника.

Мета співбесіди полягає у діагностиці рівня компетентностей, набутих вступниками у процесі навчання за освітньо-кваліфікаційним рівнем кваліфікованого робітника, та необхідних для опанування навчальних дисциплін, передбачених програмою підготовки фахівця за освітньо-професійним ступенем фахового молодшого бакалавра за спеціальністю G13 «Харчові технології». Під час співбесіди вступник повинен продемонструвати професійно-орієнтовані знання і здатність вирішувати типові професійні завдання.

Програма спрямована на організацію самостійної роботи вступників для підготовки до співбесіди та роз'яснення порядку його проведення, критеріїв оцінювання; забезпечення прозорості процесу прийому на навчання для здобуття освітньо-професійного ступеня фахового молодшого бакалавра за спеціальністю G13 «Харчові технології».

На співбесіду виносяться питання з предметів професійно-теоретичної підготовки навчального плану освітньо-кваліфікаційного рівня «кваліфікований робітник» в межах навчального плану фахового молодшого бакалавра. Програма співбесіди складена на основі Державного стандарту професійно-технічної освіти підготовки кваліфікованих робітників і базується на навчальному плані і навчальних програмах з предметів професійно-теоретичної підготовки. Питання охоплюють вузлові теми і питання із дисциплін «Технологія виробництва кулінарної продукції», «Організація виробництва та обслуговування в закладах ресторанного господарства».

Вступне випробування проводиться у формі співбесіди; приймається фаховою комісією, склад якої щорічно затверджується наказом директора Кропивницького фахового коледжу харчування та торгівлі.

На співбесіді вступнику пропонується ряд питань з навчальних дисциплін.

Рівень знань вступника оцінюється за обсягом, якістю, повнотою відповідей

на поставленні питання.

Результати проведення випробування у формі співбесіди оцінюються за шкалою 100-200 балів. Загальний бал визначається як середньоарифметичне балів за окремі відповіді на питання (пропонуються питання із кожної дисципліни). Округлення до цілого проводиться за математичними правилами округлення.

Особи, рівень знань яких оцінено нижче 100 балів, до участі у конкурсі для зарахування на навчання за результатами співбесіди не допускаються.

В результаті вступник може бути:

- рекомендований до зарахування, якщо показав знання програмного матеріалу, правильно і всебічно освітив питання, відповіді дає логічні, послідовні граматично правильно оформлені;

- не рекомендований до зарахування, якщо не виявив знань основного матеріалу, допустив принципові помилки, не може дати логічні грамотні відповіді і в цілому не володіє знаннями з заданих питань.

## **ЗМІСТ ПРОГРАМИ**

Перелік навчальних дисциплін з темами для самопідготовки до фахового випробування

### **Технологія виробництва кулінарної продукції**

Характеристика технологічного процесу виробництва продукції харчування. Поняття про сировину, напівфабрикати, готову продукцію, відходи.

Овочі, гриби: види, їх класифікація, продукти їх переробки, механічна кулінарна обробка, приготування напівфабрикатів, умови їх зберігання, використання.

Риба, морепродукти: харчова цінність риби, класифікація, механічна кулінарна обробка, розбирання риби залежно від використання, технологія приготування напівфабрикатів, умови їх зберігання, використання.

М'ясо, птиця, дичина, субпродукти: харчова цінність, класифікація, вимоги до якості охолодженого та замороженого м'яса, технологічний процес обробки, технологія приготування напівфабрикатів, умови їх зберігання, використання.

Теплова кулінарна обробка продуктів: значення теплової обробки продуктів, класифікація, характеристика способів теплової обробки: основних, комбінованих, допоміжних.

Технологія приготування супів: класифікація, умови зберігання, порядок і норми відпускання, технологія приготування та відпуск супів.

Технологія приготування соусів: класифікація, приготування напівфабрикатів для соусів, технологія приготування основних соусів та їх похідних, вимоги до якості, принципи підбирання соусів до страв.

Технологія приготування страв з круп, бобових і макаронних виробів: механічна кулінарна обробка, використання, способи варіння, відсоток привару, приготування страв і гарнірів, відпуск, умови і термін зберігання.

Технологія приготування страв з овочів і грибів: класифікація страв з овочів за способом теплової обробки, технологія приготування та відпуск страв та гарнірів, вимоги до якості страв, правила подачі та умови і терміни зберігання.

Технологія приготування страв з риби, морепродуктів: класифікація страв з риби за способом теплової обробки, технологія приготування та відпуск страв, підбір соусів, гарнірів, правила подачі, вимоги до якості, умови та термін зберігання.

Технологія приготування страв з м'яса, птиці, субпродуктів: класифікація страв за способом теплової обробки, технологія приготування та відпуск страв, підбір соусів, гарнірів, правила подачі, вимоги до якості, умови та термін зберігання.

Технологія приготування страв з яєць та сиру: яєчні продукти та їх використання, підготовка свіжого сиру, технологія приготування та відпуск страв з яєць і сиру, вимоги до якості, відпуск, умови і термін зберігання.

Технологія приготування холодних страв і закусок: значення холодних страв і закусок у харчуванні, правила оформлення страв та закусок, умови й терміни зберігання холодних страв і закусок; технологія приготування та відпуск холодних страв і закусок, вимоги до якості, відпуск, умови і термін зберігання .

Технологія приготування солодких страв і напоїв: класифікація солодких страв, технологія приготування та відпуск солодких страв та напоїв, підбір соусів, правила подачі, вимоги до якості, умови та термін зберігання.

Технологія приготування тіста та виробів з нього: характеристика розпушувачів, використання, вимоги до якості, підготовка сировини для замішування тіста; замішування прісного, прісно-здобного, дріжджового тіста, фаршів, приготування страв і виробів із тіста, вимоги до якості, умови та термін зберігання.

### **Організація виробництва та обслуговування в закладах ресторанного господарства**

Типи закладів ресторанного господарства та оперативне планування їх роботи: загальна характеристика закладів ресторанного господарства, поєднання виробничих та торговельних функцій та організація споживання їжі; класифікація закладів ресторанного господарства за різними ознаками. Основи оперативного планування роботи закладу ресторанного господарства, значення та види меню: основи меню, види меню, значення правильного та чіткого оформлення меню, порядок запису страв в меню.

Організація постачання продуктами і сировиною закладів ресторанного господарства: форми і способи постачання. Організація приймання сировини та продуктів.

Нормативно-технологічна документація: збірники рецептур, технологічні картки.

Організація виробництва на підприємствах ресторанного господарства.

Організація робочих місць з приготування напівфабрикатів і страв на підприємствах ресторанного господарства: організація робочих місць м'ясо-рибного цеху для приготування напівфабрикатів, підбір інструментів, інвентарю, устаткування; організація робочих місць для приготування соусів, підбір посуду, устаткування, інструменту; організація робочих місць для приготування страв з сиру; організація робочих місць, підбір інструмента, інвентарю, посуду, устаткування для приготування та відпуску страв з м'яса; організація робочих місць для приготування та відпуску холодних страв і закусок; організація робочого місця, підбір інструмента, інвентарю, посуду для приготування та відпуску солодких страв і напоїв; організація робочого місця, підбір інструмента, інвентарю, посуду, устаткування для приготування різних видів тіста та виробів з них.

Організація проведення бракеражу страв та виробів.

## **СПИСОК РЕКОМЕНДОВАНОЇ ЛІТЕРАТУРИ** для самостійної підготовки до вступного випробування

### **Закони України**

1. Про медико-санітарні норми та санітарні норми якості продовольчих товарів і харчових продуктів: Закон України від 06 серп. 2013р. № 695. URL: <https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/v5061400-89>.
2. Про дитяче харчування: Закон України від 02 грудня 2010 року № 2746 URL: <https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/142-16#Text>.
3. Про основні принципи та вимоги до безпечності та якості харчових продуктів: Закон України від 1998 року № 19 URL: <https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/142-16#Text>.
4. Про затвердження Вимог щодо розробки, впровадження та застосування постійно діючих процедур, заснованих на принципах Системи управління безпечністю харчових продуктів (НАССР): Закон України від 01 жовтня 2012 № 590 URL: <https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/z1704-12#Text>.
5. Про затвердження Правил роботи закладів (підприємств) ресторанного господарства: Закон України від 24 липня 2002 рік № 219 URL: <https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/z0680-02#Text>

### **Нормативно-довідкова література**

1. ДСТУ 4161-2003 «Система управління безпечністю харчових продуктів. Вимоги».
2. ДСТУ ISO 22000:2007 «Системи управління безпечністю харчових продуктів. Вимоги до будь-яких організацій харчового ланцюга».

### **Список навчальної літератури**

1. Архіпов В. В. Ресторанна справа: асортимент, технологія та управління якістю продукції в сучасному ресторані: «Інкос», Центр навчальної літератури, 2007. 382 с.
2. Доцяк В.С. [Технологія приготування їжі з основами товарознавства продовольчих товарів: підручник для проф.-техн. навч. закл.](#)— Київ: Наш час, 2014. 400 с.
3. Доцяк В.С. Українська кухня. I-частина. Київ: Вища школа, 1995. 550 с.
4. Доцяк В.С., Українська кухня. II-частина. Львів: «Оріяна нова», 1998. 547с.
5. Клопотенко Є. Збірник рецептур страв для харчування дітей шкільного віку в організованих освітніх та оздоровчих закладах. Львів: «Літопис», 2019. 280 с.
6. Стахмич Т.М., Пахолюк О.М. Кулінарна справа. Технологія приготування їжі: підруч. Київ: Грамота, 2020. 280 с.
7. Шумоло Т.І. Технологія приготування їжі. К.: Кондор, 2018. 556 с.