

**МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ  
ДЕРЖАВНИЙ ТОРГОВЕЛЬНО-ЕКОНОМІЧНИЙ УНІВЕРСИТЕТ  
ВІННИЦЬКИЙ ТОРГОВЕЛЬНО-ЕКОНОМІЧНИЙ ІНСТИТУТ**

**Кафедра туризму та готельно-ресторанної справи**



**ЗАТВЕРДЖУЮ**

**Голова приймальної комісії**

**Лілія МАРТИНОВА**

**27 квітня 2026 р.**

**ПРОГРАМА  
ВСТУПНИХ ФАХОВИХ ВИПРОБУВАНЬ**  
*(на основі НРК 6, НРК 7)*

Освітній ступінь	«магістр»
Галузь знань	G Інженерія, виробництво та будівництво
Спеціальність	G13 Харчові технології
Освітня програма	Ресторанні технології

Вінниця 2026

## ВСТУП

Програма вступного випробування з освітніх компонентів професійної підготовки для здобуття освітнього ступеня «магістр» підготовлена відповідно до освітньо- професійної програми (ОПП) підготовки магістрів галузі знань G Інженерія, виробництво та будівництво, спеціальності G13 Харчові технології освітньої програми Ресторанні технології.

Вступне випробування має форму письмового тестування і призначено для виявлення рівня підготовки вступника, ступеня опанування ним професійних знань та вмінь.

Програма вступного випробування складається із чотирьох розділів:

Вступ.

1. Основний зміст.
2. Критерії.
3. Список рекомендованих джерел.

Основний зміст складається з таких розділів:

1. Технології ресторанної продукції.
2. Організація ресторанного господарства.
3. Економіка і управління харчових виробництв.
4. Технології харчових виробництв.

# 1. ОСНОВНИЙ ЗМІСТ

## 1. ТЕХНОЛОГІЇ РЕСТОРАННОЇ ПРОДУКЦІЇ

**1.1.** Технологічні принципи створення та виробництва кулінарної продукції.

Вступ. Предмет дисципліни «Технології ресторанної продукції, у т.ч. майстер-класи». Характеристика виробничого та технологічного процесів виробництва кулінарної продукції. Технологічні принципи створення та виробництва кулінарної продукції. Технологія універсальних напівфабрикатів різного ступеня готовності, що виготовляються в ЗРГ.

Загальна характеристика видів харчування. Соціально-економічне значення функціонування закладів ресторанного господарства (ЗРГ). Науково-практична політика у сфері здорового харчування. Роль ЗРГ в комплексі готелів. Мотивація та цілеспрямованість у вивченні дисципліни «Технологія продукції ресторанного господарства». Взаємозв'язок дисциплін та інтеграція знань. Харчування та життєдіяльність людини. Основні харчові речовини, їх класифікація, характеристика та значення для життєдіяльності людини. Концепція раціонального харчування.

### 1.2. Технологія соусів

Класифікація та характеристика компонентів соусів. Соуси на основі бульйону, молока і молочних продуктів. Соуси яєчно-масляні та на рослинній основі. Роль соусів у харчуванні, характеристика харчової та біологічної цінності, класифікація за сукупними ознаками, закономірності формування асортименту, призначення. Основи технології виробництва соусів за групами. Загальні правила приготування та реалізації соусів. Умови й терміни зберігання та реалізації соусів; вимоги до якості напівфабрикатів. Перспективи розвитку асортименту й технологій продукції для різних типів ЗРГ і різних контингентів споживачів.

**1.3.** Технологія напівфабрикатів, страв та кулінарних виробів із продуктів рослинного походження

Технологія напівфабрикатів страв та кулінарних виробів із овочів, плодів і грибів. Технологія напівфабрикатів страв та кулінарних виробів з круп, бобових та продуктів їх переробки. Технологія напівфабрикатів страв та кулінарних виробів з борошна. Значення продуктів рослинного походження (ПРП) у харчуванні. Характеристика властивостей вихідної сировини як об'єкта переробки в ЗРГ. Класифікація напівфабрикатів із овочів за сукупними ознаками. Принципова схема технологічного процесу виробництва напівфабрикатів із овочів. Характеристика механічної кулінарної обробки овочів.

Умови й терміни зберігання та реалізації напівфабрикатів; вимоги до якості напівфабрикатів. Рекомендації щодо використання напівфабрикатів для приготування страв, кулінарних виробів. Класифікація страв та кулінарних виробів з овочів, плодів, грибів за сукупними ознаками.

Характеристика способів теплової обробки напівфабрикатів з овочів (визначення режимів, параметрів процесу). Принципова схема технологічного процесу виробництва страв та кулінарних виробів із овочів.

Характеристика харчової, біологічної, енергетичної цінності кулінарної продукції з овочів за групами. Умови й терміни зберігання та реалізації готової продукції; вимоги до якості. Перспективи розвитку асортименту та технологій кулінарної продукції з овочів для різних типів ЗРГ і різних категорій споживачів.

#### **1.4. Технологія напівфабрикатів, страв та кулінарних виробів із продуктів тваринного походження**

Технологія напівфабрикатів страв та кулінарних виробів із кисломолочного сиру та інших молочних продуктів. Технологія напівфабрикатів страв та кулінарних виробів із яєць і яйцепродуктів. Технологія напівфабрикатів страв та кулінарних виробів із м'яса, м'ясопродуктів та м'яса диких тварин. Технологія напівфабрикатів страв та кулінарних виробів сільськогосподарської птиці, пернатої дичини та кроля. Технологія напівфабрикатів страв та кулінарних виробів із риби, рибопродуктів та нерибної водної сировини. Класифікація страв та кулінарних виробів з молока, яєць та продуктів їх переробки за сукупними ознаками. Характеристика способів теплової обробки напівфабрикатів з молока, яєць та продуктів їх переробки (визначення режимів, параметрів процесу). Принципова схема технологічного процесу виробництва страв та кулінарних виробів з молока, яєць та продуктів їх переробки.

Характеристика харчової, біологічної, енергетичної цінності кулінарної продукції з молока, яєць та продуктів їх переробки.

Умови й терміни зберігання та реалізації готової продукції; вимоги до якості. Перспективи розвитку асортименту та технологій кулінарної продукції з молока, яєць та продуктів їх переробки для різних типів ЗРГ і різних категорій споживачів.

#### **1.5. Технологія напівфабрикатів, страв та кулінарних виробів із продуктів тваринного та рослинного походження**

Технологія супів. Технологія холодних страв та закусок. Технологія десертів. Технологія напоїв. Роль супів у харчуванні, характеристика харчової та біологічної цінності, класифікація за сукупними ознаками, закономірності формування асортименту, призначення. Основи технології виробництва супів за групами. Загальні правила приготування та реалізації супів за групами. Умови й терміни зберігання та реалізації готової продукції; вимоги до якості. Перспективи розвитку асортименту та технологій супів для різних типів ЗРГ і різних категорій споживачів.

#### **1.6. Технологія борошняних кондитерських та хлібобулочних виробів**

Загальні відомості про види тіста, випечені тістові та оздоблювальні н/ф, готову продукцію. Технологія оздоблювальних напівфабрикатів. Технологія

дріжджового тіста та виробів з нього. Технологія бісквітного тіста та виробів із нього. Технологія пісочного, листкового тіста й виробів з них. Технологія пряничного, заварного тіста та виробів із них. Технологія білково-збивного, мигдального та інших видів тіста. Характеристика властивостей вихідної сировини як об'єкта переробки в ЗРГ.

Характеристика механічної кулінарної обробки борошна та продуктів його переробки. Класифікація напівфабрикатів з борошна та продуктів його переробки за сукупними ознаками. Принципова схема технологічного процесу виробництва напівфабрикатів з борошна та продуктів його переробки.

Умови і терміни зберігання та реалізації напівфабрикатів; вимоги до якості напівфабрикатів.

Рекомендації щодо використання напівфабрикатів для приготування страв і кулінарних виробів.

### **1.7. Особливості технології охолодженої і швидкозамороженої кулінарної продукції**

Особливості технологій охолодженої кулінарної продукції. Особливості технологій швидкозамороженої кулінарної продукції. Характеристика виробничо-технологічної діяльності ЗРГ, її мета та завдання. Класифікація кулінарної продукції за сукупними ознаками. Класифікація технологічних процесів за сукупними ознаками, основні етапи, операції, їх мета. Характеристика способів технологічного впливу на сировину і напівфабрикати на етапі механічної і теплової обробки.

Основні поняття про якість кулінарної продукції. Чинники, які впливають на формування якості продукції харчування. Законодавча база регулювання якості кулінарної продукції. Характеристика технологічної документації.

### **1.8. Кулінарне мистецтво: вимоги, рекомендації**

Кулінарне мистецтво: вимоги, коментарі, рекомендації. Сучасні підходи щодо моделювання страв, кулінарних, кондитерських виробів, організації кулінарних змагань різного рівня. Кулінарні асоціації, школи, спілки.

Сучасні тенденції розвитку індустрії ЗРГ в Україні та за кордоном.

## **2. ОРГАНІЗАЦІЯ РЕСТОРАННОГО ГОСПОДАРСТВА**

### **2.1. Основи організації роботи закладів ресторанного господарства**

Мета, завдання, складові елементи дисципліни «Організація ресторанного господарства», її взаємозв'язок з іншими дисциплінами. Індустрія гостинності, сутність та її особливості на сучасному етапі розвитку економіки України і місце в ній ресторанного господарства. Закордонний досвід розвитку індустрії гостинності. Ресторанне господарство як вид економічної діяльності, загальні поняття. Еволюція вітчизняного ресторанного господарства у ХХ-ХІ ст. Сучасний стан та перспективи розвитку ресторанного господарства в Україні. Сучасний підхід до концепції створення закладів у ресторанному господарстві. Чинники соціального характеру та їх вплив на розвиток ресторанного господарства в Україні. Історія та перспективи розвитку ресторанного

господарства. Роль спеціалістів у підвищенні рівня та ефективності організації діяльності закладів ресторанного господарства. Значення дисципліни в процесі підготовки фахівців.

Специфічна особливість ресторанного господарства. Поєднання процесів виробництва, реалізації та споживання в закладах ресторанного господарства. Основні функції ресторанного господарства. Терміни та визначення галузі.

Основні ознаки класифікації закладів ресторанного господарства. Характеристика основних типів та класів закладів ресторанного господарства. Поняття мережі закладів ресторанного господарства та принципи її формування. Поняття загальної та виробничо-торговельної структури закладів ресторанного господарства, фактори що впливають на них, їх різновиди, основне та допоміжне виробництво, їх складові.

## 2.2. Організація постачання закладів ресторанного господарства

Характеристика основних видів, форм і джерел постачання закладів ресторанного господарства. Основні завдання організації постачання закладів ресторанного господарства сировиною, товарами, напівфабрикатами, засобами матеріально-технічного призначення. Джерела постачання та договірні взаємовідносини з постачальниками. Класифікація постачальників сировини і продовольчих товарів. Основні принципи взаємовідносин з постачальниками. Організація роботи служби продовольчого постачання.

Обґрунтування і оформлення заявок на постачання, визначення графіків завезення до закладів ресторанного господарства товарів. Особливості укладання угод на постачання до закладів ресторанного господарства різних форм власності. Договори на постачання товарів, їх зміст, порядок укладання. Форми постачання (складська і транзитна), способи доставки (централізований та децентралізований) товарів.

Організація закупівлі сировини на ринках. інші форми й методи постачання заклад ресторанного господарства продовольчими товарами та предметами матеріально-технічного забезпечення. Господарські зв'язки і їх значення у постачанні товарів до закладу ресторанного господарства. Організація приймання товарів за кількістю і якістю. Особливості приймання кулінарної продукції від заготівельних закладів. Вимоги щодо дотримання персоналом правил санітарії та гігієни при здійсненні процесів приймання сировини й товарів. Планування постачання сировини і продовольчих товарів. Модель розрахунку добової потреби закладу ресторанного господарства в сировині і продовольчих товарах. Продовольчий баланс. Характеристика системи матеріально-технічного забезпечення закладів ресторанного господарства. Норми оснащення, витрат та експлуатаційні норми. Фактори впливу на формування й нормативний метод розрахунку потреби у предметах матеріально-технічного призначення: устаткуванні, меблях різного призначення, столовому посуді, наборах, столовій білизні, спецодягу та взутті, інвентарі, матеріалах, миючих засобах тощо. Порядок обліку, приймання й списання засобів матеріально-технічного призначення. Заходи зниження витрат у їх експлуатації. Організація транспортно-експедиційних операцій і

транспортного господарства. Види транспорту, які використовуються для постачання до закладів ресторанного господарства продовольчих товарів і засобів матеріально-технічного призначення, вимоги до нього. Класифікація вантажів. Організація роботи диспетчерської служби. Раціональне використання автотранспорту та вимоги, що висуваються до нього. Організація паливно-енергетичного постачання та енергетичного господарства закладів ресторанного господарства. Класифікація паливно-енергетичних ресурсів за видами палива, постачальниками, джерелами розрахунку, спрямуванням використання й обліку витрат.

### 2.3. Організація роботи складського, тарного та транспортного господарства

Організаційні основи оперативного планування виробництва в закладах ресторанного господарства. Виробнича програма закладів ресторанного господарства. Сучасні тенденції розвитку і функціонування складського та тарного господарства в ресторанному бізнесі. Призначення й основні функції кожного господарства. Умови і організація роботи складського господарства в закладах ресторанного господарства. Види й структура складських приміщень. Об'ємно-планувальні вимоги до складських приміщень. Класифікація приміщень складської групи. Технічне оснащення складів. Нормування запасів сировини і напівфабрикатів. Правила та методи приймання товарів за кількістю. Методи організування якості товарів під час приймання. Служби контролю якості продуктів і товарів. Правила приймання кулінарної продукції від заготівельних закладів. Нормовані й ненормовані втрати. Документальний супровід товарів. Раціоналізація організації складського господарства. Модель розрахунку просторових ресурсів складських приміщень. Порядок обліку, приймання і відпуску товарів зі складу.

Механізація вантажно-розвантажувальних робіт. Організація праці комірника. Призначення і функції експедиції. Організація тарного господарства в закладах ресторанного господарства. Класифікація тари, її характеристика. Стандартизація і уніфікація тари. Розрахунок потреби, порядок використання тари, її зберігання й повернення. Організаційно-технічні економічні заходи зі скорочення втрат по тарі. Організація метрологічної служби в системі ресторанного господарства. Основне завдання і функції метрологічної служби.

Характеристика інвентарю для виміру міри, маси, об'єму. Вимоги до терезів. Організація технічного обслуговування ваговимірювального та контрольо-касового господарства в закладах ресторанного господарства. Організація санітарної служби в системі ресторанного господарства. Організація контролю сировини, напівфабрикатів, готової продукції та відповідність санітарним вимогам.

### 2.4. Основи організації виробництва продукції у закладах ресторанного господарства

Принципи організації виробництва продукції ресторанного господарства. Основні вимоги раціональної організації виробництва. Структура виробництва

ЗРГ і характеристика його структурних елементів: цехи, відділення, ділянки, поточні лінії, робочі місця. Умови виділення цехи в самостійну виробничу одиницю. Ознаки спеціалізації цехів: технологічна, предметна, змішана.

Виробничий процес як основа складної й різноманітної діяльності закладу ресторанного господарства. Основні елементи виробничого процесу: доцільна діяльність людей, матеріально-технічна основа виробництва, речовинні елементи виробництва, активний елемент виробництва. Класифікація виробничих процесів згідно з різними ознаками. Характеристика видів виробничих процесів. Характеристика виробництва залежно від типу виробничих процесів. Структура виробничого процесу: стадії, ступені, операції, елементи, прийоми, рухи. Характеристика структури виробничого процесу класичного та інноваційного виробництва (ф'южн-стиль, авторський і креативний стилі виробництва). Характеристика виробничих процесів при інших напрямках кулінарії: національна кухня, етнічна кухня, спеціалізоване виробництво (подетальна спеціалізація) тощо.

Основні принципи раціональної організації виробничих процесів: пропорційність, безперервність, паралельність, прямоточність, поточність, ритмічність, партійність і характеристика їх видів та форм. Алгоритм визначення даних показників раціональної організації виробничого процесу. Ознаки поточного виробництва. Дослідження й оцінка стану організації виробничого процесу та організаційно-технічного рівня закладу ресторанного господарства. Фактор часу і ступінь його важливості для організації раціонального виробничого процесу.

Виробничий цикл та вплив його тривалості на виробничу потужність, виробничу програму і техніко-економічні показники діяльності закладу ресторанного господарства, продуктивність праці робітника. Шляхи скорочення тривалості виробничого циклу. Виробничо-сервісна структура закладів ресторанного господарства, її аналіз і альтернативних рішення у її трансформації та раціоналізації. Формування раціональної виробничої структури закладів ресторанного господарства і фактори впливу на неї. Типова структура, призначення та організаційно-технологічний зв'язок виробничих приміщень. Моделі розрахунків просторових виробничих ресурсів. Еволюція розвитку просторових виробничих ресурсів і фактори впливу на них. Сучасні напрямлення в проектуванні й технічному оснащенні виробничих приміщень ("відкрита кухня", "кухня на фудкорті", виробничі приміщення закладів формату "фрі-флоу-систем", торговельних центрів тощо).

Загальні вимоги до організації роботи у виробничих приміщеннях. Вимоги до організації виробничих дільниць, відділень та окремих робочих місць. Класифікація робочих місць основного виробництва згідно з різними ознаками. Умови раціональної організації робочих місць основного виробництва. Організація технічної і технологічної підготовки виробництва: забезпечення основною та додатковою сировиною, напівфабрикатами, устаткуванням, посудом, інвентарем, інструментами. Інноваційні процеси основного виробництва як фактор появи нових професій та їх характеристика. Приблизний професійно-кваліфікаційний розподіл працівників виробництва за виробничими

цехами ЗРГ.

**2.5. Основи технологічного процесу обслуговування споживачів у закладах ресторанного господарства**

Основні вимоги до будівель, в яких розміщуються заклади ресторанного господарства, склад торговельних приміщень, сучасні підходи до оформлення інтер'єрів, вимоги до меблів та устаткування залів.

Поняття видів, методів, форм обслуговування, їх класифікація та характеристика. Характеристика основних видів посуду, наборів, скла, столової білизни які застосовуються в закладах ресторанного господарства.

Послідовність операцій з підготовки торговельних приміщень до обслуговування. Види сервірування столів. Попереднє сервірування столів до сніданку, обіду, вечері, банкету. Обслуговування як сполучення функцій реалізації продукції та організації споживання. Види обслуговування і їх характеристика: безпосередньо у закладах ресторанного господарства, з доставлянням продукції на робочі місця чи інші місця тимчасового перебування споживачів, додому тощо. Методи обслуговування споживачів та характеристика: самообслуговування, обслуговування офіціантами, комбінований. Класифікація методу самообслуговування згідно з різними ознаками. Класифікація методу обслуговування офіціантами відповідно до різних ознак. Особливості розрахунку певних гуртів споживачів; у дрібно роздрібній мережі тощо. Структура процесу самообслуговування і обслуговування офіціантами. Стадії процесу обслуговування: реалізація продукції й організація й споживання. Розподіл їх на ступені: підготовка до обслуговування, безпосереднє обслуговування споживачів, завершення роботи. Розподіл ступенів обслуговування на операції та їх характеристика. Загальні вимоги до обслуговування споживачів у закладах ресторанного господарства. Техніка обслуговування споживачів у закладах ресторанного господарства з методом обслуговування офіціантами (повносервісні ресторани). Етичні норми поведінки обслуговуючого персоналу. Естетична й технічна відповідність дій персоналу в процесі обслуговування сучасним вимогам. Вимоги до обслуговуючого персоналу відповідно до Міждержавного стандарту "Громадське харчування. Вимоги до обслуговуючого персоналу" (ГОСТ 30524-97). Вимоги до особистої підготовки обслуговуючого персоналу. Професійно-кваліфікаційна характеристика робітників залу та торговельної групи. Вимоги до організації обслуговування споживачів у закладах ресторанного господарства формату "Quick'n'Casual". Особливості обслуговування споживачів у форматі "шведського столу". Вимоги до приміщення, його підготовки. Необхідне устаткування. Асортимент продукції, його підготовка, зберігання, поповнення. Ефективність змішаного методу обслуговування споживачів. Вивчення відповідності техніки обслуговування, дотримання етичних та естетичних норм і правил, формату й концепції закладу ресторанного господарства і розвитку їх у часі.

**2.6. Характеристика матеріально-технічної бази для організації**

обслуговування споживачів у закладах ресторанного господарства

Характеристика споруд та будівель, в яких розташовані заклади ресторанного господарства. Інтер'єр як елемент внутрішньої реклами. Характеристика торговельних приміщень: вестибюль, аванзала, банкетна зала, сервіс-бар, мийна столового посуду, сервізна.

Характеристика предметів матеріально-технічного забезпечення. Обладнання торговельних залів. Характеристика столів: ресторанных, банкетних, фуршетних, підсобних, сервантів, стільців тощо.

Види й характеристика устаткування, яке використовується для здійснення обслуговування споживачів. Види, класифікація меблів і санітарно-гігієнічні вимоги до них. Способи розміщення меблів у залах: геометричний, вільний. Світло й квіти в інтер'єрі торгової групи приміщень, класифікація світильників. Засоби та предмети праці, за допомогою яких здійснюються процеси обслуговування споживачів. Етапи підготовки приміщень до обслуговування споживачів. Підготування приміщень для споживачів: види прибирань приміщень (сухе, вологе, комбіноване, правила провітрювання); правила розміщення меблів у залах, альтернативний вибір розміщення меблів у залах закладів. Класифікація та характеристика столового посуду і наборів відповідно до матеріалу виготовлення й функціонального призначення: порцеляновий, фаянсовий, керамічний (гончарний та майоліковий), кришталевий (скляний), металевий (алюмінієвий, нержавіюча сталь, сталь r(Ni 18/10, мельхіор, нейзильбер, срібло, срібло з позолотою), дерев'яний (у тому числі з лози), пластмасовий, паперовий, з каміння (п'єрад) тощо. Групування посуду та наборів згідно з поданням страв та напоїв: посуд для подавання хліба, тостів, борошняних кулінарних виробів, холодних страв і закусок, гарячих закусок, супів, других гарячих страв, солодких страв (десерту) гарячих та холодних, напоїв власного виробництва гарячих і холодних, фруктів та кондитерських виробів, алкогольних і безалкогольних напоїв. Основні й допоміжні набори. Посуд для квітів, для паління, серветок, спецій, зубочистки. Характеристика столової білизни: скатертини, серветки, ручники, рушники. Мірний посуд і його характеристика. Норми посуду та наборів на одного споживача в закладах ресторанного господарства різних типів. Підготовка посуду, наборів, білизни до обслуговування. Правила підготування посуду, наборів, скла, білизни та інших аксесуарів до обслуговування. Правила й способи полірування посуду, скла, наборів. Варіанти складання серветок і вибір виду відповідно до концепції закладу, дизайну інтер'єру, події, заходу тощо. Правила покриття столів скатертинами, на перонами; використання декоративних "юпок", інших драпірувальних тканин; використання чохлаів на стільці й дивани, декоративних подушок і т.д. Одержання столового посуду, наборів та столової білизни. Попереднє сервірування столів, альтернативні рішення. Роздавальні лінії як ланка зв'язка між виробництвом і залом закладу ресторанного господарства та їх функції. Організація та моделювання процесу повсякденного обслуговування різних контингентів споживачів в закладах ресторанного господарства

Класифікація столового посуду за видом матеріалу, за функціональним призначенням, застосуванням. Характеристика та призначення скляного

посуду. Характеристика та призначення столової білизни: скатертини, серветки, ручники, рушники. Основні елементи обслуговування в ресторанах. Зустріч і розміщення гостей. Прийом і оформлення замовлення. Прибирання столів і заміна використаного посуду. Порядок розрахунку з відвідувачами.

Інформаційне забезпечення процесу обслуговування. Попереднє сервірування столу. Особливості попереднього сервірування столу до сніданку, обіду, вечері. Способи подавання страв та закусок.

Послідовність подання страв та напоїв. Правила подання страв. Асортимент продукції. Температурний режим подання. Посуд, що застосовується при цьому. Обслуговування споживачів у кафе, закусточних. Організація роботи буфетів. Організація роботи барів, їх класифікація. Організація робочого місця бармена.

**2.7. Спеціальні форми обслуговування, які використовуються в закладах ресторанного господарства**

Організація проведення банкетів. Класифікація банкетів та прийомів. Організація підготовчої роботи до проведення банкетів. Розробка плану проведення банкетів з використання методу сіткового планування та управління. Особливості проведення банкету за типом «шведського столу». Організація проведення банкету-чай, банкету-кава. Характеристика меню. Особливості сервірування столу. Особливості обслуговування споживачів під час банкету. Особливості обслуговування тематичних заходів.

Кейтерінг як складова бізнесу в ресторанному господарстві. Аналіз ринку кейтерінгових послуг. Вимоги до устаткування, інвентарю, предметів матеріально-технічного забезпечення, що використовуються під час організації кейтерінгової діяльності.

Особливості організації обслуговування учасників конференцій, презентацій, нарад. Типи закладів ресторанного господарства при готелях. Послуги з організації харчування в готелях.

Прогресивні технології обслуговування: ресторан типу фрі-фло, фуд-корти, фреш-бари, гриль, картопля, млинці, бутербродні, піцерія, концептуальні ресторани, кабаре. Напрями розвитку ресторанного господарства і вплив на них теоретиків та практиків кулінарного мистецтва. Відомі вітчизняні й закордонні школи кулінарної та кондитерської майстерності, шоколадні школи, спеціалізовані авторські курси, досвід і тенденції їх розвитку. Мода в кулінарії та її еволюція.

**2.8. Організація та моделювання процесу повсякденного обслуговування певного контингенту споживачів у закладах ресторанного господарства**

Організація обслуговування за місцем роботи. Загальні вимоги до організації харчування робітників і службовців. Класифікація промислового виробництва, де працюють зосереджені контингенти споживачів. Організація обслуговування зосередженого контингенту споживачів за місцем роботи. Обслуговування споживачів за місцем навчання. Організація харчування учнів технікумів, коледжів, професійно-технічних навчальних закладах.

Моделювання процесу обслуговування споживачів у ЗРГ за місцем навчання. Особливості організації харчування студентів вищих навчальних закладів.

Особливості організації харчування споживачів у закладах лікувально-оздоровчого відпочинку: санаторіях, пансіонах, базах відпочинку. Організація обслуговування пасажирів на залізничному транспорті; пасажирів в аеропорту, на борту літака; пасажирів річкового, морського, автомобільного транспорту.

Прискорені методи обслуговування пасажирів. Організація обслуговування учасників з'їздів, конференцій, фестивалів, форумів тощо. Підготовча робота до обслуговування. Особливості організації обслуговування споживачів за місцем проживання. Обслуговування учасників заходів сніданками, обідами, вечереми. Особливості організації обслуговування споживачів за місцем проведення відповідних заходів. Специфіка підготовчої роботи до здійснення обслуговування. Особливості асортименту продукції та форм обслуговування споживачів. Види прискорених форм обслуговування і номенклатура послуг, що надаються при цьому. Організація обслуговування споживачів у закладах ресторанного господарства готелів. Склад закладів ресторанного господарства готелів. Особливості організації їх роботи та форми обслуговування споживачів, що застосовуються в них. Організація сніданків, "бранчу", "шведського столу", обслуговування в номерах готелю, особливості функціонування міні-бару в номерах. Організація інших видів обслуговування: обслуговування в конференц-залах, "кави-брейку", організація "чайних церемоній (клубів)", організація розвізної та розносної торгівлі, організація весільних церемоній, бенкетів тощо. Прискорені методи обслуговування в закладах ресторанного господарства при готелях. Організація харчування та обслуговування іноземних туристів у закладах ресторанного господарства готелів.

## 2.9. Раціональна організація праці у закладах ресторанного господарства.

Значення й практичне застосування технічно встановлених норм праці. Склад робочого часу. Методи дослідження трудових процесів, робочого дня робітника. Проведення фотографій робочого часу устаткування; хронометражу. Види й характеристика норм праці та їх класифікація. Методи нормування праці. Робочий час робітника і класифікація його витрат. Час роботи робітника та його характеристика. Характеристика складових часу продуктивної праці. Час перерв у роботі робітника і його характеристика. Час використання устаткування та характеристика його структури. Методи вивчення робочого часу робітника і часу використання устаткування. Метод моментних спостережень. Види спостережень витрат робочого часу робітника (часу використання устаткування). Цілі й завдання фотографії робочого часу робітника, їх класифікація. Методика і техніка проведення фотографії робочого часу та хронометражу. Фотохронометраж і його види. Визначення балансу робочого часу та його значення в організації виробничого процесу в закладах ресторанного господарства. Показники ефективності використання робочого часу робітника (устаткування). Методика розрахунку "норм часу" на окремі види страв та виробів. Визначення необхідного чисельного і кваліфікаційного

складу працівників основного й допоміжного виробництва. Види і характеристика графіків виходу на роботу, їх структура. Складання графіків виходу на роботу працівників основного та допоміжного виробництва. Денні графіки виходу на роботу і їх характеристика. Суть, завдання й основні напрями наукової організації праці в ресторанному господарстві. Теоретичні та практичні основи і наукові організації праці. Види розподілу праці між працівниками. Впровадження раціональних режимів праці й відпочинку. Види дисципліни праці та їх характеристика. Планування заходів з удосконалення наукової організації праці, розрахунок їх економічної ефективності.

Визначення фактичної наявності робочих місць і зайнятих на них робітників, проведення попереднього аналізу їх збалансованості за професіями, ділянками, цехами і закладу в цілому. Особи й служби закладу ресторанного господарства, відповідальні за проведення цих заходів. Карти обліку і паспорти робочих місць, документи звітності про проведення цих заходів. Атестація робочих місць згідно з нормативними вимогами. Ієрархічна структура показників, їх характеристика. Узагальнюючий показник. Методичні підходи до проведення атестації робочих місць. Мета раціоналізації робочих місць та етапи і здійснення. Напрями розробки заходів з раціоналізації робочих місць; підвищення технічного і організаційного рівнів робочих місць та поліпшення умов праці й техніки безпеки. Планування заходів з раціоналізації робочих місць. Використання методів сітьового планування та управління (СПУ) в раціоналізації цих заходів. Розробка альтернативних напрямів розвитку закладу: пере спеціалізація основного виробництва; зміна концепції закладу ресторанного господарства.

### **3. ЕКОНОМІКА І УПРАВЛІННЯ ХАРЧОВИХ ВИРОБНИЦТВ**

#### **3.1. Основи функціонування ринкової економіки**

Поняття та основні принципи функціонування ринкової економіки. Характеристика основних видів ринку в ринковій економіці.

Ринок кулінарної продукції як елемент споживчого ринку, його сегментація. Складові елементи ринку кулінарної продукції (попит, пропозиція, ціна, конкуренція): характеристика, особливості формування та взаємозв'язок.

#### **3.2. Класифікація галузей народного господарства та промисловості**

Основні галузі економіки народного господарства. Роль агропромислового комплексу в економіці країни. Агропромисловий комплекс та його склад. Класифікація галузей харчової промисловості. Особливості розміщення галузей харчової промисловості. Історія харчової промисловості в Україні. Нормативно-правова база функціонування підприємств харчової промисловості.

#### **3.3. Форми суспільної організації виробництва в харчовій промисловості**

Економічна сутність форм суспільної організації виробництва. Концентрація виробництва та показники оцінки її рівня. Форми концентрації виробництва. Основні фактори, що впливають на розміри підприємств.

Економічні переваги концентрації виробництва. Вибір оптимальних розмірів харчових підприємств.

Сутність спеціалізації виробництва та його форми. Оцінка рівня спеціалізації виробництва. Особливості спеціалізації виробництва в харчовій промисловості.

Кооперування в харчовій промисловості. Економічна ефективність спеціалізації та кооперування виробництва. Сутність комбінування в харчовій промисловості. Основні передумови комбінування.

### 3.4. Теорії підприємств і основи підприємництва

Поняття підприємства, його мета, функції та основні ознаки. Підприємство як економічний суб'єкт. Основні ознаки підприємства як юридичної особи. Форми та види підприємств. Правові основи функціонування підприємств в Україні. Класифікація підприємств. Малі підприємства. Види й організаційно-правові форми об'єднань підприємств. Ринкове середовище господарювання підприємства. Вплив зовнішнього середовища на діяльність підприємства. Макросередовище господарювання та його основні чинники.

Соціально-економічна природа бізнесу. Підприємництво як сучасна форма господарювання. Підприємницька діяльність, її принципи, форми і типи. Середовище функціонування підприємства, його структура. Організаційні форми підприємницької діяльності. Основні форми комерційних підприємств в економічно розвинутих країнах. Особливості організації підприємницької діяльності в США. Особливості організації підприємницької діяльності в Японії. Сучасні форми підприємницької діяльності в Україні.

### 3.5. Структура та управління підприємством харчової промисловості

Виробнича структура підприємства, її види і характеристика. Види цехів на підприємствах харчової промисловості. Сутність управління підприємством. Завдання управління підприємством харчової промисловості. Основні принципи управління на підприємствах харчової промисловості. Характеристика функцій управління підприємством. Характеристика інструментів управління підприємством. Основні методи управління та їх характеристика. Інструменти управлінського контролю.

Типи організаційних структур управління підприємством. Характеристика лінійної організаційної структури управління підприємством. Характеристика функціональної організаційної структури управління підприємством. Лінійно-функціональна організаційна структура управління підприємством. Дивізіональна організаційна структура управління підприємством, її особливості. Особливості матричної організаційної структури управління підприємством.

### 3.6. Виробнича програма підприємств харчової промисловості та ресторанного господарства

Виробнича програма підприємств та вихідні дані для її формування. Види продукції підприємств залежно від ступеня її готовності. Показники виробничої

програми.

Сутність товарообороту підприємства ресторанного господарства як економічної категорії та показника діяльності. Показники товарообороту, що використовуються в процесі обліку, аналізу та планування.

Основні методи обґрунтування виробничої програми підприємств ресторанного господарства: використовуваний за порівняно постійного контингенту споживачів; використовуваний на підприємствах із контингентом споживачів, що змінюється; заснований на розрахунку пропускної спроможності залу і ступеня її використання; на основі виробничої потужності та ступеня її використання.

### 3.7. Техніко-технологічна база і виробнича потужність підприємства

Сутність виробничих процесів. Складові елементи виробничого процесу. Принципи раціональної організації виробництва. Сутність виробничого циклу. Класифікація виробничих процесів. Система контролю виробничих процесів та забезпечення їх ефективності.

Зміст та задачі організації основного виробництва на підприємствах галузі. Методи організації основного виробництва. Характеристика основних типів виробництв. Підвищення ефективності потокового виробництва.

Визначення виробничої потужності. Виробнича потужність підприємства, чинники, що впливають на неї. Види виробничої потужності. Розрахунок виробничої потужності. Методи визначення виробничої потужності на підприємствах. Визначення резервів використання виробничої потужності.

### 3.8. Основні засоби підприємств харчової промисловості

Особливості основних засобів в галузі, їх класифікація. Класифікація основних засобів для цілей бухгалтерського обліку. Структура основних засобів галузі.

Натуральна та вартісна оцінка основних засобів підприємства. Види вартості основних засобів. Види зносу основних засобів та форми його усунення. Сутність та амортизація основних засобів. Лінійний та нелінійні методи нарахування амортизаційних відрахувань. Форми відтворення основних засобів. Шляхи відтворення основних засобів підприємств в галузі.

Показники оцінки стану та забезпечення основними засобами підприємств галузі. Показники ефективності використання основних засобів та чинники, що на неї впливають. Показники екстенсивного, інтенсивного та інтегрального використання основних засобів. Завдання управління основними засобами підприємств галузі та шляхи їх розв'язання.

### 3.9. Обігові кошти підприємств харчової промисловості та ресторанного господарства

Сутність, склад та кругообіг обігових коштів. Оборотні фонди та їх склад. Фонди обігу та їх склад. Нормування обігових коштів. Показники використання обігових коштів та шляхи прискорення їх оборотності. Мета і завдання формування сировинного й товарного забезпечення виробничої програми і

товарообороту підприємства. Принципи формування закупівельної політики підприємства. Оптимальний розмір партії поставки сировини й товарів. Планування потреби в сировині й продовольчих товарах.

Поняття сировинних і товарних запасів підприємств ресторанного господарства. Класифікація сировинних і товарних запасів підприємств галузі. Показники стану сировинних і товарних запасів підприємства ресторанного господарства, алгоритми їх розрахунку. Товарооборотність як показник ефективності діяльності підприємства ресторанного господарства.

### **3.10. Організація матеріально-технічного обслуговування виробництва**

Поняття, види та значення технічного і соціального обслуговування виробництва. Організація ремонтного обслуговування виробництва. Сутність ремонту та види ремонтного обслуговування обладнання. Основні ремонтні нормативи. Планування ремонтних робіт. Методи виконання ремонтних робіт. Організація енергетичного обслуговування. Організація транспортного обслуговування. Організація складського та тарного господарства. Організація внутрішньозаводського транспорту. Характеристика системи матеріально-технічного забезпечення виробництва. Організація охорони навколишнього середовища.

### **3.11. Персонал підприємства, мотивація, продуктивність та оплата праці**

Персонал підприємства, його склад. Структура персоналу підприємства, чинники, що впливають на неї. Управління персоналом підприємства. Продуктивність праці, показники і методи її вимірювання. Планування росту продуктивності праці. Організація і нормування праці на підприємстві. Мотивація як процес симулювання працівників, її моделі і методи. Контроль поведінки працівників в організації.

Сутність, функції та принципи оплати праці на підприємстві. Форми і системи оплати праці. Тарифна система, її елементи. Формування фонду оплати праці на підприємстві.

### **3.12. Основи організації та нормування праці на підприємствах харчової промисловості**

Сутність трудового процесу. Сутність та значення організації праці. Розподіл праці. Організація робочих місць на підприємствах. Створення сприятливих умов праці для роботи. Наукова організація праці. Класифікація витрат робочого часу.

Процес праці та проектування його структури. Норми витрат праці та їх характеристика. Сутність та методи нормування праці. Методи вивчення трудових процесів. Методи вивчення трудових процесів. Методи вивчення та визначення витрат робочого часу. Метод фотографії робочого часу. Метод хронометражних спостережень. Метод моментних спостережень. Метод мікроелементного спостереження. Оцінка рівня організації праці на підприємствах.

### **3.13. Витрати на виробництво та реалізацію продукції харчових виробництв**

Поняття і класифікація витрат. Економічна сутність поняття собівартості продукції. Склад собівартості продукції за основними елементами витрат. Елемент собівартості «Матеріальні витрати». Елемент собівартості «Витрати на оплату праці». Елемент собівартості «Відрахування на соціальні заходи». Елемент собівартості «Амортизаційні відрахування». Елемент собівартості «Інші витрати». Кошторис витрат виробництва. Класифікація витрат за калькуляційними статтями. Точка беззбитковості. Показники собівартості продукції. Джерела, чинники і шляхи зниження собівартості продукції.

### **3.14. Організація системи якості та фінансово-економічні результати діяльності підприємств харчової промисловості**

Економічна суть категорії якість. Класифікація показників якості продукції. Методи визначення показників якості продукції. Стандартизація в системі забезпечення якості. Сертифікація продукції та систем якості. Контроль якості продукції.

Характеристика фінансової діяльності підприємства. Фінансово-економічні результати діяльності підприємства. Прибуток підприємства та його функції. Види прибутку на підприємстві. Склад доходів підприємства харчової промисловості. Прибутковість діяльності підприємств, показники, що її характеризують. Суть та оцінка загального фінансово-економічного стану підприємства. Ефективність виробництва: суть, види і показники. Показники, резерви і чинники підвищення ефективності виробництва.

### **3.15. Ціноутворення на підприємствах харчової промисловості**

Економічна сутність ціни та цінової політики. Склад та структура ціни. Формування оптових та роздрібних цін. Класифікація цін. Цінові знижки. Система франкування цін. Методи встановлення цін.

### **3.16. Інвестиційна діяльність підприємства**

Поняття інвестицій та капіталовкладень. Джерела інвестицій. Планування виробничих інвестицій. Методи оцінки інвестицій. Метод простої норми прибутку. Звичайний метод окупності інвестицій. Метод розрахунку чистої дисконтованої вартості. Метод розрахунку внутрішньої норми прибутковості. Метод порівняння альтернативних варіантів капіталовкладень на основі приведених затрат.

### **3.17. Інноваційна діяльність на підприємствах харчової промисловості**

Визначення інноваційної діяльності. Види інноваційної діяльності. Загальні підходи до визначення організаційних форм інноваційної діяльності. Інноваційні процеси: поняття, види і характеристика. Основи методики визначення економічної ефективності технічних нововведень. Оцінка сукупного економічного ефекту від технічних нововведень. Розрахунок комерційного ефекту у виробників технічних новинок. Напрямки інноваційної

діяльності підприємств харчової промисловості України.

### **3.18. Економічна безпека та антикризова діяльність**

Економічна безпека підприємства: сутність, мета, елементи і схема організації. Оцінка рівня економічної безпеки підприємства. Управління ризиками господарської діяльності. Суть, мета і види санації підприємства. Причини і симптоми банкрутства підприємства. Процедура порушення справи про банкрутство. Процес ліквідації збанкрутілих підприємств.

## **4. ТЕХНОЛОГІЇ ХАРЧОВИХ ВИРОБНИЦТВ**

### **4.1. Харчові виробництва, основні принципи, поняття**

Предмет, мета, завдання дисципліни «Технології харчових виробництв». Харчові виробництва, основні принципи, поняття. Технологічний процес, технологічна стадія, технологічна операція, вихід продукції. Харчові виробництва, як хіміко-технологічні системи. Фізичні, фізико-хімічні, біохімічні методи обробки сировини та харчових продуктів. Принципи раціонального використання сировини, матеріалів, устаткування з метою оптимізації технологічних процесів.

**4.2. Білкові системи. Використання фізико-хімічних та технологічних властивостей білків у харчових технологіях**

Класифікація білків та їх характеристика, структура молекул та повноцінність білка, модифікація та обмін білків. Основні функціонально-технологічні властивості білків. Застосування фізико-хімічних властивостей білків під час виготовлення харчових продуктів з метою раціоналізації технологічного процесу.

**4.3. Жири. Використання фізико-хімічних та технологічних властивостей жирів у харчових технологіях**

Класифікація жирів. Біосинтез ліпідів. Окиснення жирів. Зміна жирів під час зберігання та під впливом технологічних факторів. Основні функціонально-технологічні властивості жирів. Використання фізико-хімічних властивостей жирів під час виготовлення харчових продуктів. Механізм дії антиоксидантів та застосування їх у харчових технологіях.

**4.4. Вуглеводи. Використання фізико-хімічних властивостей вуглеводів у технологічних процесах**

Фізико-хімічні та технологічні властивості вуглеводів. Використання моно- та олігоцукрів у виробництві. Інверсія сахарози. Процеси карамелізації та меланоїдиноутворення цукрів у харчових виробництвах. Фізико-хімічні та технологічні властивості крохмалю. Набухання, клейстерізація та ретроградація крохмалю. Ферментативний та кислотний гідроліз. Використання властивостей крохмалю у харчових технологіях. Класифікація модифікованих крохмалів. Властивості модифікованих крохмалів та застосування модифікованих крохмалів у харчових виробництвах.

**4.5. Основні речовини клітинних стінок плодів та овочів, вплив на формування якості продуктів харчування**

Будова клітинних стінок плодів та овочів. Деструкція геміцелюлоз, протопектину та структурного білку. Фізико-хімічні процеси, що відбуваються у картоплі, овочах та плодах при виробництві продуктів харчування. 9 Технологічні фактори, що впливають на тривалість теплової кулінарної обробки.

**4.6. Вітаміни та мінеральні речовини, їх зміни в технологічному процесі**

Роль вітамінів та мінеральних речовин у формуванні якісних показників харчових продуктів, їх функціональні властивості. Технологічні фактори, що зумовлюють руйнування вітамінів та мінеральних речовин під час виготовлення харчових продуктів. Застосування вітамінів та мінеральних речовин у харчових технологіях.

**4.7. Вода у харчових продуктах. Використання води у технологічних процесах. Активність води**

Вода як компонент харчових продуктів. Фізичні властивості води, її структура. Стан води в харчових продуктах. Форми зв'язку вологи у харчових продуктах. Рівноважна вологість. Активність води та стабільність продуктів.

**4.8. Фізичні, фізико-хімічні, біохімічні методи обробки сировини та харчових продуктів**

Механічна обробка сировини, її вплив на склад та властивості продуктів. Види теплової обробки. Вплив термічної обробки на властивості продуктів. Кріооброблення харчових продуктів. Основні технологічні принципи хімічної обробки сировини та продуктів. Застосування ферментів та мікроорганізмів у харчових виробництвах.

**4.9. Структурутворення у харчових системах**

Реологія як наука. Основні терміни та визначення. Харчові продукти як реологічні тіла. Структурутворення харчових систем. Характеристика структур: коагуляційних, конденсаційних, кристалізаційних. Утворення колоїдних, дисперсних систем: золі, гелі, емульсії, суспензії, застосування їх властивостей у харчових технологіях. Драгле- та піноутворення у харчових технологіях. Основні піно- та драглеутворювачі.

**4.10. Технологія цукру**

Основні види рослинної сировини для виробництва цукру та її характеристика. Вимоги до якості сировини. Світове виробництво цукру із цукрових буряків та цукрової тростини. Технологія виробництва цукру-піску із цукрових буряків. Характеристика найважливіших процесів. Принципова технологічна схема виробництва цукру-рафінаду. Виготовлення "жовтого" цукру та сфера його застосування.

#### **4.11. Технологія крохмалю та крохмалопродуктів**

Характеристика сировини для виробництва крохмалю. Виробництво крохмалю в Україні. Виробництво картопляного крохмалю. Принципова схема виробництва кукурудзяного крохмалю. Застосування крохмалю. Класифікація крохмалопродуктів (крохмальна патока, мальтозна патока, глюкозно-фруктозний сироп) та особливості їх отримання. Властивості крохмалопродуктів та використання їх в харчових продуктах. Відмінності технологічних схем виробництва крохмалопродуктів.

#### **4.12. Технологія борошна та круп**

Сировина для виробництва борошна та її технологічні властивості. Асортимент та вихід продукції на борошномельних заводах. Технологія отримання хлібопекарного борошна. Особливості виробництва макаронного борошна. Сировина для виробництва крупів та її технологічні властивості. Технологія виробництва окремих видів крупів. Вимоги до якості.

#### **4.13. Технологія хліба, хлібобулочних виробів**

Асортимент продукції хлібопекарської галузі. Принципова технологічна схема виготовлення хліба та булочних виробів. Особливості основних технологічних операцій. Способи приготування тіста з пшеничного та житнього борошна. Біохімічні, колоїдні та мікробіологічні процеси під час приготування тіста та випікання хліба. Технологічні режими виготовлення пшеничного та житнього хліба. Вплив технологічних факторів на якість виробів. Особливості виготовлення борошняних кондитерських виробів.

#### **4.14. Технологія макаронних виробів**

Сировина для виготовлення макаронних виробів. Асортимент продукції макаронного виробництва. Принципова технологічна схема виготовлення макаронних виробів. Призначення основних технологічних процесів. Технологічні режими та їх вплив на якість макаронних виробів.

#### **4.15. Технологія олії з рослинної сировини**

Основні види рослинної сировини для виробництва олії. Характеристика різних видів сировини та особливості технології олії з соняшника та кукурудзи. Технологічні схеми виробництва олії з соняшника та кукурудзи. Підготовка рослинної сировини до вилучення олії. Екстрагування олії з олійних культур. Рафінація жирів.

#### **4.16. Технологія жиру та продуктів на його основі**

Процес гідратації олії. Технологія маргарину. Асортимент та фізикохімічна характеристика маргаринів. Добавки та їхня роль у виробництві маргарину. Технологія майонезу. Асортимент та фізико-хімічні характеристики майонезу. Роль добавок у виробництві майонезу. Фактори стійкості емульсій.

#### **4.17. Технологія солоду із зернових культур**

Характеристика сировини для виробництва солоду та галузі використання солоду. Основні характеристики та властивості солоду. Особливості технології солоду із різних зернових культур. Принципова технологічна схема виробництва ячмінного солоду: світлого, темного карамельного. Технологія полі солодових екстрактів.

#### **4.18. Технологія спирту етилового з цукро- і крохмалевмісної сировини та лікєро-горілочаних виробів**

Основна сировина (зернові культури, меляса) та вимоги до її якості. Сорти етилового спирту та оцінка їх якості. Принципова технологічна схема виробництва спирту із крохмалевмісної сировини. Особливості виробництва спирту з меляси та технологічна схема. Робота брагоректифікаційних установок. Побічні продукти та відходи спиртового виробництва, їх використання. Асортимент горілок і лікєро-горілочаних напоїв. Принципова технологічна схема виробництва горілок та лікєро-горілочаних напоїв.

#### **4.19. Технологія м'ясних виробів та риби**

Види підприємств м'ясопереробної промисловості. Основна та допоміжна сировина та асортимент м'ясних виробів. Класифікація та асортимент ковбасних виробів. Технологічна схема ковбасних виробів. Особливості виробництва солоних м'ясопродуктів. Загальна технологічна схема виробництва банкових м'ясних консервів. Класифікація та асортимент рибних консервів. Загальна технологічна схема виробництва рибних консервів.

#### **4.20. Технологія молока та кисломолочних продуктів**

Вимоги до якості молока. Загальна технологічна схема виробництва молока. Особливості виробництва незбираних молочних продуктів. Асортимент кисломолочних продуктів та особливості технології. Кисломолочні сири та технологічна схема їх виробництва. Способи виробництва різних видів сиркових виробів.

#### **4.21. Технологія молочних продуктів (вершкове масло, морозиво, сири)**

Класифікація та асортимент масла вершкового. Загальна технологічна схеми виробництва. Спреди. Замінники молочного жиру та рослинні олії, що застосовуються у виробництві спредів. Асортимент натуральних сирів та основні технологічні стадії виробництва. Класифікація та асортимент морозива. Технологічна схема виробництва морозива. Виробництво молочних консервів.

#### **4.22. Технологія кондитерських виробів**

Асортимент продукції кондитерської галузі. Сировина для виготовлення кондитерських виробів. Класифікація цукерок за видом цукерних мас. Принципова технологічна схема виготовлення карамелі та помадних цукерок. Асортимент шоколаду. Сировина для виготовлення шоколаду. Принципова технологічна схема виготовлення шоколаду. Асортимент мармеладно-пастильні кондитерські вироби та принципові технологічні схеми виготовлення різних

видів. Особливості виробництва халви.

#### **4.23. Технологія вина та коньяку**

Характеристика основної сировини виноробства. Класифікація виноградних вин. Принципова технологічна схема виробництва столових вин. Особливості технології міцних, десертних, ігристих вин. Класифікація коньяку. Характеристика основних технологічних процесів.

#### **4.24. Технологія пива та слабоалкогольних напоїв**

Основна сировина для виробництва пива. Сорти і типи пива. Принципова технологічна схема виробництва пива. Асортимент слабоалкогольних напоїв. Сировина і рецептурні нормативи слабоалкогольних напоїв. Особливості технології слабоалкогольних напоїв, вимоги до їх якості.

#### **4.25. Технологія квасу, безалкогольних напоїв та соків**

Характеристика квасу та ферментованих напоїв. Асортимент безалкогольних напоїв. Сировина та характеристика основних технологічних процесів виробництва. Асортимент соків, їх харчова цінність. Технологія виробництва прозорих соків, напоїв, екстрактів і сиропів.

## **2. КРИТЕРІЇ ОЦІНЮВАННЯ, СТРУКТУРА ОЦІНКИ І ПОРЯДОК ОЦІНЮВАННЯ ПІДГОТОВЛЕНОСТІ ВСТУПНИКІВ**

1 Тестування триває 1 годину (60 хвилин).

2 Білет письмового тестування з фахових освітніх компонентів складається з 50 закритих тестових завдань. Вступнику потрібно обрати лише одну правильну (найбільш повну) відповідь.

3 Якщо відповідь на тест надана правильно, то виставляється максимальний бал (4 бали).

4 Якщо відповідь на тестові завдання є неправильною, то виставляється 0 балів.

5 Максимальна сума балів, яку може набрати абітурієнт, складає 200.

6 Мінімальна сума балів з випробування дорівнює 100.

7 Факт ознайомлення вступника з правилами проведення тестування та інструкцією засвідчується його особистим підписом на обкладинці бланку тестових завдань. Будь-які позначки на бланку тестових завдань, які можуть дешифрувати роботу вступникові робити суворо заборонено.

### 3. СПИСОК ВИКОРИСТАНИХ ДЖЕРЕЛ

#### *Технології ресторанної продукції*

1. *Архіпов В. В. Ресторанна справа: Асортимент, технологія і управління якістю продукції в сучасному ресторані: навч. посіб. 3-тє вид. Київ: Центр учбової літератури, 2021. 382 с.*
2. *Архіпов В. В. Організація ресторанного господарства : навч. посіб. 3-тє вид. Київ : Центр учбової літератури, 2021. 280 с.*
3. *Борошняні кондитерські вироби: технологія та устаткування : навч. посіб. / В. І. Оболкіна, С. Д. Дудко, Є. Б. Сидорченко, Ю. Г. Кожанов. Київ: Інкос, 2021 р. 250 с.*
4. *Власенко В. В., Семко Т. В., Криворук В. М., Іваніщева О. А. Технологія продукції ресторанного господарства (лабораторний практикум) : підручник. Вінниця : РВВ ВТЕІ КНТЕУ, 2018. 248 с.*
5. *Гаврилко П. П. Збірник рецептур національної кухні країн Європи. 2-ге вид. Київ : Центр учбової літератури, 2017. 620 с.*
6. *Доценко В. Ф., Кочерга В. І., Губеня В. О. Технологія продукції ресторанного господарства : навч. посіб. Київ: Кондор, 2021. 292 с.*
7. *Іжевська О. Технологія продукції ресторанного господарства : навч. посіб. Львів: ЛДУФК ім. Івана Боберського, 2020. 380 с.*
8. *Пересічний М. І., Пересічна С. М., Кравченко М. Ф. Технологія продукції ресторанного господарства : опорний конспект лекцій. Ч. 2. Київ : КНТЕУ, 2017. 182 с.*
9. *Сучасні технології кондитерського виробництва: підручник. / Гайдук О. В., Герлянд Т. М., Дрозіч І. А., Кулалаєва Н. В., Романова Г. М. Житомир: «Полісся», 2020. 514 с.*
10. *Технологія продукції ресторанного господарства : конспект лекцій / Т. В. Кравченко. Любешів, 2023. 268 с. URL : <http://www.ltklntu.org.ua/wp-content/uploads/2023/01/2023-Технологія-продукції-ресторанного-господарства-конспект-лекцій-.pdf>.*
11. *Шумило Г. І. Технологія приготування їжі: навч. посіб. Київ: Кондор, 2021. 506 с.*

#### *Організація ресторанного господарства*

1. *Архіпов В. В. Організація обслуговування у закладах ресторанного господарства : навч. посіб. 3-тє вид. Київ : Центр учбової літератури, 2021. 341 с.*
2. *Архіпов В. В. Ресторанна справа: асортимент, технологія і управління якістю продукції в сучасному ресторані : навч. посіб. 3-тє вид. Київ : Центр учбової літератури, 2021. 382 с.*
3. *Архіпов В. В. Ресторанна справа: асортимент, технологія і управління якістю продукції в сучасному ресторані : навч. посіб. 4-тє вид. Київ : Центр учбової літератури, 2026. 382 с.*
4. *Дишкантюк О. В., Марковська А.В. Ресторанна справа. Практикум : навч. посіб. Київ : Олді Плюс, 2022. 224 с.*

5. Зубар Н. М., Григорак М. Ю. Логістика у ресторанному господарстві : навч. посіб. Київ : Центр учб. літ., 2021. 308 с.

6. Кузьмін О.В., Чемакіна О.В., Акімова Л.М. Інжиніринг у ресторанному бізнесі : навч. посіб. Херсон : ОЛДІ-ПЛЮС, 2020. 488 с.

7. Майкова С.В., Вівчарук О.М., Маслійчук О.Б., Подвірна Х.Є. Проектування та дизайн закладів готельно-ресторанного господарства: навч. посіб. Львів : ЛНУ ім. Івана Франка. 2025. 340 с.

8. Майкова С.В., Вівчарук О.М., Маслійчук О.Б., Удуд І.Р. Ресторанна справа: навч. посіб. Львів : ЛНУ ім. Івана Франка. 2024. 424 с.

9. Назаренко І. А., Боднарук О. А. Організація обслуговування в закладах ресторанного господарства : навч. посіб. Кривий Ріг : ДонНУЕТ, 2020. 128 с.

10. Павленкова П.П., Тележенко Л.М., Біленька І.Р., Дзюба Н.А. Технологічне проектування підприємств ресторанного господарства : навч. посіб. стер. вид. Херсон : Олді-плюс, 2021. 312 с.

11. Скопень М. М. та ін. Інформаційні системи і технології в готельно-ресторанному та туристичному бізнесі : підруч. Київ : Ліра-К, 2020. 764 с.

### ***Економіка і управління харчових виробництв***

1. Балджи М. Д., Однолько В. О. Економіка та організація торгівлі: навч. посіб. Київ : ФОП Гуляєва В.М., 2021. 344 с.

2. Власова Н.О. Економіка ресторанного господарства : навч. посіб.; ХДУХТ. 2-ге вид., стер. Харків : Світ книг, 2019. 389 с.

3. Економіка підприємства : підручн. / за заг. ред. Л. Г. Ліпич. Луцьк : Вежа-Друк, 2021. 768 с.

4. Економіка підприємства : підруч./ під заг. ред. д.е.н., проф. Ковальської Л. Л. та проф. Кривов'язюка І. В. Київ : ВД «Кондор», 2020. 700 с.

5. Економіка та організація виробництва : навч. посіб. / уклад. О. І. Андрусь, Н.М. Покровська. Київ: КПІ ім. Ігоря Сікорського, 2022. 127 с.

6. Лисак О. І., Андреева Л. О., Болтянська Л. О. Економіка підприємства: навч. посіб. Мелітополь: Люкс, 2020. 272 с.

7. Мостенська Т. Л., Бойко І. А., Болотіна І. М. та інші Організація виробництва на підприємствах харчової промисловості : підруч. Київ : Кондор, 2011. 723 с.

8. Петренко К. В., Скоробогатова Н. Є. Економіка і організація виробництва: навч. посіб. Київ: КПІ ім. Ігоря Сікорського, 2019. 177 с.

9. Петрига О. М. Т. І. Яворська, Ю. О. ПрусЕкономіка аграрного підприємства: навч. посіб. ; за ред. О. М. Петриги, Т. І. Яворської. Мелітополь: Вид-во Мелітопольська типографія «Люкс», 2016. 498 с.

10. Рогач С. М., Суліма Н. М., Гуцул Т. А., Ярема Л. В. Економіка сільського господарства: навч. посіб. Київ: ЦП «Компринт», 2018. 517 с.

11. Рудьєв В.А., Буткевич С. О., Мостенська Т. Л. Управління персоналом : навч. посіб. Київ : Кондор, 2020. 420 с.

### ***Технології харчових виробництв***

1. Гніцевич В. А. Харчові технології : підручн. ; Держ. торг.-екон. ун-т.

Київ : Держ. торг.-екон. ун-т, 2024. 336 с.

2. Гніцевич В. А., Никифоров Р. П., Слащева А. В. Харчові технології. Технологія продуктів рослинного походження : навч. посіб. Кривий Ріг: ДонНУЕТ, 2021. 267 с.

3. Гніцевич В.А. Харчові технології. Технологія продуктів тваринного походження : навч. посіб. Кривий Ріг : ДонНУЕТ, 2022. 246 с.

4. Головка М. П., Власенко І. Г., Головка Т. В., Семко Т. В. Технологія м'яса та м'ясопродуктів з елементами НАССР: навч. посіб. Харків: Світ книг, 2021. 404 с.

5. Головка М. П., Власенко І. Г., Головка Т. В., Семко Т. В. Технологія молока та молочних продуктів з елементами НАССР: навч. посіб. Харків: Світ книг, 2021. 289 с.

6. Зубар Н. М. Теоретичні основи харчових виробництв : підруч. Київ: Видавничий дім «Кондор», 2020. 304 с.

7. Савченко О. А., Грек О. В. Загальні технології харчових виробництв: навч. посіб. Київ: Компринт, 2020. 277 с.

8. Семко Т., Власенко І., Іваніщева О. НАССР в харчових технологіях: навч. посіб. Вінниця: РВВ ВТЕІ ДТЕУ, 2024. 245 с.

9. Семко Т., Пахомська О.. Технології харчових виробництв : лабораторний практикум. Вінниця: РВВ ВТЕІ ДТЕУ, 2023. 284 с.

10. Технології харчових виробництв: навч. посіб. / О. Р. Михайлицька, І. М. Деркач, Н. Б. Сливка та ін. ; Львів. нац. ун-т вет. медицини та біотехнологій ім. С.З. Гжицького. Львів, 2021. 214 с.

11. Харчові технології: навч. посіб. у 2 ч. Ч. 2 / Ф. В. Перцевой, Н. В. Камсулі О. Б. Дроменко та ін.; Харків. держ. ун-т харчування та торгівлі. Харків : ХДУХТ, 2020. 208 с.

## УХВАЛИЛИ

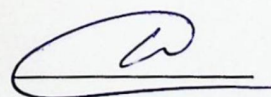
Завідувач кафедри  
туризму та готельно-ресторанної справи



Наталія ЧОРНА

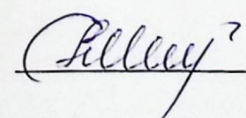
## ПОГОДЖЕНО

Голова  
фахової атестаційної комісії



Юрій ДОВГАНЬ

Начальник  
навчально-методичного відділу



Тетяна ШЕВЧУК