

ЗАТВЕРДЖЕНО
Головою приймальної
комісії, директором
ДНЗ «ОВПУТТХ»
від _____

**Тестові завдання
фахового вступного випробування
за освітньо-професійним ступенем
«фаховий молодший бакалавр»
за спеціальністю «Харчові технології»**

БЛОК 1.

з предмету «Технологія приготування їжі з основами товарознавства»

Завдання 1-6 мають по 4 варіанти відповіді, серед яких один правильний.

Необхідно вибрати правильний/, на Вашу думку, варіант відповіді, позначте його в бланку відповідей.

Завдання 1.

Для страви «Осетрина смажена з гарніром» використовують такі частини:

- А) чисте філе
- Б) пласти із шкіркою
- В) пласти без шкірки
- Г) ціла риба

Завдання 2.

У шарлотку з яблуками курячі яйця використовують?

- А) жовтки розтерті
- Б) білки збиті
- В) ціле взбите яйце
- Г) яйця не використовують

Завдання 3.

Прозорий м'ясний бульйон освітлюють відтяжкою:

- А) фаршем з яловичиною
- Б) подрібненими кістками з яєчним білком
- В) яєчними білками збитими з сіллю та водою
- Г) цілими збитими яйцями з сіллю та водою

Завдання 4.

Напівфабрикат до страви «риба смажена в тіста смажена» має форму:

- А) прямокутника
- Б) кубика
- В) брусочка
- Г) кружальцями

Завдання 5.

Напівфабрикат котлети по-київськи паніровані у:

- А) льезоні та сухарях
- Б) льезоні та білій паніровці
- В) льезоні та білій паніровці 2 рази
- Г) у сухарях

Завдання 6.

Для приготування страви «Судак запечений під сметанним соусом» потрібен гарнір:

- А) каша гречана розсипна
- Б) картопля кружечками відварена в шкірочці
- В) картопля смажена з відварної кружечками
- Г) рис розсипчастий

БЛОК 2.

з предмету «Технологія приготування борошняних кондитерських виробів з основами товарознавства»

Завдання 1-6 мають по 4 варіанти відповіді, серед яких один правильний. Необхідно вибрати правильний/и, на Вашу думку, варіант відповіді, позначте його в бланку відповідей.

Завдання 1.

Чому сприяє обминання тіста?

- А) поліпшенню якості клейковини
- Б) рівномірному розподілу діоксиду вуглецю в масі тіста
- В) збільшенню припіку хлібу
- Г) поліпшенню якості готового виробу

Завдання 2.

Які технологічні операції, здійснюються на стадії підготовки сировини під час виробництва хлібобулочних виробів?

- А) змішування борошна, заміс тіста
- Б) змішування борошна, вистоювання тіста
- В) змішування борошна, нагрівання води, проціджування рідких розчинів
- Г) нагрівання води, бродіння опари

Завдання 3.

Чому сприяє інтенсивне механічне оброблення тіста?

- А) втраті сухих речовин
- Б) збільшенню тривалості процесу бродіння
- В) прискоренню колоїдних та біохімічних процесів
- Г) зростанню вмісту вільної вологи у тісті

Завдання 4.

Залежно від сировини розрізняють мармелад:

- А) цукровий, затяжний, грильязний
- Б) звичайний, пористий, молочний
- В) ягідний, желейний, лікерний
- Г) фруктово-ягідний, желейний, желейно-фруктовий

Завдання 5.

Який продукт виконує роль антикристалізатора під час виробництва карамельної маси?

- А) борошно
- Б) ароматизатор
- В) патока
- Г) органічна кислота

Завдання 6.

Залежно від способу формування пастильні вироби виготовляють:

- А) клейові, без клейові
- Б) заварні, клейові
- В) різані, заварні
- Г) різані, відсадні

БЛОК 3.

з предмету «Основи фізіології, санітарії та гігієни»

Завдання 1-6 мають по 4 варіанти відповіді, серед яких один правильний. Необхідно вибрати правильний/, на Вашу думку, варіант відповіді, позначте його в бланку відповідей.

Завдання 1.

Основний обмін — це:

- А) енергія на забезпечення діяльності внутрішніх органів у стані повного спокою
- Б) енергія на забезпечення діяльності внутрішніх органів у стані руху
- В) енергія на забезпечення діяльності внутрішніх органів
- Г) енергія на забезпечення діяльності серцевих органів у стані руху

Завдання 2.

Величина основного обміну — це:

- А) кількість енергії, що витрачається на основний обмін за годину
- Б) кількість енергії, що витрачається на основний обмін за хвилину
- В) кількість енергії, що витрачається на основний обмін за добу
- Г) кількість енергії, що витрачається на основний обмін за місяць

Завдання 3.

Обмін речовин забезпечується за рахунок двох протилежних процесів:

- А) асиміляції, дисиміляції
- Б) асиміляції, розпаду
- В) асиміляції, гідролізу
- Г) гідроліз

Завдання 4.

Калорійність їжі - це:

- А) кількість продуктів, використаних при приготуванні страви
- Б) кількість калорій, які надходять в організм людини з продуктами
- В) кількість енергії, яка використовується організмом у стані спокою
- Г) кількість енергії, яка використовується організмом у стані руху

Завдання 5.

Калорійність раціону за рахунок білка складає:

- А) 30%
- Б) 56%
- В) 14%
- Г) 50%

Завдання 6.

Лікувальним харчуванням називається:

- А) харчування, організоване за спеціально розробленими дієтами для лікування або попередження різних захворювань
- Б) харчування, організоване в ЗРГ
- В) харчування, організоване за побажанням споживачів
- Г) харчування на базі дієт обраних самостійно згідно особистих вподобань

БЛОК 4.

з предмету «Організація виробництва та обслуговування закладів ресторанного господарства»

Завдання 1-6 мають по 4 варіанти відповіді, серед яких один правильний. Необхідно вибрати правильний/, на Вашу думку, варіант відповіді, позначте його в бланку відповідей.

Завдання 1.

Виробничий процес — це:

- А) сукупність організованих у певній послідовності дій щодо зміни стану предмета праці
- Б) сукупність організованих у певній послідовності дій, що забезпечують безперебійність основних виробничих процесів
- В) сукупність організованих у певній послідовності процесів праці і природних процесів, в результаті яких вихідна сировина і матеріали перетворюються на готову продукцію
- Г) процес виготовлення продукції

Завдання 2.

Сукупність послідовно організованих дій щодо зміни стану предмета праці називають процесом:

- А) основним
- Б) допоміжним
- В) обслуговуючим
- Г) виробничим

Завдання 3.

Сукупність послідовно організованих дій, що забезпечують безперебійність основних операцій, називають процесом:

- А) основним
- Б) обслуговуючим
- В) виробничим
- Г) технологічним

Завдання 4.

Назвіть правильну відповідь:

- А) обслуговуючі процеси забезпечують безперебійність основних процесів
- Б) обслуговуючі процеси забезпечують безперебійність допоміжних процесів
- В) обслуговуючі процеси забезпечують безперебійність основних і допоміжних процесів
- Г) обслуговуючі процеси забезпечують безперебійність технологічних процесів

Завдання 5.

До складу виробничого процесу не входять:

- А) допоміжні процеси
- Б) побічні
- В) основні
- Г) обслуговуючі

Завдання 6.

Основною структурною одиницею виробничого процесу є:

- А) робочий рух
- Б) операція
- В) робочий прийом
- Г) робочий цикл

БЛОК 5.

з предмету «Охорона праці»

Завдання 1-6 мають по 4 варіанти відповіді, серед яких один правильний. Необхідно вибрати правильний/, на Вашу думку, варіант відповіді, позначте його в бланку відповідей.

Завдання 1.

Дайте визначення „пожежі”:

- А) контрольоване горіння поза спеціальним вогнищем
- Б) активне окислення органічних та синтетичних сполук
- В) неконтрольоване горіння поза спеціальним вогнищем, що розповсюджується у просторі і часі
- Г) стан об'єкта, за якого з регламентованою імовірністю є можливість загорання

Завдання 2.

Який вогнегасник використовують для гасіння цінних матеріалів:

- А) вуглекислотний (ОУ-2)
- Б) пінно-хімічний (ОХП-10)
- В) повітряно-пінний (ОВП)
- Г) порошковий (ОП-5)

Завдання 3.

Який основний нормативно-правовий акт діє в Україні стосовно пожежної безпеки:

- А) Закон „Про пожежну безпеку”
- Б) Конституція України
- В) Наказ МВС України від 07.12.96
- Г) Державні Стандарти України

Завдання 4.

Який з вогнегасників не використовують у закритому приміщенні:

- А) вуглекислотний
- Б) бром етиловий
- В) пінно-хімічний
- Г) порошковий

Завдання 5.

Діапазон температур застосування брометилового вогнегасника:

- А) від – 60 до + 60 град.С
- Б) від – 30 до + 60 град.С
- В) від – 20 до + 30 град.С
- Г) від – 50 до + 50 град.С

Завдання 6.

Якими вогнегасниками не можна гасити речовини, що перебувають під дією електричної напруги:

- А) біологічним
- Б) пінним
- В) порошковими
- Г) вуглекислотними

БЛОК 6.

з предмету «Устаткування закладів ресторанного господарства»

Завдання 1-6 мають по 4 варіанти відповіді, серед яких один правильний.
Необхідно вибрати правильний/, на Вашу думку, варіант відповіді, позначте його в бланку відповідей.

ЗАВДАННЯ 1.

Вид нагрівального елемента в сковородах:

- А) відкритий
- Б) закритий
- В) тени;
- Г) напівзакритий

ЗАВДАННЯ 2.

Електричні сковороди призначені для:

- А) запікання
- Б) смаження
- В) варіння
- Г) тушкування

ЗАВДАННЯ 3.

Задана температура встановлюється за допомогою:

- А) електронагрівача
- Б) реле температури
- В) реле тиску
- Г) реле часу

ЗАВДАННЯ 4.

Де знаходяться ножові колодки в МС 10-160?

- А) в машинному відділенні
- Б) в розвантажувальному вікні
- В) в диску
- Г) під диском

ЗАВДАННЯ 5.

Пари видаляються через:

- А) димохід
- Б) отвори
- В) камеру
- Г) піддон

ЗАВДАННЯ 6.

На передній панелі знаходяться:

- А) кнопкове пристрій
- Б) 2 пакетних перемикача
- В) лімби терморегуляторів
- Г) 4 пакетних перемикача

штамп

навчального закладу

ФАХОВЕ ВСТУПНЕ ВИПРОБУВАННЯ

на III ст. професійно-технічної освіти
за освітньо-професійним ступенем
«Фаховий молодший бакалавр»

Дата проведення

« ___ » _____

ШІБ у родовому відмінку

БЛАНК ВІДПОВІДЕЙ

(чорнетка)

- заповнює учень

- заповнює викладач

БЛОК 1.

№ завдання	1	2	3	4	5	6	Всього балів
Відповідь							
Бал							

БЛОК 2.

№ завдання	1	2	3	4	5	6	Всього балів
Відповідь							
Бал							

БЛОК 3.

№ завдання	1	2	3	4	5	6	Всього балів
Відповідь							
Бал							

БЛОК 4.

№ завдання	1	2	3	4	5	6	Всього балів
Відповідь							
Бал							

БЛОК 5.

№ завдання	1	2	3	4	5	6	Всього балів
Відповідь							
Бал							

БЛОК 6.

№ завдання	1	2	3	4	5	6	Всього балів
Відповідь							
Бал							

**РЕЗУЛЬТАТИ ВИКОНАННЯ
ВСТУПНИХ ФАХОВИХ ВСТУПНИХ ВИПРОБУВАНЬ**

(зведена таблиця)

№ блоку	1	2	3	4	5	6	Всього
Загальна кількість балів							
Оцінка за 200-ти бальною шкалою							

штамп
навчального закладу

ФАХОВЕ ВСТУПНЕ ВИПРОБУВАННЯ
на III ст. професійно-технічної освіти
за освітньо-професійним ступенем
«Фаховий молодший бакалавр»

Дата проведення
« ____ » _____

ПІБ у родовому відмінку

БЛАНК ВІДПОВІДЕЙ

- заповнює учень

- заповнює викладач

БЛОК 1.

№ завдання	1	2	3	4	5	6	Всього балів
Відповідь							
Бал							

БЛОК 2.

№ завдання	1	2	3	4	5	6	Всього балів
Відповідь							
Бал							

БЛОК 3.

№ завдання	1	2	3	4	5	6	Всього балів
Відповідь							
Бал							

БЛОК 4.

№ завдання	1	2	3	4	5	6	Всього балів
Відповідь							
Бал							

БЛОК 5.

№ завдання	1	2	3	4	5	6	Всього балів
Відповідь							
Бал							

БЛОК 6.

№ завдання	1	2	3	4	5	6	Всього балів
Відповідь							
Бал							

**РЕЗУЛЬТАТИ ВИКОНАННЯ
ВСТУПНИХ ФАХОВИХ ВСТУПНИХ ВИПРОБУВАНЬ**

(зведена таблиця)

№ блоку	1	2	3	4	5	6	Всього
Загальна кількість балів							
Оцінка за 200-ти бальною шкалою							

КЛЮЧІ ДО ЗАВДАНЬ:**БЛОК 1.ТЕХНОЛОГІЯ пр. ЇЖІ**

№ завдання	1	2	3	4	5	6	Всього балів
Відповідь	А	В	В	Б	Г	Г	12

БЛОК 2. ТЕХНОЛОГІЯ БКВ

№ завдання	1	2	3	4	5	6	Всього балів
Відповідь	Б	В	В	Г	В	Г	12

БЛОК 3. ФІЗІОЛОГІЯ.

№ завдання	1	2	3	4	5	6	Всього балів
Відповідь	А	В	А	Б	В	А	12

БЛОК 4.ОРГАНІЗАЦІЯ ВИР.

№ завдання	1	2	3	4	5	6	Всього балів
Відповідь	В	А	Б	В	Б	Б	12

БЛОК 5. ОХОРОНА ПРАЦІ

№ завдання	1	2	3	4	5	6	Всього балів
Відповідь	В	А	А	Б	А	Б	12

БЛОК 6. УСТАТКУВАННЯ ПХ

№ завдання	1	2	3	4	5	6	Всього балів
Відповідь	Б	Б	В	В	Б	В	12

Таблиця переведення

12-ти бальної шкали у 200-сот бальну

1	106
1,1	106,6
1,2	107,2
1,3	107,8
1,4	108,4
1,5	109
1,6	109,6
1,7	110,2
1,8	110,8
1,9	111,4
2	112
2,1	112,6
2,2	113,2
2,3	113,8
2,4	114,4
2,5	115
2,6	115,6
2,7	116,2
2,8	116,8
2,9	117,4
3	118
3,1	118,6
3,2	119,2
3,3	119,8
3,4	120,4
3,5	121
3,6	121,6
3,7	122,2
3,8	122,8
3,9	123,4

4	124,0
4,1	125,0
4,2	125,9
4,3	126,9
4,4	127,8
4,5	128,8
4,6	129,7
4,7	130,7
4,8	131,6
4,9	132,6
5	133,5
5,1	134,5
5,2	135,4
5,3	136,4
5,4	137,3
5,5	138,3
5,6	139,2
5,7	140,2
5,8	141,1
5,9	142,1
6	143,0
6,1	144,0
6,2	144,9
6,3	145,9
6,4	146,8
6,5	147,8
6,6	148,7
6,7	149,7
6,8	150,6
6,9	151,6
7	152,5
7,1	153,5
7,2	154,4
7,3	155,4
7,4	156,3
7,5	157,3
7,6	158,2
7,7	159,2
7,8	160,1
7,9	161,1

8	162,0
8,1	163,0
8,2	163,9
8,3	164,9
8,4	165,8
8,5	166,8
8,6	167,7
8,7	168,7
8,8	169,6
8,9	170,5
9	171,5
9,1	172,4
9,2	173,4
9,3	174,3
9,4	175,3
9,5	176,2
9,6	177,2
9,7	178,1
9,8	179,1
9,9	180,0
10	181,0
10,1	181,9
10,2	182,9
10,3	183,8
10,4	184,8
10,5	185,7
10,6	186,7
10,7	187,6
10,8	188,6
10,9	189,5
11	190,5
11,1	191,4
11,2	192,4
11,3	193,3
11,4	194,3
11,5	195,2
11,6	196,2
11,7	197,1
11,8	198,1
11,9	199,0
12	200,0