Державний навчальний заклад

«Одеське вище професійне училище торгівлі та технологій харчування»

РОЗГЛЯНУТО
на факультеті менеджменту,
готельно-ресторанної справи
та туризму від 10/04/23
Декан, кандидат технічних наук,
доцент О. В. Дишкантюк

ЗАТВЕРДЖЕНО
Головою приймальної
комісії, директором
ДНЗ «ОВПУТТХ»
від 10/04/23
І.Є.Висоцька

ПРОГРАМА

фахових вступних випробувань
для вступників по спеціальності «Харчові технології»
код спеціальності – 181
за освітньо-професійним ступенем
«фаховий молодший бакалавр»
у 2023 році

м. Одеса, 2023 р.

ІНСТРУКЦІЯ
щодо фахового вступного випробування у 2023 році
для вступників по спеціальності «Харчові технології»
за освітньо-професійним ступенем «фаховий молодший бакалавр»

Фахове вступне випробування
із загальних навчальних фахових компетентностей

Час виконання _____180 хвилин

Фахове вступне випробування (надалі ФВВ) складається із 6-ти блоків тестових завдань по наступним базовим фаховим дисциплінам: «Технологія приготування їжі з основами товарознавства», «Технологія приготування борошняних кондитерських виробів з основами товарознавства», «Організація виробництва та обслуговування закладів ресторанного господарства», «Устаткування закладів ресторанного господарства», «Основи фізіології, санітарії та гігієни», «Охорона праці». (додаток 1)

Завдання ФВВ, за якими укладалися тести відповідають рівням, зазначеним у державному стандарті професійно-технічної освіти та навчальній програмі для професійно-технічних навчальних закладів, які здійснюють підготовку кваліфікованих робітників кулінарного профілю. (додаток 2)

Для кожного тестового завдання запропоновано кілька варіантів відповідей, з яких одна правильна. Завдання вважають виконаним правильно, якщо в бланку відповідей указана тільки одна літера, якою позначена правильна відповідь.

Правильність виконання завдань оцінюють викладачі училища, які викладають професійні дисципліни. Оцінювання здійснюється за 12-ти бальною шкалою відповідно до критеріїв оцінювання (додаток 3):

ФВВ проводиться для виявлення рівня професійної компетентності та здатності вступника у подальшому навчанні на III ступені ПТО за освітньо-кваліфікаційним рівнем «Фаховий молодший бакалавр». Програма, завдання, критерії оцінювання для ФВВ розроблені педпрацівниками, розглянуті на сумісних засіданнях ЦМК , погоджені на педраді (протокол№4від27.04.2018) та затверджені директором училища.

ПРОГРАМА

ВСТУПНОГО ФАХОВОГО ВИПРОБУВАННЯ

Назва блоку	Зміст матеріалу	Вимоги до рівня професійної підготовки учня
Блок 1. Технологія приготування їжі з основами товарознавства.	Технологія приготування напівфабрикатів з риби, морепродуктів Технологія приготування напівфабрикатів з м'яса, птиці, субпродуктів Технологія приготування супів Технологія приготування соусів Технологія приготування страв з овочів і грибів Технологія приготування страв з яєць та сиру Технологія приготування страв з круп, бобових і макаронних виробів Технологія приготування страв з риби, морепродуктів Технологія приготування страв з м'яса, птиці, субпродуктів Технологія приготування холодних страв і закусок Технологія приготування солодких страв і напоїв Технологія приготування тіста та виробів з нього	Учень володіє міцними, узагальненими, дієвими знаннями з перелічених тем, аргументовано застосовує отримані знання в нестандартних ситуаціях, може самостійно ставити та розв'язувати проблеми. Переконливо аргументує особисту позицію, узгоджуючи її з отриманими знаннями та загальними цінностями, розвиває свої обдарування та нахили. Добре орієнтується в представленому матеріалі.

Блок 2. Технологія приготування борошняних-кондитерських виробів з основами товаронавства.	Технологія приготування оздоблювальних напівфабрикатів з кремів. Технологія приготування дріжджового опарного тіста та виробів з нього. Технологія приготування бездріжджових видів тіста та виробів з них. Технологія приготування тортів.	Учень володіє міцними, узагальненими, дієвими знаннями з перелічених тем, аргументовано застосовує отримані знання в нестандартних ситуаціях, може самостійно ставити та розв'язувати проблеми. Переконливо аргументує особисту позицію, узгоджуючи її з отриманими знаннями та загальними цінностями, розвиває свої обдарування та нахили.
Блок 3. Основи фізіології, санітарії та гігієни.	Фізіологічна характеристика основних продуктів харчування . Основи раціонального харчування. Харчування різних вікових та професійних груп населення. Основи дієтичного та лікувально- профілактичного харчування.	Учень володіє повним обсягом знань з предмету, орієнтується в основах раціонального, дієтичного, вікового, проєсійного харчування. Знає та може аргументувати базуючись на набутих знаннях, уміннях та навичках особливості фізіологічних характеристик продуктів харчування.
Блок 4. Організація виробництва та обслуговування.	Типи закладів ресторанного господарства. Організація виробництва кондитерського цеху. Організація постачання підприємств	Учень володіє знаннями, уміннями та навичками, вільно орієнтується в організації робочих місць у кондитерському та кулінарних цехах. Повністю володіє навичками організації постачання підприємств громадського харчування.
Блок 5. Охорона праці.	Правові та організаційні основи охорони праці Основи безпеки праці у галузі. Загальні відомості про потенціал небезпек Основи пожежної безпеки. Вибухонебезпека виробництва і вибухозахист	Учень володіє знаннями, уміннями та навичками, вільно орієнтується в охороні праці на робочих місцях у виробничих цехах. Володіє навичками організації охорони праці на

	Основи електробезпеки Основи гігієни праці та виробничої санітарії. Медичні огляди Надання першої допомоги потерпілим при нещасних випадках	підприємствах громадського харчування.
Блок 6. Устаткування підприємств харчування.	Механічне устаткування. Теплове устаткування. Холодильне устаткування.	Учень володіє знаннями, уміннями та навичками, вільно орієнтується в роботі механизмів, знає їхній принцип дії, техніку безпеки. Володіє знаннями та навичками роботи з устаткуванням підприємств громадського харчування.