

МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ
Тернопільський фаховий коледж харчових технологій і торгівлі



ЗАТВЕРДЖУЮ
Голова приймальної комісії
Людмила КРУКЕВИЧ
«28» березня 2025 року

ПРОГРАМА

**співбесіди для вступників на основі
освітньо-кваліфікаційного рівня «кваліфікований робітник»
за спеціальністю G13 Харчові технології,
освітньо-професійна «Виробництво харчової продукції»**

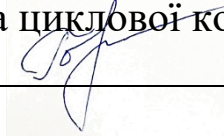
РОЗГЛЯНУТО

на засіданні циклової комісії
технологічних дисциплін

Протокол № 7

від « 25 » березня 2025 р.

Голова циклової комісії


Ганна ГОРІШНА

Тернопіль
2025

ЗАГАЛЬНІ ПОЛОЖЕННЯ

Відповідно до правил прийому на 2025 рік вступники, які мають освітньо-кваліфікаційний рівень «кваліфікований робітник» та вступають на навчання за програмою підготовки фахівців освітньо-професійного ступеня «фаховий молодший бакалавр», складають вступне випробування у вигляді співбесіди.

Мета фахового вступного випробування (співбесіди) – з'ясувати рівень теоретичних знань та практичних навичок вступників, які вступають на основі освітньо-кваліфікаційного рівня з метою формування рейтингового списку та конкурсного відбору вступників на навчання за освітньо-професійним ступенем «фаховий молодший бакалавр» спеціальності G13 Харчові технології, освітньо-професійна програма «Виробництво харчової продукції» в межах ліцензованого обсягу спеціальності.

Фахове вступне випробування у формі співбесіди для вступників на основі кваліфікаційного рівня «кваліфікований робітник» проводиться на основі отриманої робітничої професії:

5122 кухар

7412.2 кондитер

8229 лаборант хіміко-бактеріологічного аналізу

8271 оператор лінії у виробництві харчової продукції

8163.2 машиніст холодильних установок.

Програму розроблено на підставі Державних стандартів підготовки кваліфікованого робітника. Завдання для фахової співбесіди складено на підставі навчальних програм професійної підготовки кваліфікованих робітників з предметів «Технологія приготування їжі», «Організація виробництва» та охоплюють вузлові теми і питання.

ПЕРЕЛІК ТЕМ З ПРЕДМЕТІВ, ЯКІ ВІНОСЯТЬСЯ НА ФАХОВЕ ВСТУПНЕ ВИПРОБУВАННЯ (СПІВБЕСІДУ)

Предмет «Технологія приготування їжі»

РОЗДІЛ І. Вступ. Прийоми кулінарної обробки продуктів харчування

1. Основні стадії технологічного процесу виробництва продукції в закладах ресторанного господарства.

2. Класифікація способів і прийомів кулінарної обробки. Способи і прийоми теплової обробки продуктів при поверхневому нагріванні.

3. Нові і комбіновані способи кулінарної обробки продуктів.

4. Нормативні документи закладів ресторанного господарства.

РОЗДІЛ ІІ. Технологічні процеси механічної обробки сировини і виробництва напівфабрикатів

Тема. Обробка овочів, плодів та грибів

1. Харчова цінність овочів. Класифікація.

2. Технологічний процес механічної обробки бульбоплодів, коренеплодів, капустяних, цибулевих, плодових, десертних овочів і грибів та приготування напівфабрикатів з них.

3. Технологічний процес підготовки до використання консервованих, солених, маринованих овочів та грибів.

Тема. Обробка риби та нерибних морепродуктів

1. Харчова цінність риби та нерибних морепродуктів.

2. Класифікація рибної сировини.
3. Технологічний процес обробки риби з кістковим скелетом
4. Технологічний процес обробки риби з хрящовим скелетом.
5. Приготування напівфабрикатів фаршированої риби.
6. Приготування січених мас і напівфабрикати з них.
7. Обробка і кулінарне використання нерибних морепродуктів.

Тема. Обробка м'яса та м'ясопродуктів

1. Харчова цінність м'яса і м'ясопродуктів.
2. Класифікація м'ясної сировини.
3. Технологічний процес розбирання яловичої туші.
4. Технологічний процес розбирання свинячої, баранячої, телячої туші.
5. Приготування великошматкових, порційних, дрібношматкових напівфабрикатів.
6. Приготування натуральної і котлетної мас і напівфабрикати з них.
7. Обробка і кулінарне використання субпродуктів.

Тема. Обробка сільськогосподарської птиці, пернатої дичини і кролика

1. Класифікація та харчова цінність сільськогосподарської птиці.
2. Технологічний процес обробки сільськогосподарської птиці та приготування напівфабрикатів з них.
3. Приготування напівфабрикатів з цілої птиці і дичини, порційних, дрібними шматками.
4. Приготування натуральної, котлетної і кнельної мас і напівфабрикати з них.
5. Обробка і кулінарне використання субпродуктів

РОЗДІЛ III. Зміни та процеси, що проходять при кулінарній обробці продуктів

1. Зміни білків, жирів, вуглеводів при кулінарній обробці продуктів харчування.
2. Зміни вітамінів. Способи збереження вітаміну С.
3. Зміна кольору продуктів.
4. Формування нових смакових і ароматичних речовин.

РОЗДІЛ IV. Технологічні процеси виробництва і відпуску страв і кулінарних виробів

Тема. Супи (юшки)

1. Значення супів в харчуванні людини.
2. Заправні супи на бульйонах і відварах.
3. Супи-пюре (кулешники).
4. Солодкі супи.
5. Холодні супи.
6. Технологія супів закордонної кухні.

Тема. Соуси (підливи)

1. Класифікація соусів і напівфабрикати для їхнього приготування.
2. Технологія виробництва соусів основних та їх похідних.
3. Соуси на оцті та масляні суміші.
4. Холодні соуси, маринади і желе.
5. Солодкі соуси.
6. Технологія виробництва соусів, що випускають харчовою промисловістю
7. Нові напрями в технології соусів.

Тема. Страви і гарніри з круп, бобових, макаронних виробів.

1. Характеристика сировини. Кулінарна підготовка круп, бобових і макаронних виробів.
2. Страви з круп та на основі каш.
3. Страви з бобових та макаронних виробів.

Тема. Страви і гарніри з овочів і грибів.

1. Значення страв і гарнірів з овочів і грибів у харчуванні людини.
2. Виробництво страв і гарнірів з відварених, тушкованих овочів.
3. Смажені і запечені страви і гарніри з овочів.
4. Страви з овочевих мас.

Тема. Страви з риби і нерибних морепродуктів.

1. Значення страв у харчуванні людини.
2. Технологія виробництва страв з відвареної і тушкованої риби.
3. Технологія виробництва страв з смаженої і запеченої риби та морепродуктів.
4. Страви з січених рибних мас.
5. Підбір соусів та гарнірів до рибних страв, вимоги до якості, строки реалізації.

Тема. Страви з м'яса і м'ясопродуктів.

1. Значення страв з м'яса у харчуванні людини.
2. Технологія виробництва страв з відвареного і тушкованого м'яса та субпродуктів.
3. Технологія виробництва страв з смаженого і запеченого м'яса та субпродуктів.
4. Страви з січених мас.
5. Підбір соусів та гарнірів м'ясних страв, вимоги до якості, строки реалізації.

Тема. Страви з птиці, пернатої дичини і кролика

1. Значення страв з птиці у харчуванні людини.
2. Технологія страв з відвареної і тушкованої птиці, дичини і кролика.
3. Технологія страв з смаженої і запеченої птиці, дичини і кролика.
4. Страви з натуральної, котлетної та кнельної мас.
5. Підбір соусів та гарнірів, вимоги до якості, строки реалізації.

Тема. Холодні страви і закуски, гарячі закуски

1. Бутерброди.
2. Салати і вінегрети. Холодні страви й закуски з овочів і грибів.
3. Холодні страви й закуски з риби, рибопродуктів і нерибних морепродуктів.
4. Холодні страви й закуски із м'яса, м'ясопродуктів і птиці.
5. Холодні страви й закуски з яєць.
6. Санітарно-гігієнічні вимоги, що висуваються до приготування, зберігання та реалізації холодних страв і закусок.

Тема. Страви з сиру і яєць

1. Яєчні продукти, обробка та вимоги до якості.
2. Технологія виробництва страв з яєць, вимоги до якості.
3. Підготовка сиру до приготування страв. Страви із сиру.

Тема. Страви і вироби з борошна

1. Технологія виробництва страв з борошна.
2. Технологія приготування дріжджового тіста та виробів з нього.
3. Борошняні страви української кухні.

Тема. Напої

1. Значення напоїв у харчуванні людини.
2. Гарячі напої: чай, кава, какао, гарячий шоколад.
3. Прохолодні напої.
4. Молочні коктейлі.

Тема. Солодкі страви

1. Свіжі та швидкозаморожені плоди і ягоди.
2. Компоти і фрукти в сиропі.
3. Желеподібні солодкі страви
4. Гарячі солодкі страви.
5. Вимоги до якості солодких страв.

РОЗДІЛ V. Технологія приготування страв для школярів та учнів ПТУ.**Використання харчових добавок.**

1. Особливості харчування школярів.
2. Складання меню для шкільних їдалень.
3. Збагачення шкільних сніданків і обідів вітамінами.
4. Особливості харчування учнів ПТУ.
5. Порядок розрахунку енергетичної цінності страв для школярів та учнів ПТУ.
6. Застосування харчових добавок у приготуванні страв.

Предмет «Організація виробництва»**Тема 1. Особливості виробничо-торгівельної діяльності**

1. Завдання і зміст курсу. Зв'язок з іншими дисциплінами.
2. Особливості виробничо-торговельної діяльності підприємства ресторанного господарства.
3. Вимоги до закладів ресторанного господарства.

Тема 2. Особливості організації і типи підприємств харчування

1. Класифікація підприємств громадського харчування.
2. Типи підприємств харчування та їх характеристика.
3. Принципи раціонального розміщення мережі підприємств.

Тема 3. Організація продовольчого і матеріально-технічного постачання

1. Сучасні вимоги до організації постачання. Джерела продовольчого постачання.
2. Правила транспортування продуктів і напівфабрикатів. Документальне оформлення.
3. Організація матеріально-технічного постачання.

Тема 4. Організація складського і тарного господарства

1. Види і характеристика складських приміщень. Санітарні і планувальні вимоги.
2. Правила приймання продуктів і напівфабрикатів та предметів матеріально-технічного оснащення.
3. Класифікація тари, приймання, зберігання і повернення.

Тема 5. Оперативне планування виробництва та технологічна документація

1. Зміст оперативного планування. Оперативне планування роботи виробництва заготівельних підприємств.
2. Оперативне планування на підприємствах з повним виробничим циклом.
3. Види меню. Загальні принципи складання меню.
4. Нормативна і технологічна документація.

Тема 6. Структура виробництва

1. Структура виробництва, склад виробничих приміщень.
2. Основні принципи організації виробництва. Вимоги до виробничих приміщень.
3. Раціональна організація робочих місць.

Тема 7. Організація роботи заготівельних цехів

1. Переваги централізованого виробництва напівфабрикатів.
2. Тарифно-кваліфікаційна характеристика працівників.
3. Організація роботи овочевого цеху.
4. Організація технологічного процесу.

Тема 8. Організація виробництва напівфабрикатів в м'ясному, рибному, птахоголинному цехах

1. Організація технологічного процесу обробки м'яса та риби.
2. Організація виробництва м'ясних та рибних напівфабрикатів. Організація робочих місць.
3. Організація праці в м'ясному та рибному цехах.
4. Організація технологічного процесу обробки птиці і субпродуктів в птахоголинному цеху.
5. Технологічні лінії та організація робочих місць.

Тема 9. Організація роботи підприємств з повним виробничим циклом. Організація роботи овочевого, м'ясо-рибного цехів

1. Організація технологічного процесу в овочевому цеху.
2. Організація робочих місць. Виробничий інвентар і тара цеху.
3. Організація роботи та технологічні лінії м'ясо-рибного цеху.
4. Виробництво напівфабрикатів та організація робочих місць м'ясо-рибного цеху.

Тема 10. Організація роботи гарячого цеху

1. Призначення, виробнича програма гарячого цеху.
2. Технологічні лінії цеху. Організація роботи супового та соусного відділення.
3. Організація праці в цеху.

Тема 11. Організація роботи холодного цеху

1. Призначення, виробнича програма холодного цеху.
2. Технологічні лінії цеху.
3. Організація робочих місць.
4. Організація праці в цеху.

Тема 12. Організація роботи кондитерського та борошняних цехів

1. Організація технологічного процесу робочих місць в цеху.
2. Організація роботи кондитерського цеху, класифікація, склад приміщень.
3. Організація роботи цеху для виробництва борошняних виробів.

Тема 13. Організація роботи допоміжних виробничих приміщень

1. Організація роботи мийної кухонного посуду.
2. Організація роботи хліборізки.
3. Організація роботи експедиції.

Тема 14. Організація бракеражу та контролю за якістю готової продукції

1. Фактори, які впливають на якість готової продукції.
2. Види бракеражу. Склад комісії.
3. Оцінка страв і оформлення результатів.

Тема 15. Організація роботи роздавальних

1. Види роздавальних, взаємозв'язок з цехами, торговельним залом, хліборізкою.
2. Організація роботи роздавальних. Особливості відпуску страв у ресторанах.

**ОРІЄНТОВАНИЙ ПЕРЕЛІК ПИТАНЬ, ДЛЯ ПРОВЕДЕННЯ ВСТУПНИХ
ВИПРОБУВАНЬ (СПІВБЕСІДИ) ІЗ ФАХОВИХ ПРЕДМЕТІВ**
для вступників на основі раніше здобутого освітньо-кваліфікаційного рівня
«кваліфікований робітник»
зі спеціальності *G13 Харчові технології*
освітньо-професійної програми «Виробництво харчової продукції»

Предмет «Технологія приготування їжі»

1. Дайте характеристику технологічного процесу виробництва продукції харчування. Поняття про сировину, напівфабрикати, готову продукцію, відходи. Прийоми обробки продуктів (значення, приклади).
2. Назвіть види паніровок і погрунтуйте роль панірування для приготування напівфабрикатів. З якою метою у кляр вводять збиті білки?
3. Охарактеризуйте значення теплової кулінарної обробки продуктів. Різновидності варіння, смажіння, комбіновані і допоміжні прийоми теплової обробки, їх характеристика.
4. Опишіть технологічні процеси механічного кулінарного оброблення картоплі і коренеплодів. Способи, прийоми і форми нарізання, кулінарне призначення різних форм нарізування.
5. Складіть схему механічного кулінарного оброблення риби з кістковим скелетом. Дайте характеристику технологічних операцій. Приготування рибних напівфабрикатів.
6. Організуйте технологічний процес обробки м'яса і виробництва напівфабрикатів. Обробка замороженого м'яса. Оцінка якості даної сировини.
7. Дайте характеристику м'ясних субпродуктів, що надходять у заклади ресторанного господарства. Оцінка якості даної сировини. Правила обробки субпродуктів, приготування напівфабрикатів. Вимоги до якості, умови і строки зберігання.
8. Охарактеризуйте технологічний процес приготування дрібношматкових напівфабрикатів з свинини, баранини, телятини. (Які кулінарні частини дня цього використовують?), їх кулінарне призначення. Вимоги до якості, умови і строки зберігання.
9. Охарактеризуйте технологічний процес приготування натуральної січеної маси з м'яса і напівфабрикати з неї. Роль сала-шпик у натуральній січеній масі. Вимоги до якості, умови і строки зберігання.
10. Проаналізуйте процеси, які відбуваються при кулінарній обробці харчових продуктів. Вплив реакції середовища на зміни білків, жирів, вуглеводів, барвників.
11. Обґрунтуйте значення перших страв у харчуванні людини. Їх класифікація. Приготування напівфабрикатів для супів. Технологічний процес варіння бульйонів різних видів. Вимоги до якості напівфабрикатів, їх кулінарне використання.
12. Охарактеризуйте особливості рецептурного складу заправних супів. Асортимент, особливості приготування, правила відпуску. Вимоги до якості, строки реалізації.
13. Охарактеризуйте технологічний процес приготування червоного і білого основних соусів, та їх похідних, кулінарне призначення. Вимоги до якості, умови і строки зберігання.
14. Охарактеризуйте особливості приготування і правила відпуску холодних і солодких соусів. Асортимент, кулінарне призначення, вимоги до якості, строки реалізації.
15. Перелічіть правила запікання овочів. Асортимент страв і гарнірів, особливості

приготування і відпуску. Вимоги до якості, умови, терміни зберігання.

16. Опишіть основні правила варіння каш різної консистенції. Асортимент страв із в'язких каш, особливості приготування і відпуску. Вимоги до якості, умови і строки зберігання.

17. Загальні правила варіння бобових і макаронних виробів. Асортимент страв і гарнірів, особливості приготування, правила відпуску. Вимоги до якості, умови і терміни зберігання.

18. Проаналізуйте загальні правила запікання м'яса. Асортимент страв із запеченого м'яса та їх технологія. Обґрунтуйте умови, терміни зберігання та реалізації.

19. Правила смаження риби. Асортимент страв із смаженої риби (основним способом, у фритюрі, в жаровій шафі та на відкритому вогні), особливості приготування та відпуску. Вимоги до якості, умови і строки зберігання.

20. Обґрунтуйте загальні технологічні прийоми, що застосовують при виготовленні страв з відвареної, припущеної та тушкованої птиці і кролика, асортимент, правила приготування та подавання, вимоги до якості, умови і строки реалізації.

21. Опишіть приготування та відпуск відварних, смажених і запечених страв з яєць, асортимент. Охарактеризуйте особливості підготовки яєць. Процеси, що відбуваються з яйцями під час теплової обробки. Вимоги до якості, строки реалізації.

22. Проаналізуйте значення страв із сиру у харчуванні. Перелічіть основні види молочного сиру та назвіть асортимент страв, які готують з їх використанням. Зверніть увагу на особливості обробки сиру та поєднання його з іншими інгредієнтами.

23. Охарактеризуйте основні групи бутербродів, висвітліть технологічні вимоги до їх приготування та розкрийте технологію приготування салатів і вінегретів враховуючи особливості обробки інгредієнтів та формування смакових якостей.

24. Охарактеризуйте основні види рибних і м'ясних холодних страв та закусок, висвітліть технологічні вимоги до їх приготування та оформлення. Порівняйте технологію приготування заливних страв з риби і м'яса, враховуючи відмінності в інгредієнтах та технологічних процесах.

25. Охарактеризуйте технологічний процес приготування та відпуску борошняних страв. Асортимент, особливості приготування, правила відпуску, вимоги до якості, строки реалізації.

26. Охарактеризуйте технологічний процес приготування солодких страв з утворенням желе. Асортимент, особливості приготування, оформлення, правила відпуску, характеристика желуючих речовин та їх підготовка.

27. Охарактеризуйте асортимент, технологію приготування гарячих напоїв. Особливості подавання у закладах ресторанного господарства різних типів, вимоги до якості, терміни реалізації.

28. Охарактеризуйте особливості харчування школярів та вплив нестачі вітамінів на їх організм. Запропонуйте види теплової обробки для приготування страв шкільного харчування.

29. Проаналізуйте особливості приготування страв для школярів молодшого віку. Доведіть необхідність використання молочних продуктів та страв з них в дитячому харчуванні.

30. Охарактеризуйте особливості організації харчування учнів ПТУ. Проаналізуйте енергетичну цінність і склад денного раціону. Основні вимоги до меню, особливості приготування страв.

Предмет «Організація виробництва»

1. Вкажіть принципи розміщення закладів ресторанного господарства.
2. Назвіть основні завдання торговельної діяльності підприємств харчування.
3. Обґрунтуйте основні напрямки організації роботи м'ясо-рибного цеху в підприємствах середньої потужності, які працюють на сировині.
4. Вкажіть основні завдання і умови раціональної організації виробництва: структура виробництва, санітарно-гігієнічні і планувальні вимоги до виробничих приміщень.
5. Назвіть види попиту на продукцію ресторанного господарства, методи їх вивчення.
6. Охарактеризуйте організацію матеріально-технічного постачання підприємств ресторанного господарства.
7. Охарактеризуйте види приміщень для обслуговування споживачів їх сучасне планування, вирішення його, інтер'єри.
8. Обґрунтуйте основні вимоги до продовольчого постачання. Організація забезпечення підприємств продуктами, правила їх транспортування.
9. Дайте характеристику факторів, які впливають на якість продукції закладів ресторанного господарства. Значення, види і правила проведення бракеражу.
10. Обґрунтуйте організацію роботи овочевого цеху заготівельного підприємства.
11. Охарактеризуйте значення і види реклами в підприємствах ресторанного господарства.
12. Обґрунтуйте особливості виробничо-торговельної діяльності ЗРГ.
13. Дайте характеристику організації роботи холодного цеху.
14. Охарактеризуйте види меню і прейскурант буфетної продукції ресторанів, правила складання і оформлення.
15. Обґрунтуйте організацію виробництва напівфабрикатів у м'ясному цеху заготівельного підприємства.
16. Поясніть в чому суть соціально-економічного значення підприємств ресторанного господарства.
17. Охарактеризуйте види і призначення складських приміщень підприємств ресторанного господарства, планувальні і санітарно-гігієнічні вимоги до них.
18. Пригадайте види меню та опишіть вимоги до їх складання і оформлення.
19. Організація роботи рыбного цеху заготівельного підприємства.
20. Дайте характеристику їдалень, ресторанів, барів.
21. Охарактеризуйте організацію роботи борошняного цеху.
22. Охарактеризуйте мету оперативного планування виробництва в підприємствах ресторанного господарства.
23. Вкажіть вимоги до закладів ресторанного господарства.
24. Охарактеризуйте організацію роботи овочевого цеху підприємств з повним виробничим циклом.
25. Охарактеризуйте організацію роботи кондитерського цеху.
26. Вкажіть призначення і класифікацію тари. Організація тарообігу. Заходи по зменшенню витрат на тару.
27. Охарактеризуйте організацію роботи гарячого цеху в ресторані.
28. Обґрунтуйте правила приймання, зберігання та відпуск продуктів із складів.
29. Дайте класифікацію закладів ресторанного господарства.
30. Охарактеризуйте нормативно-технологічну документацію закладів ресторанного господарства.

ПОРЯДОК ПІДГОТОВКИ ЗАВДАНЬ

З предметів за фахом формуються вступні випробування (співбесіда), визначаються екзаменаційні питання. На підставі питань з предметів формуються комплекти екзаменаційних завдань в розрізі білетів з урахуванням кількості вступників в групі – до 30. Білет фахового вступного випробування (співбесіди) містить два теоретичних питання, відповіді на які необхідно надати у розгорнутому вигляді, проявивши компетентність, здобуту за попереднім освітньо-кваліфікаційним рівнем.

Комплекти екзаменаційних завдань розглядаються і схвалюються на засіданні циклової комісії і затверджуються головою приймальної комісії.

ПОРЯДОК ПРОВЕДЕННЯ ВСТУПНОГО ВИПРОБУВАННЯ (СПІВБЕСІДИ)

Вступне випробування у формі співбесіди приймає призначена фахова атестаційна комісія.

Форма проведення співбесід у коледжі змішана (очна та дистанційна) за рішенням голови Приймальної комісії. Співбесіду дистанційно можуть складати за зверненням до Коледжу особи, які перебувають за кордоном або проживають та знаходяться на тимчасово окупованій території, за станом здоров'я тощо, а також в залежності від ситуації воєнного стану у Тернопільській області під час проведення вступної кампанії, з урахуванням необхідності створення безпечних і нешкідливих умов та дотриманням медико-санітарних вимог.

Співбесіда в очній формі проводиться в спеціально виділених аудиторіях. Перед початком співбесіди здійснюється ідентифікація особи вступника за документом, що посвідчує його особу.

Форма відповіді – усна. Вступник фіксує свої відповіді в аркуші співбесіди (аркуші усної відповіді). Результати Співбесіди члени комісії зазначають у протоколі індивідуальної усної співбесіди. Завдання містить два запитання з предметів, які виносяться на співбесіду. Повна відповідь вимагає достатнього володіння теоретичними знаннями та практичними вміннями.

На підготовку вступнику при проведенні Співбесіди відводиться до 15 хвилин.

Аркуш співбесіди підписується вступником та членами Комісії з проведення співбесіди, зберігається в особовій справі вступника разом з протоколом індивідуальної усної співбесіди.

Дистанційну форму співбесіди проводять у відповідності з підготовленим розкладом, з використанням платформи відеоконференцій Zoom. Дату проведення співбесіди повідомляють заздалегідь.

Вступник повинен завчасно потурбуватися про забезпечення технічних можливостей для проходження Співбесіди (наявність застосунку для дзвінків і обміну повідомленнями Viber, сервісу для проведення відеоконференцій та онлайн-зустрічей Zoom, технічних пристроїв (вебкамера та мікрофон) тощо). Вступник приєднується до онлайн-зустрічі за покликанням, надісланим йому оператором технічного забезпечення проведення Співбесіди. Для авторизації вступник має використати власне прізвище та ім'я, крім того пред'явити на камеру документ, що посвідчує його особу (зокрема, з використанням Дії). У разі неможливості ідентифікації вступника вступне випробування проводитись не може.

Вступнику зі списку запропонованих номерів пропонується обрати число, яке відповідає номеру завдання Співбесіди. На підготовку та відповідь вступника

відводиться не більше 15 хвилин.

При цьому проведення Співбесіди записується, що сприятиме забезпеченню прозорості вступної кампанії. Про здійснення відеозапису Співбесіди вступники мають бути попереджені завчасно. Такий запис може бути використано при розгляді апеляційних заяв вступників.

Під час проведення Співбесіди повинна бути забезпечена спокійна і доброзичлива атмосфера, а вступникам надана можливість самостійно, найбільш повно виявити рівень своїх знань і умінь. Сторонні особи без дозволу голови Приймальної комісії до приміщень, в яких проводяться вступні випробування, не допускаються.

Співбесіда повинна мати характер індивідуальної бесіди з кожним вступником. Результати проведення Співбесіди оформляються у відомості вступного випробування та виставляються у листі вступного випробування.

Інформація про результати Співбесіди оголошується вступникові в день її проведення. Перескладання Співбесіди не дозволяється.

Особи, які без поважних причин (визнаних такими за рішенням приймальної комісії) не з'явилися на вступні випробування у визначений розкладом час, особи, знання яких було оцінено балами нижче встановленого Правилами прийому мінімального значення, а також особи, які забрали документи після дати закінчення прийому документів, до участі в конкурсному відборі не допускаються.

КРИТЕРІЇ ОЦІНЮВАННЯ ЗНАНЬ ВСТУПНИКІВ

Для проведення вступного випробування (співбесіди) сформовано 30 варіантів завдань. Кожен вступник отримує два питання зі переліку питань програми. Кожна відповідь на питання оцінюється згідно з Правилами прийому до Тернопільського фахового коледжу харчових технологій і торгівлі на 2025 р. за шкалою 100-200 балів. Загальна оцінка визначається як середня зважена з оцінок за кожену відповідь на питання індивідуальної усної співбесіди.

При оцінюванні знань за основу слід брати повноту і правильність відповідей на питання індивідуальної усної співбесіди. Крім того, необхідно враховувати здатність вступника:

- диференціювати, інтегрувати та уніфікувати знання;
- застосовувати відомі правила, методи, принципи, закони для розв'язування конкретних задач;
- викладати матеріал логічно, послідовно.

Залежно від наповненості змісту відповіді та ступеня розкриття питання фахове випробування (співбесіда) оцінюється за такими критеріями:

Рівні навчальних досягнень	Оцінка за 200-бальною шкалою	Загальні критерії оцінювання навчальних досягнень учнів
	*до 99	Вступник відтворює незначну частину навчального матеріалу, не може самостійно виконати елементарні завдання
Початковий	100	Вступник може розрізняти об'єкти вивчення
	100-109	Вступник відтворює незначну частину навчального матеріалу, має нечіткі уявлення про об'єкт вивчення
	110-119	Вступник відтворює частину навчального матеріалу; з допомогою викладача виконує елементарні завдання

Середній	120-129	Вступник відтворює основний навчальний матеріал, може повторити за зразком певну операцію, дію
	130-139	Вступник відтворює основний навчальний матеріал, здатний з помилками й неточностями дати визначення понять, сформулювати правило
	140-149	Вступник виявляє знання й розуміння основних положень навчального матеріалу. Відповідь правильна, але недостатньо осмислена. Вміє застосовувати знання при виконанні завдань за зразком
Достатній	150-159	Вступник правильно відтворює навчальний матеріал, знає основоположні теорії і факти, вміє наводити окремі власні приклади на підтвердження певних думок, частково контролює власні навчальні дії
	160-169	Знання вступника є достатніми, він застосовує вивчений матеріал у стандартних ситуаціях, намагається аналізувати, встановлювати найсуттєвіші зв'язки і залежність між явищами, фактами, робити висновки, загалом контролює власну діяльність. Відповідь його логічна, хоч і має неточності
	170-179	Вступник добре володіє матеріалом, застосовує знання в стандартних ситуаціях, уміє аналізувати й систематизувати інформацію, виконує загальновідомі докази із самостійною і правильною аргументацією
Високий	180-189	Вступник має міцні знання, здатний використовувати їх у практичній діяльності, робити висновки, узагальнення, аргументувати їх
	190-199	Вступник на високому рівні володіє узагальненими знаннями в обсязі та в межах вимог навчальних програм, аргументовано використовує їх у різних ситуаціях, уміє знаходити інформацію та аналізувати її, ставити і розв'язувати проблеми
	200	Вступник має системні глибокі знання в обсязі та в межах вимог навчальних програм, усвідомлено використовує їх у стандартних та нестандартних ситуаціях. Уміє самостійно аналізувати, оцінювати узагальнювати опанований матеріал, самостійно користується джерелами інформації, приймати рішення

*Бали від 1 до 99 вважаються незадовільними та унеможливають подальшу участь вступника у конкурсі.

СПИСОК РЕКОМЕНДОВАНОЇ ЛІТЕРАТУРИ

1. Конституція України.
2. ДСТУ 3862-99 «Ресторанне господарство. Терміни та визначення».
3. ДСТУ 4281:2004 «Заклади ресторанного господарства. Класифікація».
4. Про затвердження Правил роботи закладів (підприємств) ресторанного господарства: Наказ М-ва економіки та з питань європейської інтеграції України від 24.07.2002. № 219.
5. Про затвердження Рекомендованих норм технічного оснащення закладів господарського харчування: Наказ М-ва економіки та з питань європейської інтеграції України від 03.01.2003р. № 2.
6. Архіпов В.В. Організація обслуговування в закладах ресторанного господарства: навчальний посібник для студ. вищ. навч. закл. / В. В. Архіпов. – 3-тє вид. – К.: Центр учбової літератури, 2021. – 342с.
7. Архіпов В.В. Організація ресторанного господарства: навчальний посібник для студ. вищ. навч. закл. / В. В. Архіпов. – 3-тє вид. – К.: Центр учбової літератури, 2024.- 280с.
8. Архіпов В.В. Ресторанна справа: Асортимент, технологія і управління якістю продукції в сучасному ресторані. 3-тє вид. [текст] навч. посіб. / В.В.Архіпов, – К.: Центр учбової літератури, 2025.- 382с.
9. В.Д. Карпенко, А.Л.Рогова, В.Г.Шкарупа, О.І.Положишнікова, М.І.Пилипей. Організація виробництва і обслуговування на підприємствах громадського харчування. Навчальний посібник. – К.: «Укоопосвіта», 2013. – 248с.
10. Грицюк Л.С. Проектування закладів харчування: навч.посібник / Л.С.Грицюк, С.М. Лінда, В.Б. Якубовський. – Львів: Видавництво Львівської політехніки, 2012. – 184с.
11. Збірник рецептур національних страв і кулінарних виробів, правових, нормативно-правових та інших актів для закладів ресторанного господарства. – 5-тє вид., переробл. та доповн. / Автор-розробник і укладач О. В. Шалимінов – К.: Арій, 2022.- 992с.
12. Проектування закладів ресторанного господарства: навч. посіб.: [для вищ. Навч. закл.] / [А.А.Мазаракі, М.І.Пересічний, С.Л.Шаповал, та ін.]; за ред. А.А. Мазаракі. – 2-ге вид., переробл. та доповн. – К.: Київ. нац. торг.-економ. ун-т, 2010.-340 с.
13. Проектування та дизайн закладів готельно-ресторанного господарства: навч. посіб./ С.В.Майкова, О.М. Вівчарук, О.Б. Маслійчук, Х.Є. Подвірна - Львів: ЛНУ ім. Івана Франка, Кольорова. 340 с. тв. обкл. 2023 р.
14. Стахмич Т.М. Кулінарна справа. Технологія приготування їжі: підруч. Для здобувач. проф. (проф.-тех.) освіти / Т.М. Стахмич, О.М. Пахолук. – Київ; Грамота, 2020. – 280с.: іл..
15. Шумило Г.І. Технологія приготування їжі: Навч. посіб. – К.: «Кондор». –2017.– 506с.