

МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ  
Відокремлений структурний підрозділ «Любешівський технічний  
фаховий коледж Луцького національного технічного університету»

ЗАТВЕРДЖЕНО  
Директор ВСП «Любешівський  
ТФК ЛНТУ»

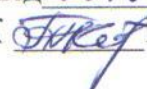
 Хомич А.В.

2026 року



ПРОГРАМА

фахових випробувань для вступників до ВСП «Любешівський ТФК ЛНТУ»  
за кваліфікацією «Кваліфікований робітник», професій 5122 «Кухар»,  
7412 «Кондитер», 7412 «Пекар», 5123 «Офіціант». 5123 «Бармен»,  
3570 «Технік-технолог з технології харчування», 1315 «Ресторатор»  
при вступі на спеціальність **J2 Готельно-ресторанна справа та кейтеринг**

Розглянуто та схвалено  
на засіданні випускної циклової  
(методичної) комісії педагогічних  
працівників харчового  
виробництва, галузевого  
машинобудування та готельно-  
ресторанної справи  
Протокол № 9 від 20.05. 2026 р.  
Голова ВЦ(М)К  Кравченко  
Т.Ф.

Любешів 2026 рік

## ПОЯСНЮВАЛЬНА ЗАПИСКА

Програма вступної фахової співбесіди для здобуття освітньо-професійного ступеня фахового молодшого бакалавра за спеціальністю J2 ГОТЕЛЬНО-РЕСТОРАННА СПРАВА ТА КЕЙТЕРИНГ на базі освітньо-кваліфікаційного рівня «кваліфікований робітник» розроблена відповідно до Правил прийому на навчання до Відокремленого структурного підрозділу «Любешівський технічний фаховий коледж Луцького національного технічного університету» для здобуття освітньо-професійного ступеня фахового молодшого бакалавра у 2026 році, Положення про організацію та проведення вступних випробувань у формі співбесід у Відокремленому структурному підрозділі «Любешівський технічний фаховий коледж Луцького національного технічного університету».

Індивідуальні усні співбесіди проводяться за основними предметами навчального плану на базі освітньо-кваліфікаційного рівня «кваліфікований робітник» – «Технологія приготування їжі з основами товарознавства», «Організація виробництва та обслуговування», «Устаткування підприємств харчування», «Гігієна та санітарія виробництва», «Охорона праці».

Програма визначає перелік питань, обсяг, складові та технологію оцінювання знань абітурієнтів під час вступу на навчання для здобуття освітньо-професійного ступеня фахового молодшого бакалавра за спеціальністю J2 Готельно-ресторанна справа та кейтеринг.

Мета фахових випробувань – перевірка теоретичної підготовки абітурієнтів на основі ОКР «кваліфікований робітник» і відбору серед абітурієнтів з метою навчання для здобуття освітньо-професійного ступеня фахового молодшого бакалавра за спеціальністю J2 Готельно-ресторанна справа та кейтеринг.

## ВСТУП

Фахове вступне випробування складається із завдань з предметів «Технологія приготування їжі з основами товарознавства», «Організація виробництва та обслуговування», «Устаткування підприємств харчування», «Гігієна та санітарія виробництва», «Охорона праці».

### **Програма вступних випробувань з предмета «Технологія приготування їжі з основами товарознавства»**

#### **Технологія приготування напівфабрикатів з риби, морепродуктів**

Хімічний склад, харчова цінність, властивості, кулінарне призначення риб осетрових порід, риб без луски (налим, вугор, сом, зубатка та ін.).

Ознаки та органолептичні методи визначення доброякісності риб осетрових порід.

Порядок обробки риб осетрових порід. Механічна кулінарна обробка риб осетрових порід. Визначення відсотку відходів. Підготовка до теплової обробки.

Приготування рибних напівфабрикатів з усіх видів риб. Прийоми, що використовують під час виготовлення напівфабрикатів. Приготування напівфабрикатів для варіння, припускання, тушкування, смаження, запікання.

Підготовка риби для фарширування у цілому вигляді, кругляками та філе.

Механічна кулінарна обробка харчових відходів.

Технологія приготування натуральної січеної маси з риби та напівфабрикатів: ковбаски рибні, січеники рибні та ін. Вихід напівфабрикатів, вимоги до якості.

Способи формування та панірування напівфабрикатів з риби.

Морепродукти: асортимент, види, хімічний склад і харчова цінність, призначення, вимоги до якості, умови зберігання, використання. Ознаки та органолептичні методи визначення доброякісності морепродуктів.

Механічна кулінарна обробка морепродуктів. Особливості механічної кулінарної обробки свіжих, сушених, заморожених морепродуктів. Визначення відсотку відходів. Підготовка до теплової обробки.

#### **Технологія приготування напівфабрикатів з м'яса, птиці, субпродуктів**

Розбирання яловичини, кулінарне призначення частин, визначення відсотку м'яса та кісток.

Розбирання свинячої, телячої, баранячої туш, кулінарне призначення частин, визначення відсотку м'яса та кісток.

Характеристика прийомів, що використовуються при виготовленні напівфабрикатів: нарізування, відбивання, підрізування сухожиль, панірування, маринування, шпигування.

Технологія приготування великошматкових напівфабрикатів для варіння, смаження, тушкування: м'ясо відварне, м'ясо смажене великим шматком, м'ясо шпиговане, м'ясо тушковане великим шматком.

Технологія приготування порційних напівфабрикатів з яловичини для смаження: біфштекс, філе, лангет, антрекот, ромштекс та ін. Вихід напівфабрикатів, вимоги до якості.

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.

Технологія приготування порційних напівфабрикатів для тушкування: яловичина в кисло-солодкому соусі, битки українські, крученики, завиванці, вертуни та ін. Вихід напівфабрикатів, вимоги до якості.

Технологія приготування дрібношматкових напівфабрикатів: бефстроганов, азу, гуляш, рагу, плов, печеня по-домашньому, печеня київська, шашлики та ін. Вихід напівфабрикатів, вимоги до якості.

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.

Технологія приготування напівфабрикатів з птиці. Значення, види, прийоми заправлення (формування) птиці перед тепловою обробкою.

Технологія приготування котлетної маси з птиці та напівфабрикатів з неї: котлети, биточки та ін. Вихід напівфабрикатів, вимоги до якості.

Приготування напівфабрикатів із субпродуктів: печінка смажена, мозок та серце відварні та ін. Вихід напівфабрикатів, вимоги до якості.

Способи формування та панірування напівфабрикатів з м'яса, птиці.

Умови й терміни зберігання напівфабрикатів з м'яса та птиці.

### **Технологія приготування супів**

Прянощі, приправи: класифікація, коротка характеристика, використання.

Технологія приготування пасеровок: борошняної, бурякової.

Технологія приготування бульйонів: м'ясного, м'ясо-кісткового, рибного, грибного, з птиці. Вимоги до якості.

Загальні правила відпуску бульйонів, з різними гарнірами: рисом, вермішелью відварною, пиріжками, фрикадельками, омлетом паровим, гострими грінками, яйцем «в мішечок» та ін. Вимоги до якості.

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.

Щі. Загальні правила приготування, асортимент. Технологія приготування та відпуск: щі з свіжою капустою та картоплею, щі зелені тощо. Вимоги до якості.

Капусняки. Технологія приготування, асортимент, відпуск, вимоги до якості.

Розсольники. Загальні правила приготування, асортимент. Технологія приготування та відпуск розсольнику з крупою, розсольнику домашнього тощо. Вимоги до якості розсольників.

Солянки. Технологія приготування та відпуск: солянка домашня, солянка збірна м'ясна тощо. Правила відпуску, вимоги до якості.

Технологія приготування та відпуск різних супів: суп локшина домашня та ін. Вимоги до якості.

Супи-пюре. Загальні правила приготування. Технологія приготування супів-пюре: суп-пюре з картоплі, суп-пюре з різних овочів тощо. Відпуск та вимоги до якості.

Технологія приготування холодних супів: окрошки овочевої, м'ясної, борщу холодного та ін. Відпуск, вимоги до якості.

Технологія приготування, відпуск, вимоги до якості солодких супів: з ягід, з свіжих плодів та ін. Гарніри до солодких супів.

### **Технологія приготування соусів**

Значення соусів в харчуванні, класифікація.

Приготування напівфабрикатів для соусів: пасеровок овочевої, борошняної (сухої та жирової), м'ясний сік. Принципи підбирання соусів до страв.

Технологія приготування основних соусів на бульйонах та їх похідних: соус білий основний, соус томатний, паровий, білий з овочами та ін. Вимоги до якості, використання.

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.

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.

Технологія приготування солодких соусів: соус яблучний, соус абрикосовий тощо. Вимоги до якості, використання.

### **Технологія приготування страв з овочів і грибів**

Загальні правила оформлення страв. Складні форми нарізання овочів. Елементи оформлення, композиції.

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.

Загальні правила тушкування та запікання страв з овочів. Технологія приготування страв: картопля тушкована, баклажани тушковані з картоплею, капуста тушкована, рагу овочева, 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.

Технологія приготування гарнірів. Варіанти складних гарнірів і правила їх підбору. Вимоги до якості, правила відпуску.

Лабораторно-практична робота 3. Складні форми нарізання овочів. Елементи оформлення страв та складання композицій.

### **Технологія приготування страв з яєць та сиру**

Яєчні продукти та їх використання.

Технологія приготування та відпуск страв з яєць: омлети (натуральний, змішаний та фарширований) тощо. Вимоги до якості.

Технологія приготування та відпуск страв із запечених яєчних продуктів. Вимоги до якості, відсоток втрат під час теплової обробки.

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.

Технологія приготування та відпуск страв із сиру: вареники з сиром, вареники лінійні, сирники (різновидності), запіканка з сиру, пудинг з сиру та ін. Вимоги до якості. Відсоток втрат під час теплової обробки.

Вимоги до якості страв, відпуск. Визначення відсотку приварку.

### **Технологія приготування страв з круп, бобових і макаронних виробів**

Технологія приготування страв з каш: котлет, биточків, пудингів, запіканок тощо. Вимоги до якості страв, відпуск. Відсоток втрат під час теплової обробки.

Технологія приготування страв з бобових і макаронних виробів: запіканок, макароннику, бабки з локшини та сиру та ін. Вимоги до якості страв, відпуск. Відсоток втрат.

### **Технологія приготування страв з риби, морепродуктів**

Значення страв з риби в харчуванні. Процеси, що відбуваються в рибі під час теплової обробки. Класифікація страв з риби за способом теплової обробки.

Загальні правила варіння та припускання риби, підбір соусів, гарнірів, правила подачі, вимоги до якості, відсоток втрат. Технологія приготування та відпуск риби відвареної, риби припущеної.

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.

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.

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.

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.

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.

### **Технологія приготування страв з м'яса, птиці, субпродуктів**

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.

Загальні правила варіння м'яса, визначення готовності, підбір гарнірів, соусів, відпуск, вимоги до якості, відсоток втрат. Технологія приготування та відпуск м'яса відварного.

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.

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.

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.

Технологія приготування та відпуск страв із смаженого м'яса дрібними шматками: шашлик з яловичини (по-московськи), шашлик з баранини (по-кавказьки), бефстроганов (2 способи) тощо. Підбір гарнірів, відпуск, вимоги до якості, відсоток втрат.

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.

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.

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.

Технологія приготування та відпуск страв з котлетної маси: зрази, рулет тощо. Вимоги до якості, підбір гарнірів, відсоток втрат.

Технологія приготування страв з птиці. Технологія приготування та відпуск птиці відвареної, порціонування птиці, підбір гарнірів, соусів.

Основні правила смаження птиці у цілому вигляді, порціонування птиці, підбір гарнірів, відсоток втрат.

Технологія приготування та відпуск страв з тушованої птиці: птиця тушкова в соусі тощо. Вихід, підбір гарнірів, відпуск, вимоги до якості.

Технологія приготування та відпуск страв з котлетної маси з птиці: котлети, биточки та ін. Вихід, підбір гарнірів, соусів, відпуск, вимоги до якості, відсоток втрат.

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.

### **Технологія приготування холодних страв і закусок**

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.

Рибні продукти солоні, копчені, баликові вироби, ікра риб, рибні консерви, крабові палички, пасти: види, характеристика, вимоги до якості, використання, умови та строки зберігання.

Ковбасні вироби, м'ясо-копченості, консерви: види, характеристика, вимоги до якості, використання, умови та строки зберігання.

Сири тверді та м'які сичужні, плавлені, розсольні, кисломолочні: види, характеристика, вимоги до якості, використання, умови та строки зберігання.

Хліб і хлібобулочні вироби: характеристика, вимоги до якості, використання, умови та строки зберігання.

Підготування сировини для приготування бутербродів. Загальні правила приготування, оформлення та відпуску бутербродів.

Технологія приготування бутербродів: відкриті та закриті, гарячі, багатошарові тощо. Вимоги до якості.

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.

Технологія приготування страв і закусок з овочів: ікра овочева, ікра баклажана тощо; помідори, перець, кабачки фаршировані та ін. Вимоги до якості. Оформлення, відпуск.

Технологія приготування закусок з сиру та яєць: закуска гостра, яйця під майонезом, яйця фаршировані та ін. Вимоги до якості. Оформлення, відпуск.

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.

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.

### **Технологія приготування солодких страв і напоїв**

Значення солодких страв в харчуванні. Класифікація. Загальна характеристика сировини для приготування солодких страв.

Плоди зерняткові, кісточкові: особливості хімічного складу, види, сорти, вимоги до якості, умови зберігання, використання.

Ягоди та горіхоплідні, субтропічні та тропічні плоди: особливості хімічного складу, види, сорти, вимоги до якості, умови зберігання, використання.

Правила подачі (відпуску) натуральних плодів та ягід.

Цукор: види, значення для організму, вимоги до якості, використання в кулінарії. Мед натуральний: види, хімічний склад, коротка характеристика, лікувальні властивості, вимоги до якості, використання.

Технологія приготування та відпуск компотів із свіжих та заморожених ягід і плодів, сухофруктів, узвар.

Загальні правила приготування киселів. Технологія приготування та відпуск киселів різної консистенції з ягід, плодів, консервованих фруктів, молочного та ін. Вимоги до якості киселів.

Желеподібні страви. Характеристика драглеподібних речовин: желатин, агар, агароїд.

Технологія приготування та відпуск желе молочного, з плодів або свіжих ягід, з цитрусових тощо. Вимоги до якості.

Технологія приготування та відпуск гарячих солодких страв: яблука печені, яблука у тісті смажені, яблука по-київські, шарлотка з яблуками та ін. Вимоги до якості.

Чай: хімічний склад, харчова цінність, класифікація, вимоги до якості. Правила заварювання чаю, різновиди подачі.

Кава: хімічний склад, харчова цінність, види, вимоги до якості.

Технологія приготування, способи подачі: кава натуральна, кава з молоком, кава з вершками, кава по-східному, кава глясе. Відпуск.

Какао: хімічний склад, харчова цінність. Технологія приготування какао з молоком, шоколаду. Взаємозамінність продуктів.

### **Технологія приготування тіста та виробів з нього**

Загальна характеристика розпушувачів, використання, вимоги до якості.

Підготовка сировини для замішування тіста.

Технологія приготування фаршів: з м'яса, риби, сиру, капусти, яєць і зеленої цибулі, рису та ін. Вимоги до якості, використання.

Технологія приготування солодких фаршів: з яблук, свіжих вишень або слив, маку, гарбуза, тощо. Вимоги до якості. Використання фаршів.

Технологія приготування рідкого прісного тіста та виробів з нього: налисників з різними фаршами, оладок на кислому молоці тощо. Вихід, вимоги до якості. Правила відпуску.

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.

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.

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.

Технологія приготування піци різних видів і фаршів до неї. Вихід, вимоги до якості. Недоліки випечених виробів, причини, способи усунення.

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.

### **Шкільне харчування**

Особливості нового шкільного харчування; технологію приготування страв, оформлення та подача сучасних страв. Технологія приготування холодних страв і закусок.

Технологія приготування перших страв.

Технологія приготування соусів та заправок.

Технологія приготування страв і гарнірів.

Технологія приготування других страв.

Технологія приготування страв з яєць та сиру.

Технологія приготування солодких страв і напоїв.

Технологія приготування безглютенних та безлактозних страв.

### **Програма вступних випробувань з предмета «Організація виробництва та обслуговування»**

#### **Організація робочих місць для обробки овочів, грибів, фруктів, ягід, горіхоплідних.**

Класифікація закладів ресторанного господарства за різними ознаками. Загальна характеристика типів підприємств. Поєднання виробничих та торговельних функцій й організація споживання їжі, як основна особливість підприємств харчування

Інструмент, інвентар та посуд для обробки та нарізання овочів, грибів, ягід, горіхоплідних; ваговимірвальне обладнання та обладнання для охолодження, заморожування нарізаних овочів, фруктів та грибів; загальні правила безпечної експлуатації устаткування. Елементи та головні завдання системи НАССР. Аналіз критичних точок при експлуатації технологічного обладнання.

#### **Організація робочих місць для приготування страв та гарнірів з овочів, грибів.**

Види кухонного посуду та технологічного обладнання, виробничого інвентарю та інструменту, що використовують при приготуванні страв і гарнірів з овочів та грибів. Елементи та головні завдання системи НАССР. Аналіз критичних точок при експлуатації технологічного обладнання.

#### **Організація робочих місць для приготування страв з яєць, молока та молочних продуктів.**

Види кухонного посуду для приготування яєць та сиру, правила підбору столового посуду для подавання страв з різних видів яєць та сиру. Елементи та головні завдання системи НАССР. Аналіз критичних точок при експлуатації технологічного обладнання.

#### **Організація робочих місць для обробки риби, продуктів моря та приготування н/ф з них.**

Види інструменту, обладнання для готування тіста та виробів з нього; правила їх експлуатації. Елементи та головні завдання системи НАССР. Аналіз критичних точок при експлуатації технологічного обладнання.

**Організація робочих місць для обробки м'яса, субпродуктів, птиці, дичини та приготування н/ф.**

Види кухонного посуду та технологічного обладнання, виробничого інвентарю та інструменту, що використовують при приготуванні страв і гарнірів з овочів та грибів; правила підбору столового посуду для подавання страв і гарнірів з овочів та грибів;

Елементи та головні завдання системи НАССР. Аналіз критичних точок при експлуатації технологічного обладнання.

**Організація робочих місць для приготування бульйонів, супів та соусів.**

Види кухонного посуду та технологічного обладнання, виробничого інвентарю та інструменту, що використовують при приготуванні бульйонів, супів. Елементи та головні завдання системи НАССР. Аналіз критичних точок при експлуатації технологічного обладнання.

**Організація робочих місць для приготування страв і гарнірів з круп, бобових, макаронних виробів.**

Види кухонного посуду для приготування страв і гарнірів з круп, бобових, макаронних виробів. Правила підбору столового посуду для подавання страв з круп, макаронних виробів, бобових та консервів і концентратів; організація робочих місць для приготування страв і гарнірів з круп, бобових, макаронних виробів. Елементи та головні завдання системи НАССР. Аналіз критичних точок при експлуатації технологічного обладнання.

**Організація робочих місць для приготування страв з риби та нерибних продуктів моря.**

Види технологічного обладнання, інвентарю та інструменту, що використовують при приготуванні страв з риби та нерибних продуктів моря; види кухонного посуду для приготування страв і гарнірів з риби та нерибних продуктів моря; правила підбору столового посуду для подавання страв з риби та нерибних продуктів моря. Основні принципи системи НАССР. Процеси програми передумов системи НАССР.

**Організація робочих місць для приготування страв з різних видів м'ясної продукції.**

Правила організації роботи гарячого цеху; види технологічного обладнання, інвентарю та інструменту, що використовують при приготуванні страв з різних видів м'ясної продукції. Основні принципи системи НАССР. Процеси програми передумов системи НАССР.

**Організація робочих місць для приготування тіста та виробів з нього.**

Організація робочого місця під час приготування безопарного дріжджового тіста та виробів з нього; підбір виробничого інвентарю, обладнання, безпечно користуватися ним під час приготування безопарного дріжджового тіста та виробів з нього. Підбір столового посуду для подавання виробів з дріжджового тіста. Основні принципи системи НАССР. Процеси програми передумов системи НАССР.

**Організація робочих місць для приготування холодних страв та закусок.**

Види технологічного обладнання, виробничого інвентарю, інструменту, посуду для приготування холодних страв і закусок. Організація робочого місця для приготування холодних страв та закусок з м'яса. Основні принципи системи НАССР. Процеси програми передумов системи НАССР.

**Організація робочих місць для приготування солодких страв та напоїв.**

Організація робочих місць для приготування солодких страв та напоїв. Види кухонного посуду та технологічного обладнання, виробничого інвентарю, інструменту, що використовують при приготуванні солодких страв; види столового посуду для подавання солодких страв. Основні принципи системи НАССР. Процеси програми передумов системи НАССР.

**Шкільне харчування. Організація виробництва та обслуговування.** Вступ. Організація харчування в закладах загальної середньої освіти. Вимоги до облаштування

харчоблоку шкільної їдальні, робочих місць. Складання шкільного меню.

### **Програма вступних випробувань з предмета «Устаткування підприємств харчування»**

#### **Технологічне обладнання для обробки овочів, грибів, фруктів, ягід, горіхоплідних.**

Ознайомлення з сучасною технікою підприємств харчування, основними напрямками розвитку технічного прогресу на підприємствах харчування.

Значення безпечного, ефективного та раціонального використання техніки, підвищення її продуктивності, поліпшення якості продукції.

Обладнання та устаткування, що використовують для обробки та нарізання овочів, грибів, ягід, горіхоплідних; ваговимірювальне обладнання та обладнання для охолодження, заморожування нарізаних овочів, фруктів та грибів; загальні правила безпечної експлуатації устаткування.

#### **Технологічне обладнання для приготування страв та гарнірів з овочів, грибів.**

Теплове, холодильне, ваговимірювальне обладнання для приготування страв та гарнірів з овочів, грибів. Призначення, види, будова, принцип роботи, правила експлуатації з дотриманням технічних вимог охорони праці. Можливі проблеми під час роботи устаткування та методи їх вирішення.

#### **Технологічне обладнання для приготування страв з яєць, молока та молочних продуктів.**

Теплове, холодильне, ваговимірювальне обладнання для приготування страв з яєць, молока та молочних продуктів. Призначення, види, будова, принцип роботи, правила експлуатації з дотриманням технічних вимог охорони праці. Можливі проблеми під час роботи устаткування та методи їх вирішення.

#### **Технологічне обладнання для обробки риби, продуктів моря та приготування н/ф з них.**

Механічне, холодильне, ваговимірювальне обладнання для обробки риби, продуктів моря та приготування н/ф з них. Призначення, види, будова, принцип роботи, правила експлуатації з дотриманням технічних вимог охорони праці. Можливі проблеми під час роботи устаткування та методи їх вирішення.

#### **Технологічне обладнання для обробки м'яса, субпродуктів, птиці, дичини та приготування н/ф.**

Механічне, холодильне, ваговимірювальне обладнання для обробки риби, продуктів моря та приготування н/ф з них. Призначення, види, будова, принцип роботи, правила експлуатації з дотриманням технічних вимог охорони праці. Можливі проблеми під час роботи устаткування та методи їх вирішення.

#### **Технологічне обладнання для приготування бульйонів, супів та соусів.**

Теплове, холодильне, ваговимірювальне обладнання для приготування бульйонів, супів та соусів. Призначення, види, будова, принцип роботи, правила експлуатації з дотриманням технічних вимог охорони праці. Можливі проблеми під час роботи устаткування та методи їх вирішення.

#### **Технологічне обладнання для приготування страв і гарнірів з круп, бобових, макаронних виробів.**

Механічне, теплове, холодильне, ваговимірювальне обладнання для приготування страв і гарнірів з круп, бобових, макаронних виробів. Призначення, види, будова, принцип роботи, правила експлуатації з дотриманням технічних вимог охорони праці. Можливі проблеми під час роботи устаткування та методи їх вирішення.

#### **Технологічне обладнання для приготування страв з риби та нерибних продуктів моря.**

Поняття про електричний привод, його призначення, типи і складові частини. Апарати ручного керування та захисту електричних ланцюгів. Захисне заземлення, занулення. Заходи електробезпеки.

Теплове, холодильне, ваговимірювальне обладнання для приготування страв з риби та нерибних продуктів моря. Призначення, види, будова, принцип роботи, правила експлуатації з дотриманням технічних вимог охорони праці. Можливі проблеми під час роботи устаткування та методи їх вирішення.

#### **Технологічне обладнання для приготування страв з різних видів м'ясної продукції.**

Теплове, холодильне, ваговимірювальне обладнання для приготування страв з риби та нерибних продуктів моря. Призначення, види, будова, принцип роботи, правила експлуатації з дотриманням технічних вимог охорони праці. Можливі проблеми під час роботи устаткування та методи їх вирішення.

#### **Технологічне обладнання для приготування тіста та виробів з нього.**

Механічне, теплове, холодильне, ваговимірювальне обладнання для приготування тіста (прісного, дріжджового) та виробів з нього. Призначення, види, будова, принцип роботи, правила експлуатації з дотриманням технічних вимог охорони праці. Можливі проблеми під час роботи устаткування та методи їх вирішення.

#### **Технологічне обладнання для приготування холодних страв та закусок.**

Механічне, теплове, холодильне, ваговимірювальне обладнання для приготування холодних страв та закусок. Призначення, види, будова, принцип роботи, правила експлуатації з дотриманням технічних вимог охорони праці. Можливі проблеми під час роботи устаткування та методи їх вирішення.

#### **Технологічне обладнання для приготування солодких страв та напоїв.**

Механічне, теплове, холодильне, ваговимірювальне обладнання для приготування солодких страв та напоїв. Призначення, види, будова, принцип роботи, правила експлуатації з дотриманням технічних вимог охорони праці. Можливі проблеми під час роботи устаткування та методи їх вирішення.

#### **Технологічне обладнання шкільної їдальні.**

Механічне, теплове, холодильне, ваговимірювальне обладнання шкільних їдалень. Призначення, види, будова, принцип роботи, правила експлуатації з дотриманням технічних вимог охорони праці. Можливі проблеми під час роботи устаткування та методи їх вирішення.

### **Програма вступних випробувань з предмета «Гігієна та санітарія виробництва»**

#### **Основи гігієни та санітарії на виробництві.**

Основи гігієни та санітарії на виробництві, гігієнічні вимоги, санітарні вимоги до утримання підприємств ресторанного господарства. Вимоги до виробничої санітарії та особистої гігієни працівників галузі, санітарні вимоги до кулінарної обробки харчових продуктів.

Загальні поняття про систему НАССР та її головні завдання: 7 кроків та 12 принципів впровадження НАССР. Групи ризику в системі НАССР. Небезпечні фактори.

#### **Основи мікробіології. Харчові захворювання.**

Основи мікробіології, загальні характеристики мікроорганізмів. Харчові інфекції та їх профілактика, харчові отруєння та їх профілактика, глистяні захворювання та їх профілактика.

#### **Особиста гігієна працівників підприємств харчування.**

Загальні поняття про програми передумови НАССР. Поняття про особисту гігієну. Правила особистої гігієни. Вимоги до здоров'я та гігієни персоналу підприємств харчування: гігієнічні вимоги до шкіри тіла та рук, санітарного одягу, медичні огляди та їх значення. Вимоги до режиму праці. Обов'язки та відповідальність за дотримання санітарних правил.

#### **Гігієнічні вимоги до утримання підприємств харчування.**

Гігієнічні вимоги до вибору земельної ділянки підприємств харчування. Належне планування виробничих, допоміжних і побутових приміщень для уникнення перехресного забруднення. Вимоги до стану приміщень, обладнання, проведення ремонтних робіт, технічного обслуговування обладнання, калібрування тощо, а також заходи щодо захисту

харчових продуктів від забруднення та сторонніх домішок. Вимоги до планування та стану комунікацій – вентиляції, водопроводів, електро- та газопостачання, освітлення тощо.

#### **Гігієнічні вимоги до обладнання, інвентарю, посуду та пакувального матеріалу.**

Гігієнічні вимоги до матеріалу для виготовлення інвентарю посуду, тари. Вимоги до обладнання, інвентарю, посуду, тари. Санітарна характеристика механічного обладнання. Санітарна характеристика не механічного обладнання, інвентарю. Гігієнічні вимоги до пакувальних матеріалів. Безпечність води, льоду, пари, допоміжних матеріалів для переробки (обробки) харчових продуктів, предметів та матеріалів, що контактують із харчовими продуктами. Чистота поверхонь (процедури прибирання, миття та дезінфекції виробничих, допоміжних і побутових приміщень та інших поверхонь).

#### **Гігієнічна оцінка якості харчових продуктів.**

Небезпека харчових продуктів. Фізичні, хімічні, біологічні чинники. Алергени. Призначення санітарної експертизи харчових продуктів, їх класифікація за її результатами. Гігієна м'яса, критерії безпеки м'яса тварин та санітарно-гігієнічні вимоги до м'ясних виробів. Гігієна та санітарно-гігієнічна оцінка риби. Гігієна молока, молочних виробів та критерії їх безпеки. Гігієна яєць та яєчних продуктів, санітарні вимоги та критерії безпеки використання яєць чи їх продуктів у закладах ресторанного господарства. Гігієна рослинних та зернових продуктів, їх санітарно-гігієнічна оцінка. Гігієна харчових домішок, смакових товарів, консервів та пресервів. Санітарна документація, що регламентує їх вживання. Критерії безпеки.

#### **Гігієнічні вимоги до транспортування, прийому, зберігання харчових продуктів**

Вимоги до транспорту та перевезення харчових продуктів. Вимоги до складських приміщень для зберігання харчових продуктів. Вимоги до прийому харчових продуктів. Санітарні вимоги до зберігання швидкопсувних харчових продуктів. Специфікації (вимоги) до сировини та контроль за постачальниками. Гігієнічні вимоги до зберігання та транспортування харчових продуктів. Захист продуктів від сторонніх домішок; поводження з відходами виробництва та сміттям, їх збір та видалення з потужності. Контроль за шкідниками, визначення виду, запобігання їх появі, засоби профілактики та боротьби. Зберігання та використання токсичних сполук і речовин.

#### **Гігієнічні вимоги до реалізації готової продукції**

Санітарні вимоги до приготування холодних страв та закусок, холодних солодких страв. Санітарні вимоги до приготування борошняних виробів. Вимоги до ароматичних речовин і харчових барвників. Гігієнічні вимоги до реалізації готової продукції. Умови та терміни зберігання та реалізації. Контроль за технологічними процесами. Маркування харчових продуктів та поінформованість споживачів.

#### **Гігієнічна оцінка якості харчових продуктів**

Законодавчі основи якості харчових продуктів. Гігієнічна оцінка якості молока та молочних продуктів. Гігієнічна оцінка якості м'яса та м'ясопродуктів. Гігієнічна оцінка якості ковбас та ковбасних виробів. Гігієнічна оцінка якості риби та рибних продуктів, морепродуктів. Гігієнічна оцінка якості яєць та яйце продуктів. Гігієнічна оцінка якості зернових продуктів(зерна, борошна, крупи). Гігієнічна оцінка якості хліба та хлібопродуктів. Гігієнічна оцінка якості овочів, фруктів, ягід. Умови та терміни зберігання. Практичні аспекти впровадження системи НАССР операторами продовольчого ринку: Вимоги до робочої групи НАССР. Опис сировини та готової продукції. Опис блок-схеми технологічних процесів виробництва. Аналіз небезпечних чинників. Визначення критичних контрольних точок (ККТ) та установлення обмежень для кожної ККТ. Установлення заходів моніторингу для кожної ККТ. Визначення коригувальних дій. Установлення процедур верифікації та валідації. Управління документацією.

### **Програма вступних випробувань з предмета «Охорона праці»**

#### **Правові та організаційні основи охорони праці**

Основні законодавчі акти з охорони праці: Конституція України, Закон України «Про

охорону праці», Кодекс законів про працю України, Закон України «Про загальнообов'язкове державне соціальне страхування від нещасного випадку на виробництві та професійного захворювання, які спричинили втрату працездатності», Основи законодавства України про охорону здоров'я, Закон України «Про пожежну безпеку», Закон України «Про використання ядерної енергії та радіаційну безпеку», Закон України «Про забезпечення санітарного та епідемічного благополуччя Населення», Закон України «Про колективні договори і угоди».

Основні нормативно-правові акти з охорони праці. Право громадян на охорону праці при укладанні трудового договору. Правила внутрішнього трудового розпорядку. Тривалість робочого дня працівників. Колективний договір, його укладання і виконання. Права працівників на охорону праці під час роботи на підприємстві, на пільги і компенсації за важкі та шкідливі умови праці. Охорона праці жінок і неповнолітніх. Відповідальність за порушення законодавства про працю, охорону праці, нормативно-правових актів з охорони праці.

Державне управління охороною праці. Соціальна політика щодо атестації робочих місць за умовами праці невідповідність вимогам нормативно-правових актів з охорони праці.

Навчання – інструктування 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 і посадових осіб. Поняття про виробничий травматизм і профзахворювання. Нещасні випадки, пов'язані з працею на виробництві і побутові. Безпека праці і здоровий спосіб життя. Алкоголізм і безпека праці. Професійні захворювання і професійні отруєння. 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 випадків і професійних захворювань. Розслідування та облік нещасних випадків на виробництві, професійних захворювань і професійних отруєнь.

**Основи безпеки праці у галузі. Загальні відомості про потенціал небезпек. Психологія безпеки праці. Організація роботи з охорони праці.**

Загальні питання безпеки праці. Перелік робіт з підвищеною небезпекою, для проведення яких потрібне спеціальне навчання і щорічна перевірка знань з охорони праці.

Загальні відомості про потенціал небезпек. Основні небезпеки під час проведення робіт за професією «Кухар» в харчовій галузі. Роботи з підвищеною небезпекою в галузі. Вимоги безпеки праці при експлуатації машин, механізмів, обладнання та устаткування, які використовуються в кондитерській промисловості. Технічні вимоги безпеки праці при експлуатації вантажно-розвантажувального, механічного, теплового та холодильного устаткування. 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. Спецодяг, спецвзуття та інші засоби індивідуального захисту. Захист від шуму, пилу, газу, вібрацій, несприятливих метеорологічних умов. Психологія безпеки праці. Пристосування людини до навколишніх умов в процесі праці (почуття, сприймання, увага, пам'ять, уява, емоції) та їх вплив на безпеку праці.

Психофізичні фактори умов праці (промислова естетика, ритм і темп роботи, виробничі гімнастика, кімнати психологічного розвантаження) та їх вплив на Безпеку праці.

Вимоги нормативно-правових актів про охорону праці щодо безпеки виробничих процесів, обладнання, будівель і споруд. Перелік робіт з підвищеною небезпекою та робіт, для яких є потреба в професійному доборі; організація безпеки праці на таких роботах згідно з нормами та правилами.

Прилади контролю безпечних умов праці. Світлова та звукова сигналізація. Запобіжні написи, сигнальне пофарбування. Знаки безпеки. Організація роботи з охорони праці. Організація ведення робіт з підвищеною небезпекою в кондитерській промисловості. Запобігання виникненню аварій техногенного характеру. План евакуації з приміщень у разі аварії.

**Основи пожежної безпеки. Вибухонебезпека виробництва і вибухозахист.**

Характерні причини виникнення пожеж: порушення правил використання відкритого вогню і електричної енергії, використання непідготовленої техніки в пожежонебезпечних місцях; порушення правил використання опалюваних систем, електронагрівальних прикладів, відсутність захисту від блискавки, дитячі пустоці. Вогнегасні речовини та матеріали: рідина, піна, вуглекислота, пісок, покривала, їх вогнегасні властивості. Пожежна техніка для захисту об'єктів: пожежні машини, автомобілі та мотопомпи, установки для пожежогасіння, вогнегасники, ручний пожежний інструмент, їх призначення, будова, використання на пожежі. Особливості гасіння пожежі на об'єктах галузі.

Організація пожежної охорони в галузі. 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.

### **Основи електробезпеки.**

Електрика промислова, статична і атмосферна.

Особливості ураження електричним струмом. Вплив електричного струму на організм людини. Фактори, які впливають на ступінь ураження людини електрикою: величина напруги, частота струму, шлях і тривалість дії, фізичний стан людини, вологість повітря. Безпечні методи звільнення потерпілого від дії електричного струму.

Класифікація виробничих приміщень відносно небезпеки ураження працюючих електричним струмом.

Правила безпечної експлуатації технологічного устаткування. Правила роботи на електронно-обчислювальних машинах і персональних комп'ютерах.

Захист від статичної електрики. Захист будівель та споруд від блискавки. Правила поведінки під час грози.

### **Основи гігієни праці та виробничої санітарії.**

Поняття про гігієну праці як систему організаційних, гігієнічних та санітарно-технічних заходів. Шкідливі виробничі фактори (шум, вібрація, іонізуючі випромінювання тощо), основні шкідливі речовини, їх вплив на організм людини.

Дії вірусів, інфекцій, що передаються через кров, біологічні рідини і спричиняють порушення нормальної життєдіяльності людини, викликають гострі та хронічні захворювання.

Лікувально-профілактичне харчування. Фізіологія праці. Чергування праці і відпочинку. Виробнича гімнастика. Додержання норм піднімання і переміщення важких речей неповнолітніми і жінками.

Основні гігієнічні особливості праці за даною професією. Вимоги до опалення, вентиляції та кондиціонування повітря виробничих, навчальних та побутових приміщень. Правила експлуатації систем опалення та вентиляції.

Види освітлення. Природне освітлення. Штучне освітлення: робоче та аварійне. Правила експлуатації освітлення.

### **Надання першої допомоги потерпілим при нещасних випадках.**

Послідовність, принципи й засоби надання першої допомоги. Основні принципи надання першої допомоги: правильність, доцільність дії, швидкість, рішучість, спокій. 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.

Способи реанімації. Штучне дихання способом «з рота в рот» чи «з носа в ніс». Положення потерпілого і дії особи, яка надає допомогу. Непрямий масаж серця. Порядок одночасного виконання масажу серця та штучного дихання.

Перша допомога при ударах, вивихах, переломах, розтягненні зв'язок. Припинення кровотечі з рани, носа, вуха, легень, стравоходу тощо. Перша допомога при пораненнях. Правила накладання пов'язок, їх типи. Надання першої допомоги при непритомності (втраті свідомості), шоку, тепловому та сонячному ударі, обмороженні.

Опіки, їх класифікація. Перша допомога при хімічних і термічних опіках, опіку очей. Перша допомога при запорошуванні очей. Способи промивання очей. Ознаки отруєння і перша допомога потерпілому. Способи надання допомоги при отруєнні чадним газом, алкоголем, нікотинном. Транспортування потерпілого. Підготовка потерпілого до транспортування. Вимоги до транспортних засобів.

### КРИТЕРІЇ ОЦІНЮВАННЯ

Завдання для вступних фахових випробувань добираються відповідно до навчальної програми, що є складовою державних стандартів професійно-технічної освіти, з урахуванням таких вимог: відображення рівня розвитку сучасної професійної освіти; відповідність технічним нормам; наявність 25 варіантів завдань, по 5 питань у кожному.

Оцінювання абітурієнтів проводиться безпосередньо під час проведення співбесіди за результатами відповідей на поставленні запитання. Результати співбесіди абітурієнта оцінюються наступним чином:

Таблиця 1

Питання	Максимальна кількість балів за відповідь
1	40
2	40
3	40
4	40
5	40
Разом	200

Неправильна відповідь оцінюється у 0 балів

Таблиця 2

Таблиця переводу 200-бальної системи оцінювання в 12-бальну систему оцінювання

Оцінка	Кількість балів
1	16-32
2	33-49
3	50-65
4	66-82
5	83-99
6	100-115
7	116-132
8	133-149
9	150-165
10	166-182
11	183-199
12	200

### ПЕРЕЛІК РЕКОМЕНДОВАНОЇ ЛІТЕРАТУРИ

1. Архіпов В.В. Організація обслуговування в закладах ресторанного господарства / В.В.Архіпов, В.А.Русавська. – К.: ЦУЛ, 2009. – 342 с.
2. Винокурова Л. Е., Васильчук М. В., Гаман М. В. Основи охорони праці: Підручн. для проф. - техн. навч. закладів. — 2-ге вид., допов., перероб. — К.: Вікторія, 2001. 192 с
3. Доцяк В.С.Українська кухня: Технологія приготування страв. – К.: Вища школа,1995.
4. Олійник О. М. Основи фізіології, санітарії та гігієни харчування. – Львів: Оріяна-Нова, 1998.
5. Саєнко Н.П., Волошенко Т.Д. Устаткування підприємств громадського харчування - К.: ЛДП, 2005.
6. Старовойт Л.Я., Косовенко М.С., Смирнова Ж.М. «Кулінарія» – К.: Генеза,1999.
7. Сало Я.М. Організація обслуговування населення на підприємствах харчування. Ресторанна справа: Довідник офіціанта / Я.Сало. – 2-е вид., випр. і доп. – Львів: Афіша, 2005. – 333 с.