

Міністерство освіти і науки України

Вище професійне училище №17

**ЗАТВЕРДЖУЮ**

Голова приймальної комісії ВПУ №17

Микола ТЕРЕНТЬЄВ

08 травня 2026 року



## **ПРОГРАМА**

**ФАХОВОГО ВСТУПНОГО ВИПРОБУВАННЯ  
ДЛЯ ЗДОБУТТЯ ФАХОВОЇ ПЕРЕДВИЩОЇ ОСВІТИ**  
для вступників, які мають освітньо-кваліфікаційний рівень  
«кваліфікований робітник»

Спеціальність: G13 Харчові технології

Освітньо-професійна програма: Виробництво харчової продукції

Розглянуто на засіданні циклової  
комісії харчових технологій

Протокол від 01.05.2026 № 11

Голова ЦК  Анжела ГРАБАР

м. Дніпро  
2026

## 1. ЗАГАЛЬНІ ПОЛОЖЕННЯ

Згідно з Правилами прийому на навчання для здобуття фахової передвищої освіти в 2026 році, для вступників на основі освітньо-кваліфікаційного рівня «кваліфікований робітник» (які здобули професійну освіту за професіями, що пов'язані з харчовими технологіями) проводиться фахове вступне випробування. Ця норма діє для конкурсного відбору Вищого професійного училища № 17 для здобуття фахової передвищої освіти за освітньо-професійною програмою за спеціальністю G13 Харчові технології (галузь знань G Інженерія, виробництво та будівництво).

Відповідно до пункту 1 розділу VII Порядку прийому на навчання до закладів фахової передвищої освіти у 2026 році, затвердженого наказом Міністерства освіти і науки України від 23 березня 2026 року № 504, конкурсний відбір вступників на основі освітньо-кваліфікаційного рівня «кваліфікований робітник» здійснюється за результатами фахового іспиту.

Програма фахового іспиту, яка визначає зміст вступного випробування, перелік основних тем, вимоги до рівня підготовки вступників, структуру екзаменаційних завдань та критерії оцінювання, затверджується головою приймальної комісії ВПУ № 17 та оприлюднюється у терміни, визначені Правилами прийому.

Фахове вступне випробування для вступників містить питання професійно-теоретичного циклу з робітничих професій, що пов'язані з виробництвом харчової продукції, діяльністю із забезпечення стравами та напоями, діяльністю закладів ресторанного господарства, з надання послуг з мобільного харчування тощо.

Метою проведення вступного випробування є визначення результатів навчання на рівні професійної освіти: рівня професійних знань, умінь і компетентностей вступників у галузі виробництва харчової продукції, технологічного обладнання, організації виробництва та обслуговування ПРГ, охорони праці та основ гігієни і санітарних вимог виробництва.

Фаховий іспит проводиться у формі тестування. Проведення іспиту передбачає оцінювання рівня професійної підготовки вступника та визначення його готовності до продовження навчання за освітньо-професійною програмою фахового молодшого бакалавра. Під час випробування оцінюється здатність вступника застосовувати набуті професійні знання, аналізувати технологічні процеси та орієнтуватися у фахових питаннях виробництва харчової продукції.

Оцінювання результатів фахового іспиту здійснюється за шкалою від 100 до 200 балів із кроком не менше одного балу. За результатами випробування вступнику виставляється одна позитивна оцінка. У разі встановлення недостатнього рівня професійної підготовки ухвалюється рішення про виставлення оцінки «незадовільно», що є підставою для недопущення вступника до подальшої участі у конкурсному відборі.

Програма складена відповідно до:

- Закону України «Про фахову передвищу освіту»;

- Порядку прийому на навчання до закладів фахової передвищої освіти в 2026 році, затвердженого наказом Міністерства освіти і науки України від 23 березня 2026 року № 504;

- Правил прийому на навчання до Вищого професійного училища № 17 для здобуття фахової передвищої освіти в 2026 році, затвердженими рішенням педагогічної ради ВПУ № 17 (протокол № 12 від 07.05.2026).

## **2. ВИМОГИ ДО РІВНЯ ПІДГОТОВКИ ВСТУПНИКІВ**

Вступне випробування спрямоване на оцінювання результатів навчання вступників, сформованих у процесі здобуття професійної кваліфікації за професіями харчової промисловості та визначення готовності до продовження навчання за освітньо-професійною програмою «Виробництво харчової продукції» спеціальності G13 Харчові технології. Під час фахового вступного випробування оцінюється рівень професійної підготовки вступників у сфері виробництва харчової продукції, раціонального використання сировини, експлуатації технологічного обладнання, організації роботи підприємств ресторанного господарства, основ гігієни, санітарії та охорони праці. Вступник повинен демонструвати здатність застосовувати набуті професійні знання для аналізу виробничих процесів, вибору способів обробки сировини, визначення параметрів ведення технологічного процесу та оцінювання якості готової продукції.

## **3. ЗМІСТ ПРОГРАМИ**

### **Розділ 1. Технологія приготування їжі з основами товарознавства**

Фізико-хімічні зміни основних компонентів їжі при тепловій обробці, технологічні процеси первинної обробки і розробки м'ясної та рибної сировини, товарознавча характеристика продуктів, форми нарізки, а також санітарні норми і температурні режими подачі та зберігання готових кулінарних страв.

### **Розділ 2. Устаткування підприємств громадського харчування ЗРГ**

Розділ охоплює питання, пов'язані з будовою, призначенням та принципом роботи механічного, теплового, холодильного та допоміжного обладнання, яке застосовується під час виконання технологічних процесів.

Правила експлуатації технологічного обладнання, підготовки до роботи, дотримання вимог безпечного поводження з електричним і газовим обладнанням, процес теплообміну, засоби, щодо раціонального використання обладнання.

### **Розділ 3. Організація виробництва та обслуговування підприємств ресторанного господарства**

Основи організації виробництва, оперативне планування та документообіг, санітарно-гігієнічні вимоги міжнародної системи ХАССП а також правила організації та взаємозв'язку робочих місць у гарячому та холодному цехах підприємств ресторанного господарства.

#### **Розділ 4. Основи гігієни та санітарних вимог виробництва**

У цих питаннях розглядаються наукові основи мікробіології та нутриціології, санітарно-гігієнічні вимоги системи НАССР щодо дезінфекції сировини та особистої гігієни персоналу, правила товарного сусідства, а також нормативно-правове регулювання безпечності харчових продуктів та інноваційні тенденції в кулінарії.

#### **Розділ 5. Охорона праці**

Розділ охоплює основні вимоги безпеки під час виконання технологічних процесів, роботою з харчовим обладнанням, а також правила організації безпечного робочого місця. небезпечні та шкідливі виробничі фактори, що виникають під час приготування їжі, їх вплив на організм людини та способи запобігання виробничому травматизму. Питання електробезпеки, пожежної безпеки, вимоги до вентиляції й освітлення виробничих приміщень. Засоби індивідуального захисту, зокрема захисного одягу, рукавиць, килимки, підхвати.

#### **4. ФОРМА ПРОВЕДЕННЯ ВСТУПНОГО ВИПРОБУВАННЯ**

Вступне випробування проводиться у формі тестування відповідно до Правил прийому закладу освіти. Тестові завдання охоплюють основні питання професійної підготовки в галузях виробництво харчової продукції. Кожне питання тестового завдання містить 4 варіанти відповідей. Завдання відповіді вважається виконаним, якщо в бланку відповідей указана літера, що відповідає вказаній в ключі до тесту.

Час на виконання тестового завдання - 60 хвилин.

#### **5. КРИТЕРІЇ ОЦІНЮВАННЯ**

Відповідно до Порядку прийому результати фахового випробування оцінюються за шкалою від 100 до 200 балів за 200-бальною шкалою та від 1 до 12 за 12-бальною шкалою (таблиця 1).

Екзаменаційна робота складається з тестового завдання, що містить 80 питань. Оцінювання здійснюється за кількістю правильних відповідей згідно з наведеною нижче таблицею.

Якщо вступник надав 40 або менше правильних відповідей, результат вважається незадовільним (менше 100 балів за 200-бальною шкалою). Такий вступник не допускається до подальшої участі в конкурсному відборі. За кожну правильну відповідь вступник отримує бал, що в подальшому конвертується за вказаною шкалою.

Таблиця 1.

**Шкала оцінювання фахового вступного випробування від 100 до 200 по 200-бальній шкалі та від 1 до 12 по 12-бальній шкалі**

| Бали за 200 - бальною шкалою | Бали за 12 - бальною шкалою | Кількість вірних відповідей | Рівень компетентності | Опис                                                                                                                                                                                                |
|------------------------------|-----------------------------|-----------------------------|-----------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 190-200                      | 12                          | Від 75 до 80                | Високий               | Вступник володіє глибокими і системними знаннями, аргументовано використовує термінологію, вільно оперує ДСТУ та ISO, орієнтується в системі ХАССП. Припустима лише незначна кількість помилок.     |
| 180-190                      | 11                          | Від 70 до 75                |                       |                                                                                                                                                                                                     |
| 166 -179                     | 10                          | Від 66 до 70                | Достатній             | Вступник має достатній рівень професійної підготовки. Добре володіє знаннями з технології, знає будову обладнання, розуміє термінологію. Відповідь правильна, логічна, але з кількома неточностями. |
| 150-165                      | 9                           | Від 61 до 65                |                       |                                                                                                                                                                                                     |
| 124-149                      | 8                           | Від 51 до 60                | Середній              | Вступник демонструє знання ключових аспектів професійної діяльності, але має певні труднощі з деталізацією фізико-хімічних процесів або припускається помилок у розрахунках                         |
| 100-123                      | 7                           | Від 41 до 50                | Початковий            | Вступник володіє базовими поняттями, але має суттєві прогалини, що ускладнюють подальше навчання.                                                                                                   |
| менше 100                    | менше 6                     | Від 1 до 40                 | Незадовільно          | Мінімальний рівень знань. Вступник не пройшов випробування (не знає базової термінології, технологічні процеси, основ системи ХАССП, не володіє основами правил техніки безпеки, тощо).             |

## 6. РЕКОМЕНДОВАНА ЛІТЕРАТУРА

1. В. А. Домарецький «Технологія харчових продуктів» [Текст]: Підручник / За ред. А.І. Українця. – К.: НУХТ, 2003. – 572 с.
2. В.С. Доцяк «Українська кухня»: Підручник/ За ред. Л.О. Стременко Видавництво «Оріяна -Нова».-Львів, 1998
3. Загальна технологія харчової промисловості у прикладах і задачах [Текст]: Підручник / Л. Л. ТОВАЖНЯНСЬКИЙ [та ін.]. – К.: ЦНЛ, 2011. – 832
4. Н.П.Сасенко «Устаткування підприємств громадського харчування» [Текст]: Підручник / За ред. А.І. Українця. – Київ «ЛТД»: 2005
5. Л.Я.Старовойт «Кулінарія» [Текст]: Підручник / За ред. Т.М.Мацульська.- Київ, «Вища школа», 1992
6. М.С.Косовенко «Технологія приготування їжі» Підручник для проф-техн. навч. закл/ К.: Факт, 2003.-360 с.
7. В.В.Архіпов «Організація обслуговування у ЗРГ» Навчальний посібник, 3-є вид. -К.: Центр учбової літератури, 2024.-342 с.
8. В. Ф. Доценко, В. О. Губеня «Устаткування закладів ресторанного господарства»: Підручник. — К.: Кондор, 2024. — 636 с. *(Сучасна базова книга з детальною класифікацією теплового та комбінованого обладнання).*
9. О. В. Кузьмін, В. В. Кійко, Л. М. Акімова, С. М. Бондарчук «Обладнання закладів ресторанного господарства. Оцінка технічного рівня»: Навчальний посібник. — Суми: Університетська книга, 2025. — 276 с. *(Посібник для аналізу ефективності технологічних ліній і нових моделей пароконвектоматів).*
10. А. А. Мазаракі та ін. «HoReCa: Т. 4. Професійне обладнання»: Монографія / Підручник. — К.: КНТЕУ / ПрофКнига, 2025. — 228 с. *(Профільне видання про технологічні інновації у сфері ресторанного індустріального обладнання).*
11. ДСТУ ISO 22000:2019 Системи менеджменту безпечності харчових продуктів. Вимоги до будь-яких організацій харчового ланцюга. — К.: ДП «УкрНДНЦ», 2019. *(Офіційний документ для підготовки до питань за системою ХАССП).*