

МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ  
ЛЬВІВСЬКИЙ НАЦІОНАЛЬНИЙ УНІВЕРСИТЕТ ВЕТЕРИНАРНОЇ МЕДИЦИНИ ТА  
БІОТЕХНОЛОГІЙ ІМЕНІ С.З.ГЖИЦЬКОГО

ЗАТВЕРДЖУЮ

В.о. ректора університету

Іван ПАРУБЧАК

« 09 » травня 2025 р.

## ПРОГРАМА

**вступного фахового випробування**

**для здобуття першого (бакалаврського) рівня вищої освіти**

**за спеціальністю G13 Харчові технології**

**ОПШ «Харчові технології»**

**на основі здобутого освітнього ступеня**

**«бакалавр»/«магістр»/ОКР «спеціаліст»**

Програму розглянуто на засіданні  
Приймальної комісії ЛНУВМБ  
імені С.З.Гжицького  
(протокол №6 від 09.04.2025 р.)

ЛЬВІВ – 2025

Випробування проводяться з дисциплін:

- “Технологія приготування їжі”
- “Торгово-технологічне устаткування”
- “Організація ресторанної справи”

### “Технологія приготування їжі”

Тема 1. Характеристика технологічних процесів виробництва продукції ресторанного господарства.

Основні стадії технологічного процесу виробництва продукції в ресторанах. Приймання продовольчої сировини та харчових продуктів. Зберігання харчових продуктів та готової продукції. Механічна та гідромеханічна обробка сировини. Класифікація продукції ресторанів. Кулінарна продукція.

Тема 2. Асортимент і технологія супів.

Значення супів в харчуванні. Класифікація супів. Фізико-хімічні процеси, які відбуваються при проготуванні бульйонів, відварів, супів. Технологічні особливості приготування різних видів супів.

Тема 3. Асортимент і технологія соусів.

Фізико-хімічні процеси, що відбуваються при приготуванні соусів. Принципи підбору соусів до страв. Приготування напівфабрикатів, які використовуються для приготування соусів. Технологічний процес приготування основного червоного соусу, його використання, вимоги до якості. Особливості приготування і використання похідних червоного соусу. Технологічний процес приготування і використання білого соусу на м'ясному і рибному бульйонах. Технологічний процес приготування грибного соусу, основного сметанного соусу, молочного соусу різної консистенції. Технологічний процес приготування яєчно-масляних соусів, вимоги до якості.

Тема 4. Асортимент і технологія страв з овочів та грибів

Технологічний процес обробки овочів, плодів, грибів, вимоги до якості, терміни реалізації. Технологічний процес приготування напівфабрикатів з овочів та грибів. Технологічний процес приготування та відпуску страв і гарнірів з відварних і припущених овочів, особливості варки окремих видів овочів. Виробництво і використання відварних овочів високого ступеня готовності промисловими способами. Технологічний процес приготування і відпуску страв і гарнірів із смажених овочів. Технологічний процес приготування і відпуску страв з овочів тушкованих, фаршированих, запечених овочів. Технологічний процес приготування і відпуску страв з грибів. Вимоги до якості страв і гарнірів з овочів і грибів, умови і терміни реалізації страв і гарнірів.

Тема 5. Асортимент та технологія страв з риби, нерибних морепродуктів.

Фізико-хімічний склад риби та нерибних продуктів моря. Класифікація риби та нерибних продуктів. Технологічний процес обробки риби з кістковим скелетом. Технологічний процес обробки риби з хрящевим скелетом.

Приготування напівфабрикатів фаршированої риби (цілою, кругляками, порційними кусками). Вимоги до якості, терміни реалізації. Технологічний процес приготування котлетної маси з риби. Особливості технології напівфабрикатів з котлетної маси. Технологічний процес приготування і відпуску страв із смаженої та запеченої риби. Обробка і кулінарне використання нерибних продуктів моря.

Тема 6. Асортимент і технологія кулінарної продукції з м'яса та субпродуктів

Класифікація м'яса, згідно фізико-хімічного складу. Види м'ясної сировини.

Технологічна схема механічної обробки м'яса. 2.5.3. Технологічний процес приготування напівфабрикатів (великокускових, порційних, дрібнокускових), їх кулінарне використання. Технологічний процес приготування напівфабрикатів м'ясних січених натуральних та з котлетної маси. Страви з м'яса, смаженого великими і дрібними шматками. Технологічний процес приготування і відпуску страв з натурально січеного м'яса та котлетної маси. Правила смажіння напівфабрикатів з січеного м'яса.

Тема 7. Асортимент і технологія холодних страв і закусок

Фізико-хімічні характеристики холодних страв, гарячих закусок з риби, м'яса, овочів та грибів. Сучасні вимоги оформлення холодних страв і закусок. Технологічний процес приготування салатів з сирих, відварних, квашених і маринованих овочів, асортимент, оформлення і відпуск. Особливості приготування салатів: м'ясного, столичного, рибного, з кальмарами, їх використання, вимоги до якості, умови і терміни реалізації. Технологічний процес приготування вінегретів, асортимент, відпуск. Холодні страви і закуски з риби і м'яса, асортимент. Технологічний процес приготування і відпуску. Приготування і відпуск бутербродів відкритих, закритих, закусочних. Підготовка продуктів, хліба, оформлення. Особливості приготування гарячих бутербродів.

Тема 8. Асортимент і технологія солодких страв

Значення солодких страв, класифікація Технологічний процес приготування напівфабрикатів для солодких страв. Фізико-хімічні зміни, що відбуваються в продуктах в процесі приготування солодких страв. Характеристика желуючих речовин. Використання харчових барвників при приготуванні солодких страв. Технологічний процес приготування і відпуску жельованих страв (киселів, желе, мусів, самбуків, кремів). Вимоги до якості страв, терміни реалізації. Технологічний процес приготування і відпуску компотів із свіжих, заморожених, сушених і консервованих плодів і ягід. Технологічний процес приготування і відпуску гарячих солодких страв

Тема 9. Асортимент і технологія гарячих і прохолодних напоїв

Значення напоїв в харчуванні. Фізико-хімічні зміни, що відбуваються в процесі приготування гарячих і холодних безалкогольних напоїв. Асортимент. Технологічний процес приготування чаю, подача. Технологічний процес приготування кави різними способами. Технологічний процес приготування

какао і шоколаду, правила відпуску, асортимент, вимоги до якості. Технологічний процес приготування прохолодних напоїв, асортимент. Технологічний процес приготування безалкогольних коктейлів: характеристика, класифікація, особливості приготування, оформлення

Тема 10. Асортимент та технологія борошняних і кондитерських виробів

Сировини, асортимент і технологія борошняних та кондитерських виробів. Фізико-хімічні зміни, що відбуваються в процесі приготування різних видів тіста і кулінарних борошняних виробів. Класифікація. Характеристика сировини. Тісто, способи розпушування. Приготування напівфабрикатів для оздоблення: помадки, сиропів, желе, цукатів, кремів. Вимоги до якості, терміни реалізації. Фарші, асортимент і приготування. Технологічний процес приготування дріжджового тіста та виробів з нього. Технологічний процес приготування і відпуск борошняних страв: пельменів, вареників, млинців, оладиків, млинчиків з різними фаршами, локшини, галушок. Вимоги до якості, терміни реалізації. Технологічний процес приготування здобного прісного тіста і виробів з них, асортимент, режим випікання. Технологічний процес приготування пісочного тіста і виробів з нього: печиво, кільця, тістечка, торти. Технологічний процес приготування листкового і прісного тіста. Технологічний та фізико-хімічний процес приготування бісквітного тіста холодним способом і з підігрівом.

#### СПИСОК РЕКОМЕНДОВАНОЇ ЛІТЕРАТУРИ

1. Збірник рецептур страв української кухні. К.: “Техніка”, 1992 р.
2. Технологічні карти на страви і кулінарні вироби для п.г.х. 3 томи, Львів.
3. Шумило Г.І. «Технологія приготування їжі», Ужгород, Госпрозрахунковий редакційно-видавничий відділ комітету інформації, 1999 р.
4. Доцяк В.С. «Українська кухня» Технологія приготування страв, «ВШ», 1995 р.

#### “Торгово-технологічне устаткування”

Тема 1. Вступ. Загальні відомості про машини

Науково-технічний прогрес на підприємствах ресторанного господарства. Призначення та класифікація технологічних машин Структура, продуктивність та потрібна потужність технологічних машин.

Тема 2. Універсальні кухонні машини.

Вивчення конструкцій та особливостей технологічного застосування універсальних кухонних машин.

Тема 3. Мийне обладнання

Основні способи механізації процесу миття. Класифікація машин для миття посуду. Посудомийні машини періодичної дії. Посудомийні машини безперервної дії. Машини для миття овочів.

Тема 4. Обладнання для очищення овочів.

Технологічні вимоги, які пред'являються до очищення овочів. Засоби очищення. Картоплеочищувачі періодичної дії. Обґрунтування режимів роботи картоплеочищувачів. Визначення продуктивності і потрібної потужності картоплеочищувачів.

#### Тема 5. Обладнання для подрібнення

Технологічні вимоги які пред'являються до протертих продуктів. Будова і принцип роботи машин для тонкого подрібнення. Будова і принцип роботи машин для приготування картопляного пюре в стравоварильних котлах.

#### Тема 6. Обладнання для нарізання продуктів

Машини та механізми для нарізання овочів. Технологічні вимоги, які пред'являються до різальних машин. Класифікація та конструкція овочерізальних машин. Машини для різання м'яса та риби. Технологічні вимоги до якості подрібнення м'яса. Будова м'ясорубки та фактори, які впливають на якість подрібнення м'яса. Визначення продуктивності м'ясорубки. Машина для нарізання хліба та гастрономічних продуктів. Будова і правила експлуатації хліборізки. Визначення продуктивності та потужності електродвигуна хліборізки. Будова і правила експлуатації машин для нарізки гастрономічних продуктів.

#### Тема 7. Місильно-перемішувальне обладнання.

Суть процесу і технологічні вимоги до місильно-перемішувального обладнання. Будова, принцип дії, а також обґрунтування режиму роботи фаршмішалки. Будова, принцип дії, а також обґрунтування режиму роботи механізму для приготування салатів і вінегретів. Будова і принцип роботи тістомісильних машин ТММ-ІМ. Будова і принцип роботи тістомісильних машин МТИ –100. Будова і принцип роботи тістомісильних машин МТИ – Будова і принцип роботи збивальних машин.

#### Тема 8. Сортувально-калібрувальне обладнання.

.Класифікація методів сортування і сортувальних машин. Будова та принцип роботи та правила експлуатації просіювачів.

#### Тема 9. Дозувально-формувальне обладнання.

Суть процесу та технологічні вимоги до дозувально-формувального обладнання. Будова та правила експлуатації машин для розкачування тіста. Будова та правила експлуатації котлетоформувальної машини МФК –224. Будова і принцип роботи дозаторів.

#### Тема 10. Підйомно-транспортне обладнання.

Класифікація підйомно-транспортного обладнання. Навантажувально-розвантажувальні машини та механізми. Електронавантажувачі. Вантажопідйомні машини та механізми. Транспортуючі машини та устаткування

#### Тема 11. Теоретичні основи штучного охолодження.

Термодинамічний принцип машинного охолодження. Принцип роботи повітряної холодильної машини. Будова та принцип дії: а) герметичних компресорів; б) герметичних з екранізованим ротором; в) ротаційних

компресорів. Загальне знайомство з іншими видами компресорів: винтовими; крейцкопфними. Холодильні агрегати з герметичними компресорами типу ВС, ВН, ВСр.

## СПИСОК РЕКОМЕНДОВАНОЇ ЛІТЕРАТУРИ

1. Технологія і обладнання підприємств торгівлі: Підручник В.М.Рибицький, Я.М. Атаманюк, П.Ю.Балабан та ін.; - К.:”Либідь”, 1996,-304 с.
2. Дейниченко Г.В., Эфімова В.О., Постков Г.М. Обладнання підприємств харчування: Довідник. Ч.1-Харків: ДП Редакція ”Мир Техники и технологий”, 2002-256 с.

### “Організація ресторанної справи”

Тема 1. Класифікація підприємств і послуг закладів ресторанного господарства.

Класифікація та типи підприємств ресторанного господарства. Класифікація послуг закладів ресторанного господарства

Тема 2. Характеристика приміщень та їх обладнання.

Види приміщень для обслуговування споживачів, їх характеристика. Види підсобних приміщень, їх характеристика. Обладнання торговельних приміщень.

Тема 3. Характеристика столового посуду, приборів та столової білизни.

Асортимент порцеляново-фаянсового посуду. Асортимент кришталевого та скляного посуду. Асортимент металевого посуду та столових приборів. Асортимент керамічного, дерев'яного, паперового та посуду з полімерних матеріалів і фольгокартону. Столова білизна, види та призначення.

Тема 4. Інформаційне забезпечення процесу обслуговування

Сутність та види меню. Принцип складання меню та його оформлення. Карти напоїв та вимоги до їх складання. Класифікація підприємств і послуг закладів ресторанного господарства. Класифікація та типи підприємств ресторанного господарства. Класифікація послуг закладів ресторанного господарства. Характеристика приміщень та їх обладнання. Види приміщень для обслуговування споживачів, їх характеристика. Види підсобних приміщень, їх характеристика. Обладнання торговельних приміщень.

Тема 5. Підготовка приміщень до обслуговування споживачів.

Санітарно-гігієнічна підготовка приміщень до обслуговування, розміщення меблів. Порядок одержання і підготовка столової білизни, посуду приборів. Види попереднього сервірування столів в залежності від характеру обслуговування.

Тема 6. Основні правила якісного обслуговування споживачів у закладах ресторанного господарства.

Комплексна характеристика методів і форм обслуговування в закладах ресторанного господарства. Очікування гостей. Резервування столиків. Зустріч гостей. Надання меню. Проведення переговорів щодо вибору страв. Вказівки щодо успішного ведення переговорів по прийому замовлення. Якість обслуговування. Виконання замовлення та розрахунок з

відвідувачами. Прибирання та заміна використаного посуду, приборів та білизни.

Тема 7. Технологія обслуговування споживачів в закладах ресторанного господарства.

Основні способи подавання страв і закусок. Правила подавання холодних страв і закусок. Правила подавання гарячих закусок. Правила подавання супів та бульйонів. Правила подавання других гарячих страв. Правила подавання солодких страв і фруктів. Правила подавання чаю, кави, шоколаду та какао. Класифікація алкогольних і безалкогольних напоїв. Правила подавання аперитивів. Правила підбору та подачі напоїв до страв. Правила подавання вина у пляшках. Правила подавання діджестивів.

Тема 8. Обслуговування прийомів та банкетів.

Класифікація прийомів та банкетів. Прийом замовлення та підготовка до проведення банкету. Банкет за столом із повним обслуговуванням. Банкет за столом із частковим обслуговуванням. Банкет - прийом за типом «шведський стіл». Банкет - фуршет. Банкет-буфет. Банкет - коктейль. Банкет - чай. Банкет - весілля. Комбінований банкет. Обслуговування свят на честь знаменних дат.

Тема 9. Спеціальні форми обслуговування.

Організація кейтерингового обслуговування споживачів у закладах ресторанного господарства. Організація музичного обслуговування у закладах ресторанного господарства. Організація та технологія обслуговування споживачів у місцях масового відпочинку, торгових центрах. Організація обслуговування учасників форумів, фестивалів, конференцій. Організація обслуговування на транспорті.

Тема 10. Особливості обслуговування в готельно - туристичних комплексах.

Організація обслуговування в номерах готелів. Обслуговування індивідуальних туристів та груп туристів в ресторані. Особливості обслуговування іноземних туристів.

Тема 11. Організація обслуговування споживачів за місцем роботи і навчання.

Основні задачі та вимоги до організації обслуговування контингентів споживачів за місцем роботи та навчання. Особливості обслуговування споживачів на підприємствах. Організація дієтичного та лікувально - профілактичного харчування. Організація обслуговування студентів ВНЗ, учнів загальноосвітніх шкіл та учнів ПТУ.

## СПИСОК РЕКОМЕНДОВАНОЇ ЛІТЕРАТУРИ

1. Технологічні карти на страви і кулінарні вироби для п.г.х. 3 томи, Львів.

## КРИТЕРІЇ ОЦІНЮВАННЯ ЗНАНЬ ВСТУПНИКІВ

Оцінювання вступного фахового випробування для здобуття освітнього ступеня Магістр проводиться за 200-бальною шкалою (від 100 до 200 балів). Позитивна оцінка становить не менше 100 балів. Екзаменаційний білет містить чотири питання, кожне з яких оцінюється по 25 балів максимально.

За повну та правильну відповідь на всі запитання вступник може набрати максимально 200 балів (за 200-бальною шкалою).

При цьому до участі в конкурсному відборі допускаються особи, які отримали за результатами вступного фахового випробування не менше 100 балів.

Критерії оцінювання відповідей на питання фахового вступного випробування:

- відповідь у 90–100% від кількості балів оцінюється, якщо вступник у повному обсязі розкрив зміст питання; здатен формувати висновки й узагальнення, вільно оперувати фактами та відомостями; правильно розв'язав завдання;

- відповідь у 70–80% від кількості балів оцінюється, якщо вступник достатньо повно розкрив зміст відповіді, але при викладанні деяких аспектів не вистачає достатньої глибини та аргументації, допускаються при цьому окремі несуттєві неточності та незначні помилки; правильно розв'язав завдання, але допустив незначні неточності;

- відповідь у 50–60% від кількості балів оцінюється, якщо вступник у цілому розкрив основний зміст питання, але без обґрунтування та аргументації, допускаючи при цьому окремі суттєві неточності та помилки; завдання розв'язав не повністю;

відповідь до 50% від кількості балів оцінюється, якщо вступник недостатньо розкрив зміст теоретичних питань і практичних завдань, допускаючи при цьому суттєві неточності; завдання розв'язав частково або неправильно.