

**Міністерство освіти і науки України
Київський національний торговельно-економічний університет
Вінницький торговельно-економічний інститут**

Кафедра туризму та готельно-ресторанної справи

ЗАТВЕРДЖУЮ

Голова приймальної комісії


Наталія ЗАМКОВА

10 березня 2021 р.



**ПРОГРАМА
вступних фахових випробувань**

освітній ступінь	«бакалавр»
галузь знань	24 «Сфера обслуговування»
спеціальність	241 «Готельно-ресторанна справа»
освітня програма	«Готельно-ресторанна справа»

Вінниця 2021

ВСТУП

Програма вступного випробування з дисциплін професійної підготовки для здобуття освітнього ступеня «бакалавр» підготовлена відповідно до освітньо-професійної програми (ОПП) підготовки бакалавра галузі знань 24 «Сфера обслуговування» спеціальності 241 «Готельно-ресторанна справа».

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:

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

Основний зміст складається з трьох розділів:

1. Організація готельного господарства.
2. Ресторанний сервіс.
3. Технологія приготування їжі.

ОСНОВНИЙ ЗМІСТ

1. ОРГАНІЗАЦІЯ ГОТЕЛЬНОГО ГОСПОДАРСТВА

1.1 Тенденції розвитку готельного господарства України та світового готельного господарства.

Створення великих готельних об'єднань в Азії, Карибському басейні, освоєння нових регіонів міжнародними готельними ланцюгами, розширення франчайзингових угод на управління в готельному секторі, розробка національних програм туристичної сфери країни, глибока сегментація туристичного ринку за рахунок створення нових типів готелів, що призначені, для конкретної категорії населення, динаміки готельних тарифів на різні види послуг. Характеристика факторів, що позитивно впливатимуть на розвиток світової готельної індустрії.

1.2 Нормативно-правове регулювання готельної індустрії.

Нормативно-правова база діяльності підприємств готельного господарства в Україні, створення технологічних і соціальних нормативів впровадження сучасних готельних технологій. Тема акцентує увагу на наступних аспектах: визначення типу підприємства; визначення та присвоєння категорії; вимоги до організації (технічне оснащення, технологічний процес, якість) надання основних та додаткових послуг; правила користування готелями. Принципи роботи органів і служб стандартизації в Україні в галузі туризму, порядок розробки, затвердження та реєстрація стандартів, загальні вимоги до стандартів.

1.3 Характеристика основних типів засобів розміщення.

Транзитні готелі – їх призначення, розташування та форми власності. Ділові готелі – їх призначення та місцезнаходження. Загальні та специфічні функціональні вимоги до готелів даного типу: місцезнаходження, наявність умов для роботи в номері, максимальна ізоляція номерів від впливу зовнішнього середовища, надання умов для проведення нарад, конгресів, презентацій, виставок, бенкетів тощо, наявність розвинутої мережі служби зв'язку та фінансового забезпечення тощо. Курортні готелі - їх призначення. Специфічні особливості місцезнаходження, медичного обслуговування, надання профілактичного і дієтичного харчування, наявності торговельної мережі лікувальних і курортних товарів, внутрішнього обладнання номерів, широкого кола додаткових послуг. Готелі для сімейного відпочинку - призначення, основний обслуговуючий контингент. Характеристика підприємств готельного господарства для відпочинку. Туристично-екскурсійні готелі (туристичні, готелі для масового туризму) для туристів з пасивними засобами пересування, їх місцезнаходження, строк перебування туристів, особливості структури приміщень. Туристично-спортивні готелі - особливості їх місцезнаходження. Особливості функціонування готелів для спортсменів, що займаються окремими видами спорту. Спеціалізовані туристичні готелі – їх призначення, місцезнаходження. Характеристика і призначення мотелів, кемпінгів. Види

ротелів, основне їх призначення і характеристика. Ботелі і ботокемпінги, їх призначення, місцезнаходження, організація приміщень для ночівлі і відпочинку. Особливості організації флайтелів. Характеристика лікувально-оздоровчих підприємств готельного господарства. Вимоги до лікувально-оздоровчих підприємств готельного господарства та їх основні типи: санаторії; пансіонати; бази та табори відпочинку; будинки відпочинку; сільські туристичні будинки; профілакторії. Організаційні питання порядку комплектації кадрового забезпечення, організації матеріально-технічної бази, врахування екологічних вимог.

1.4 Сучасний підхід до класифікації підприємств готельного господарства.

Основні принципи та загальні підходи до класифікації підприємств готельного господарства в різних країнах Європи, Америки, Азіатських країн. Характеристика основних вимог до класифікації готелів, розроблених секретаріатом ВТО в 1989 р.: до навколишньої території, будівель, якості устаткування і обладнання, організації номерного фонду, громадських і допоміжних приміщень, обслуговуючого персоналу тощо. Характеристика найбільш розповсюджених систем класифікації готельних господарств. Критерії класифікації готельного господарства України. Класифікація готельних господарств з урахуванням мінімальних вимог до певної категорії. Категорійність номерного фонду. Характеристика основних вимог до категорій номера: вища, перша, друга, третя, четверта. Порядок встановлення категорійності номера.

1.5 Функціональна організація приміщень підприємств готельного господарства.

Склад і кількість приміщень будь-якого засобу розміщення залежить від його типу і місткості. Схеми функціональної організації приміщень залежно від місткості: малої та великої. Розподіл приміщень готельного господарства на групи: житлова; адміністрації; вестибюльна; громадського призначення; господарського і складського призначення; культурно-масового та спортивно-рекреаційного обслуговування. Склад приміщень залежно від груп та їх основне призначення: приміщення житлової групи; приміщення адміністративної групи; приміщення вестибюльної групи; приміщення ресторанного господарства; приміщення господарського і складського призначення; приміщення культурно-масового та спортивно-рекреаційного обслуговування.

1.6 Організація приміщень житлової групи.

Приміщення, що входять до житлової групи. Номер як окреме приміщення для тимчасового помешкання. Основні елементи номера. Типи номерів: номер-апартамент, номер-президентський апартамент; номер-люкс, двокімнатний номер, номер-комплекс, номер-дубль (студію), однокімнатний номер. Характеристика різних типів номерів: кількість житлових кімнат, їх призначення та обладнання, наявність санвузла та якість його приладдя, прийоми розміщення меблів у номерах. Основні вимоги до організації номерного фонду. Приміщення для побутового обслуговування на поверсі. Місцезнаходження

приміщень побутового обслуговування, їх основне призначення, обладнання. Склад приміщень: комплекс приміщень, що надають побутові послуги мешканцям готелю, приміщення обслуговуючого персоналу, приміщення для прибирального інвентарю, санвузол для персоналу. Коридори - важливий комунікаційний вузол. Основні вимоги до коридорів. Хол - поверховий комунікаційний вузол, його призначення, обладнання, варіанти організації холів залежно від функціонального призначення. Вітальня - призначення, місцезнаходження, обладнання меблями і музичними інструментами, особливості об'ємно-просторового рішення віталень, що функціонують цілорічно.

1.7 Організація нежитлових груп приміщень.

Організація приміщень адміністрації. Основні види приміщень адміністрації готельного господарства, їх розташування. Блоки адміністративних приміщень за функціональним призначенням. Організація та планування приміщень, розташування в них різноманітних зон за функціональним призначенням. Побутові приміщення для обслуговуючого персоналу готельного господарства, їх призначення, обладнання і вимоги до організації. Організація приміщень вестибюльної групи. Характеристика зон вертикальних і горизонтальних комунікацій. Функції матеріального забезпечення та проведення необхідних ремонтних робіт в готельному господарстві приміщень господарського і складського призначення. Приміщення і підприємства побутового обслуговування мешканців готельного господарства, перукарні, пункти прокату предметів культурно-побутового призначення, пункти дрібного ремонту речей, приймальні пункти хімчистки і прання білизни, приміщення прання білизни за методом самообслуговування, медичний пункт та інші приміщення. Склад приміщень культурно-масового обслуговування: універсальні зали і конференц-зали; танцювальні зали і дискотеки; бібліотеки; більярдні; казино; кегельбани; зали ігрових автоматів; демонстраційні зали; туристичні клуби; відеосалони та інші приміщення, що реалізують функції відпочинку мешканців готельного господарства. Загальні вимоги до створення зелених зон відпочинку, майданчиків для спортивно-оздоровчих занять на повітрі.

1.8 Архітектура та інтер'єр у готельному господарстві.

Архітектурні рішення об'єктів підприємств готельного господарства: архітектура, стиль, ландшафтна архітектура, антропогенний ландшафт, інтер'єр. Принципи організації внутрішнього простору, функції та елементи інтер'єру в приміщеннях засобів розміщення. Інтер'єр як художня композиція. Основні методи створення художньої композиції, що застосовуються в створенні інтер'єрного простору приміщень: масштаб, тектоніка, єдність підпорядкування, співвідношення форм за різними характеристиками, ілюзорне сприйняття простору. Основні підходи щодо меблювання номерів, нежитлової групи приміщень залежно від планової організації зон та інтер'єру готельних номерів. При цьому слід розглянути габарити функціональних зон та проходів. Завдання та основні види декоративно-прикладного мистецтва в організації інтер'єру

приміщень, силуетна композиція компонентів інтер'єру, композиційне поєднання форм і розмірів компонентів інтер'єру. Композиційні прийоми озеленення приміщень. Принципи створення композицій з зелених рослин. Особливості догляду за зеленими насадженнями в приміщеннях.

1.9 Технологія прибиральних робіт навколишньої території та груп приміщень.

Види прибиральних робіт на навколишній території та в приміщеннях підприємств готельного господарства. Прибирання території готельного господарства. Основні вимоги до прибиральних робіт у різні періоди року: взимку, весною, літом, восени. Вимоги до утримання зелених насаджень. Технологія прибиральних робіт у житлових групах приміщень. Вимоги до рівня комфорту і належного санітарного-гігієнічного стану номерного фонду, інших приміщень на поверсі, служб експлуатації номерного фонду. Складові технологічних циклів прибиральних робіт. Нормативні документи: «Правила поведінки персоналу під час проведення прибиральних робіт». Характеристика основних вимог до поведінки обслуговуючого персоналу при проведенні прибиральних робіт. Норми витрат господарчих матеріалів для виконання прибиральних робіт. Забезпечення білизною готельного господарства, вимоги до білизни, стандарти білизни.

1.10 Технологія прийому та розміщення туристів в засобах розміщення.

Сутність технологічного процесу виробництва готельних послуг. Порядок оформлення туриста при прийомі в готель. Анкета прибулого в готель. Картка гостя – документ на право входу в готель. Картка руху ліжко-діб, що ведеться адміністратором. Порядок оформлення плати за помешкання. Список осіб, які проживали в готелі. Варіант невикористаного авансу за помешкання. Касовий звіт за добу. Порядок оформлення за додаткове ліжко, за продовження перебування в номері, за переселення в інший номер. Порядок оформлення туристичних груп. Порядок оформлення виїзду гостя. Автоматизація процесу прийому і розміщення туристів в готелі. Система бронювання і резервування місць у готелях. Організація робочих місць служби прийому і розміщення з використанням технологічних процесів у роботі готельного господарства.

1.11 Організація надання додаткових послуг в підприємстві готельного господарства.

Характеристика етапів надання послуги забезпечення необхідними ресурсами, технологічний процес виконання, контроль, випробування, прийняття, оцінка, процес обслуговування. Види послуг, що надаються готельним господарством. Розширення структури послуг у готельному господарстві за рахунок задоволення різних потреб туристів. Поняття послуги як результат безпосередньої взаємодії виконавця і споживача, а також власної дії виконавця щодо задоволення потреби споживача. Матеріальні і соціально-культурні послуги.

1.12 Організація продовольчого, матеріально-технічного постачання, складського господарства в засобах розміщення.

Завдання, зміст і основні напрямки організації допоміжних служб. Завдання організації продовольчого і матеріально-технічного постачання в готельному господарстві. Джерела постачання. Порядок формування господарчих зв'язків. Договори постачання товарів, їх зміст. Роль оптових ланок торгівлі в організації продовольчого і матеріально-технічного постачання. Особливості складання господарчих зв'язків в готельному господарстві різних форм власності в сучасних умовах. Система організації продовольчого постачання. Організація складського і тарного господарства. Призначення і завдання, що виконує складське господарство. Види складських приміщень для збереження продовольчих товарів і матеріально-технічних засобів в готельному господарстві. Умови збереження і основні санітарно-гігієнічні вимоги. Організація роботи складської групи приміщень.

1.13 Організація інженерно-технічного обслуговування в готельному господарстві

Організація енергетичного господарства підприємств. Структура енергетичного господарства та його основне призначення. Класифікація паливно-енергетичних ресурсів та джерела їх постачання. Організація роботи щодо нормування і раціонального використання паливно-енергетичних ресурсів. Системи холодного і гарячого водопостачання і завдання технічної експлуатації їх. Облік витрат води і шляхи її економії. Каналізація. Вимоги до системи каналізації. Користування внутрішніми каналізаційними обладнаннями мешканцями готелів і персоналом. Опалення. Призначення і обладнання. Схеми систем опалення. Регулювання системи опалення і шляхи економії тепла. Вентиляція. Система вентиляції: природна, організована і неорганізована. Огляд і регулювання систем вентиляції. Калорифери. Приміщення і експлуатація кондиціонування повітря. Принципова схема кондиціонування повітря. Місцеві кондиціонери. Сміттепроводи в підприємствах готельного господарства. Обладнання сміттепроводу і його експлуатація. Пило прибирання. Обладнання систем центрального пило прибирання. Побутові пилососи. Підлогомийні і підлогонатуральні машини. Ліфти та ескалатори, їх розміщення в готельному господарстві і експлуатація. Диспетчерське управління ліфтовим господарством. Засоби внутрішнього зв'язку в готельних господарствах. Радіофікація і телебачення, засоби пожежної і охоронної сигналізації, сигналізація служби прийому і розміщення, диспетчерська служба та інше. Класифікація транспортних засобів за призначенням, видами належністю. Організація метеорологічної служби. Організація санітарної служби в готельному господарстві.

1.14 Особливості організації праці в підприємстві готельного господарства.

Особливості організації праці в готельному господарстві. Професійно-кваліфікаційна структура працівників. Основні критерії визначення професійно-кваліфікаційної структури. Характеристика основних соціально-професійних груп працівників готельного господарства: адміністративно-управлінська,

спеціалісти, працівники масових професій, технічні працівники. Групи працівників залежно від функцій, що виконуються в готельному господарстві: адміністративно-управлінська, служби прийому і розміщення, служба обслуговування, служба матеріально-технічного забезпечення, технічна служба, група працівників підприємств ресторанного господарства. Раціональна організація праці робітників підприємства готельного господарства. Нормування праці в підприємствах готельного господарства. Поняття культури обслуговування, норми поведінки людей у процесі спілкування.

2. РЕСТОРАННИЙ СЕРВІС

2.1 Основи організації роботи закладів ресторанного господарства
Класифікація закладів ресторанного господарства згідно ДСТУ 4281:2004. Загальні вимоги до закладів ресторанного господарства. Характеристика типів та класів закладів ресторанного господарства. Характеристика заготівельних підприємств: фабрики-заготівельної, фабрики-кухні, домашньої кухні, спеціалізованих цехів. Основні вимоги щодо роботи суб'єктів господарської діяльності (закладів, підприємств) усіх форм власності, що здійснюють діяльність на території України у сфері ресторанного господарства. Характеристика виробничо-торговельної структури закладів ресторанного господарства.

2.2 Організація постачання закладів ресторанного господарства

Основні принципи та особливості організації постачання закладів ресторанного господарства в сучасних умовах. Джерела, види та форми постачання. Організація продовольчого постачання закладів ресторанного господарства: функції служби продовольчого постачання, характеристика транзитної та складської форм поставок сировини та продовольчих товарів, централізованого та децентралізованого способів доставки товарів, кільцевого та маятникового маршрутів завезення товарів. Критерії вибору постачальників в аспекті закупівельної логістики. Організація матеріально-технічного забезпечення. Форми постачання та вибір постачальників.

2.3 Організація роботи складського, тарного та транспортного господарств.

Організація роботи складського господарства. Основні функції та призначення складського господарства. Організація тарного господарства. Значення тари та її роль в організації товароруку. Класифікація тари. Ефективність раціональної організації тарного господарства закладів ресторанного господарства. Організація транспортно-експедиційних операцій та транспортного господарства. Види транспорту, які використовуються для постачання закладів ресторанного господарства продовольчими товарами та засобами матеріально-технічного призначення.

2.4 Основи організації виробництва продукції у закладах ресторанного

господарства

Виробничий процес як основа формування закладу ресторанного господарства. Класифікація виробничих процесів. Основні принципи організації виробництва у закладах ресторанного господарства. Типи виробництва, їх організаційно-економічна характеристика. Виробнича програма закладу ресторанного господарства. Значення та склад виробничої програми підприємства. Види меню та їх характеристика. Загальна характеристика виробничих цехів: заготівельних, доготівельних, спеціалізованих. Організація роботи цеху з виробництва напівфабрикатів з м'яса. Організація роботи борошняного цеху.

2.5 Основи технологічного процесу обслуговування споживачів у закладах ресторанного господарства.

Основні поняття: процес обслуговування, умови обслуговування. Класифікація методів обслуговування споживачів у закладах ресторанного господарства: обслуговування офіціантами, самообслуговування, комбінований метод. Класифікація форм самообслуговування та їх характеристика. Структура процесу самообслуговування. Змішані форми обслуговування споживачів та сфери їх застосування.

2.6 Характеристика матеріально-технічної бази для організації обслуговування споживачів у закладах ресторанного господарства.

Характеристика торгівельних приміщень: вестибюль, аванзала, банкетна зала, сервіс-бар(буфет), мийна столового посуду, сервізна. Характеристика предметів матеріально-технічного забезпечення. Обладнання торгівельних залів. Характеристика столів: ресторанных, банкетних, фуршетних, підсобних; сервантів, стільців тощо. Класифікація столового посуду за видом матеріалу, за функціональним призначенням, за застосуванням. Характеристика металевого посуду та приборів. Посуд з фольгокартону. Характеристика і призначення посуду та приборів із полімерних матеріалів. Характеристика та призначення посуду з дерева, паперу тощо. Характеристика та призначення столової білизни: скатертини, серветки, ручники, рушники.

2.7 Організація та моделювання процесу повсякденного обслуговування різних контингентів споживачів в закладах ресторанного господарства.

Клінінгові технології підготовки торгових приміщень до обслуговування споживачів, їх санітарно-гігієнічна спрямованість. Попереднє сервірування столу. Особливості попереднього сервірування столу до сніданку, обіду, вечері. Технологічний процес обслуговування споживачів у ресторані. Способи подання страв та закусок: в обнос, з використанням підсобного столу, в стіл. Правила подання страв та напоїв: послідовність подання, температурний режим, відповідний посуд, прибори тощо. Особливості подавання буфетної продукції. Правила вибору та техніка подавання алкогольних та безалкогольних напоїв до закусок та страв. Правила подання холодних страв та закусок, гарячих закусок. Правила подання солодких страв та напоїв власного виробництва. Правила

подання холодних та гарячих солодких страв. Правила подання холодних та гарячих напоїв. Правила прибирання використаного посуду та розрахунку зі споживачами.

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

Організація обслуговування згрупованого контингенту споживачів за місцем роботи. Особливості організації харчування студентів. Типи закладів ресторанного господарства за місцем навчання. Організація дієтичного харчування. Організація харчування учнів технікумів і ПТУ за місцем навчання. Особливості організації харчування споживачів у закладах лікувально-оздоровчого відпочинку: санаторіях, пансіонатах, базах відпочинку. Організація обслуговування споживачів на залізничному транспорті. Організація обслуговування споживачів в аеропортах, на борту літака. Особливості організації обслуговування пасажирів водного транспорту.

2.9 Раціональна організація праці у закладах ресторанного господарства.

Значення раціональної організації праці. Зміст раціональної організації праці. Характеристика режимів праці та відпочинку у закладах ресторанного господарства. Поняття режиму праці та відпочинку. Організаційно-правові основи режимів праці та відпочинку у закладах ресторанного господарства. Графіки виходу на роботу персоналу закладів ресторанного господарства - лінійний, стрічковий (ступінчатий), двох-бригадний, підсумований облік робочого часу, комбінований. Поняття та мета проведення фотографії робочого часу. Різновиди фотографії робочого часу: виконавця, використання обладнання, виробничого процесу. Дослідження трудових процесів методом хронометражу та фотохронометражу. Поняття та мета проведення хронометражу. Поняття та мета проведення фотохронометражу.

3. ТЕХНОЛОГІЯ ПРИГОТУВАННЯ ЇЖІ

3.1 Технологічне забезпечення якості кулінарної продукції. Особливості технологічного процесу виробництва продукції харчування ресторанного господарства. Методи і способи кулінарної обробки харчових продуктів і їх значення для виробництва кулінарної продукції Безвідходні і ресурсозберігаючі технології. Якість продукції харчування, її технологічне забезпечення. Технологічні принципи створення технологічних карт.

3.2 Технологія приготування соусів.

Фізіологічна, харчова і технологічна значимість соусів. Класифікація соусів, їхній асортимент. Технологічна характеристика сировини, виробництво напівфабрикатів із неї, її вплив на якість соусів. Загальна схема технологічного процесу виробництва соусів із загусниками, управління процесом із метою поліпшення якості соусів. Технологічні схеми виробництва соусів без загусників. Фізико-хімічні зміни, що відбуваються під час виробництва соусів. Технологія

виробництва нових соусів. Особливості виробництва соусів промисловістю, шляхи використання цих соусів у закладах ресторанного господарства. Вимоги до якості соусів, умови і терміни зберігання.

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

Фізіологічне значення страв із картоплі, овочів, грибів у харчуванні людини. Класифікація цих страв. Технологічні процеси виробництва напівфабрикатів із овочів різного ступеню готовності. Теоретичне обґрунтування оптимальних технологічних схем із метою управління якістю напівфабрикатів. Технологія виробництва страв із картоплі, овочів, грибів. Фізико-хімічні процеси, що відбуваються в сировині і овочевих напівфабрикатах під час механічної і теплової обробки. Правила підбору соусів до страв із овочів та грибів. Вимоги до якості страв і кулінарних виробів із овочів і грибів, терміни зберігання, реалізація. Відпрацювання технології приготування страв з овочів. Значення страв із круп, бобових і макаронних виробів у харчуванні. Теоретичне обґрунтування механічної обробки круп, бобових, макаронних виробів відповідно до їх технологічних властивостей. Класифікація кулінарної продукції із круп, бобових, макаронних виробів, особливості технологічних процесів її виробництва. Вимоги до якості страв із круп, бобових, макаронних виробів. Правила їх подавання. Роль фізико-хімічних процесів, що відбуваються під час теплової обробки круп, бобових, макаронних виробів, у формуванні структурно-механічних властивостей і якості готових страв, управління цими процесами. Відпрацювання технології приготування страв з круп, бобових і макаронних виробів.

3.4 Технологія напівфабрикатів, страв та кулінарних виробів із продуктів тваринного походження.

Технологія обробки риби. Загальні принципові схеми технологічного процесу виробництва кулінарної продукції з гідробіонів. Характеристика та обробка лускатої та безлускатої риби. Класифікація м'ясної сировини, яка надходить в заклади ресторанного господарства. Технологічна характеристика сировини; вимоги до якості. Хімічний склад та харчова цінність м'яса і м'ясних продуктів. Будова тканин м'яса і м'ясних продуктів. Класифікація напівфабрикатів із м'яса, м'ясних продуктів та м'яса диких тварин. Технологічний процес обробки м'яса і виробництва напівфабрикатів. Аналіз технологічних процесів виробництва напівфабрикатів із подрібненого м'яса. Теоретичне обґрунтування використання добавок і наповнювачів для утворення системи фаршу з визначеними реологічними властивостями. Механічна кулінарна обробка субпродуктів і кісток. Технологія виробництва напівфабрикатів із субпродуктів. Вимоги до якості напівфабрикатів, умови і терміни зберігання. Обґрунтування вибору способів і режимів теплової обробки напівфабрикатів із м'яса; вплив її на якість готової продукції, управління якістю. Асортимент і технологія страв і кулінарних виробів із м'яса і м'ясних продуктів залежно від способу теплової обробки. Особливості приготування страв із м'яса диких тварин. Обґрунтування умов і

термінів зберігання і реалізації готової продукції. Моделювання і оптимізація технологічних процесів виробництва конкурентоспроможної м'ясної кулінарної продукції. Технологічна характеристика сировини, яка надходить в заклади харчування, її класифікація, технологічні властивості та призначення. Характеристика технологічних процесів обробки і виробництва напівфабрикатів із сільськогосподарської птиці, кролів, дичини; їх асортимент; вимоги до якості напівфабрикатів. Асортимент страв і кулінарних виробів із птиці, кролів, дичини і технологія їх приготування. Вплив теплової обробки на якість готової продукції із птиці: формування органолептичних і реологічних показників. Вимоги до якості страв і кулінарних виробів із птиці, дичини, кролів. Умови їх зберігання і реалізації. Приготування страв з сільськогосподарської птиці. Технологія приготування страв з яєць та яйцепродуктів. Будова, хімічний склад і харчова цінність яєць. Значення яєць у харчуванні людини. Класифікація яєць. Процеси, що відбуваються в яйці під час теплової обробки. Підготовка яєць та продуктів їх переробки до кулінарної теплової обробки. Способи варіння яєць. Страви з варених яєць. Смажені і запечені страви з яєць. Вимоги до якості страв з яєць. Приготування страв з яєць та яйцепродуктів. Технологія приготування страв з сиру та молочних продуктів. Харчова та поживна цінність сиру. Значення страв з сиру у харчуванні. Перспективи розвитку асортименту та технологій кулінарної продукції з сиру. Приготування холодних страв з сиру. Варені страви з сиру. Смажені та запечені страви з сиру. Вимоги до якості страв з сиру. Приготування страв з сиру та молочних продуктів.

3.5 Технологія напівфабрикатів, страв, напоїв та кулінарних виробів із продуктів тваринного та рослинного походження.

Значення бульйонів і відварів у харчуванні людини, їх хімічний склад. Види бульйонів і відварів, їхня характеристика. Технологічні схеми виробництва бульйонів і відварів із різної сировини. Призначення і використання бульйонів. Вимоги до якості бульйонів і відварів, їх зберігання і реалізація. Значення супів у харчуванні людини та їх класифікація. Загальна схема технологічного процесу виробництва супів; характеристика етапів процесу, їхня мета і завдання. Значення, класифікація холодних страв та закусок, їхній асортимент. Аналіз технологічних схем виробництва холодних страв і закусок за групами. Класифікація, асортимент, значення солодких страв у харчуванні. Характеристика технологічних властивостей жельованих речовин, стабілізаторів, піноутворювачів, які використовуються для виробництва солодких страв. Характеристика сировини для виготовлення солодких страв і напоїв. Теоретичні аспекти виробництва жельованих і збитих солодких страв. Технологія солодких страв за групами. Можливі види браку і їх усунення на різних етапах процесу виробництва. Приготування солодких страв. Загальна характеристика, класифікація, значення у харчуванні напоїв. Технологічна характеристика і підготовки до використання сировини для виготовлення напоїв. Технологічний процес виробництва, умови і терміни зберігання, реалізації напоїв, їхня якість. Приготування напоїв.

3.6 Технологія борошняних кондитерських та хлібобулочних виробів.

Класифікація, значення і харчова цінність борошняних страв і кулінарних виробів. Характеристика сировини і її підготовка до виробництва прісного і дріжджового тіста. Виробництва тіста для борошняних страв (пельменів, вареників, локшини, галушок, млинчиків, оладок). Асортимент борошняних страв. Технологія фаршів. Утворення тіста; процеси, які відбуваються при цьому. Фізико-хімічні процеси, що відбуваються у напівфабрикатах під час теплової обробки, їх роль у формуванні якості готових страв. Вимоги до якості готової продукції. Технологічний процес виробництва дріжджового тіста. Характеристика технологічного процесу виробництва дріжджового тіста опарним та безопарним способами. Тістоведення. Фізико-хімічні і біологічні процеси, що відбуваються під час бродіння тіста; їх вплив на якість тіста і якість готових виробів із нього. Асортимент борошняних кулінарних виробів із дріжджового тіста, процес їх формування, розстоювання, випікання, охолодження. Виробництво, зберігання та реалізація кулінарних виробів із дріжджового тіста. Теоретичне обґрунтування режимів теплової обробки борошняних кулінарних виробів і фактори, які формують структурно-механічні та органолептичні показники якості готової продукції. Умови і терміни зберігання і реалізації тіста і готових виробів. Поліпшення споживчих властивостей борошняних виробів. Технологія приготування листкового тіста та виробів з них. Листкове прісне тісто. Листкове дріжджове тісто. Вимоги до якості виробів з листкового тіста. Технологія приготування пісочного, бісквітного заварного тіста і виробів з них. Пісочне тісто і вироби з нього. Бісквітне тісто і вироби з нього. Заварне тісто і вироби з нього. Оздоблюючі напівфабрикати для виробів з тіста. Приготування борошняних кондитерських та хлібобулочних виробів.

3.7 Особливості технології охолодженої і швидкозамороженої кулінарної продукції.

Мета виробництва, характеристика, призначення, класифікація, асортимент охолоджених і швидкозаморожених страв. Технологічна схема процесу виробництва охолоджених і швидкозаморожених страв; її теоретичне обґрунтування. Розігрів охолоджених і швидкозаморожених страв, їхнє використання. Вимоги до якості. Умови і терміни зберігання, транспортування, реалізації. Відпрацювання технологій охолоджених і швидкозаморожених страв.

3.8 Кулінарне мистецтво: вимоги, коментарі, рекомендації.

Правила міжнародних змагань з кулінарного мистецтва. Класифікація змагань: кулінарних олімпіад, чемпіонат світу, міжнародний конкурс, континентальний конкурс, регіональний конкурс, етнічний конкурс, кулінарний салон. Сучасні світові вимоги до оформлення кулінарної продукції.

КРИТЕРІЇ ОЦІНЮВАННЯ, СТРУКТУРА ОЦІНКИ І ПОРЯДОК ОЦІНЮВАННЯ ПІДГОТОВЛЕНОСТІ ВСТУПНИКІВ

1 Тестування триває 1 годину (60 хвилин).

2 Білет письмового тестування з фахових дисциплін 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 вступників робити суворо заборонено.

СПИСОК ВИКОРИСТАНИХ ДЖЕРЕЛ

Організація готельного господарства

1. *Економіка готельного господарства та туризму : опорний конспект лекцій / уклад. Т.І. Ткаченко, С.П. Гаврилюк, О.О. Каролоп. Київ : КНТЕУ, 2009. 220 с.*
2. *Косолапов А.Б., Елисеєва Т.И. Практикум по организации и менеджменту туризма и гостиничного хозяйства : учеб. пособие. 4-е изд., стер. Москва: КНОРУС, 2012. 200 с.*
3. *Круль Г.Я. Основы готельної справи : навч. посіб. Київ : Центр учбової літератури, 2011. 368 с.*
4. *Левицька І.В., Корж Н.В., Онищук Н.В. Готельна справа : навч. посіб. Вінниця : Едельвейс і Київ. 2015. 580 с.*
5. *Лук'янов В.О., Мунін Г.Б. Організація готельно-ресторанного обслуговування : навч. посіб. 2-ге вид. переробл. і допов. Київ : Кондор, 2012. 346 с.*
6. *Мальська М.П., Пандяк І.Г. Готельний бізнес: теорія та практика : підручник. 2-ге вид., переробл. та допов. Київ : Центр учбової літератури, 2012. 472 с.*
7. *Маркетинг у готельно-ресторанному господарстві : опорний конспект лекцій / уклад. Л.М. Гопкало, О.В. Полтавська. Київ : КНТЕУ, 2010. 65 с.*
8. *Мельниченко С.В., Магалецький А.В. Маркетингова політика в готельному бізнесі : монографія. Київ : КНТЕУ, 2011. 344 с.*
9. *Мусакин А.А. Малый отель: с чего начать, как преуспеть. Советы владельцам и управляющим. Санкт-Петербург : Питер, 2010. 320 с.*
10. *Нечаюк Л.І., Нечаюк Н.О. Готельно-ресторанний бізнес: менеджмент : навч. посіб. 3-тє вид. Київ : Центр учбової літератури, 2009. 344 с.*
11. *Головка О.М., Кампов Н.С., Махлинець С.С., Симочко Г.В. Організація готельного господарства : навч. посіб. Київ : Кондор, 2012. 338 с.*
12. *Організація готельного господарства : опорний конспект лекцій. Ч. 1 / авт.: М. Г. Бойко, Л. М. Гопкало. Київ : КНТЕУ, 2010. 71 с.*
13. *Організація готельного господарства : опорний конспект лекцій. Ч. 2 / авт.: М. Г. Бойко, Л. М. Гопкало. Київ : КНТЕУ, 2010. 72 с.*
14. *Турковский М. Маркетинг гостиничных услуг = Marek Turkowski. Marketing uslug hotelarskich : учеб.-метод. пособие, пер. с польск. Москва : Финансы и статистика, 2008. 296 с.*
15. *Ткаченко Т.І., Мельниченко С.В., Босовська М.В., Полтавська О.В. Управління якістю послуг готелів: методологія та практика : монографія. Київ : КНТЕУ, 2012. 728 с.*
16. *Франчайзинг у готельно-ресторанному бізнесі : навч. посіб. / Г. Б. Мунін, Ю. О. Карягін, А. С. Артеменко, Ю. В. Кошиль ; за ред. Л.С. Трофименко, О.О. Гаца. Київ : Кондор, 2008. 370 с.*

Ресторанний сервіс

1. ДСТУ 4281: 2004 Заклади ресторанного господарства. Класифікація.
2. Правила роботи закладів (підприємств) громадського харчування (наказ Міністерства економіки з питань Європейської інтеграції України від 27.07.2002 р., №219)
3. Межгосударственный стандарт 20523-97. Услуги общественного питания. Общие требования.
4. Антонова Р.П. Сборник рецептур напитков для предприятий общественного питания. Санкт-Петербург : Профи, 2010. 130 с.
5. Архипов В.В., Крюковская В.Г. Организация работы сомелье (все о вине в ресторане) : Учеб. Пособие. Київ. : Центр учебной литературы, 2010. 304 с.
6. Архипов В. В. Організація ресторанного господарства : навч. посібник 2-ге вид. Київ : Центр учбової літератури, 2012. 280 с.
7. Архипов В.В., Іванникова Т. В., Архипова А. В. Ресторанна справа: асортимент, технологія і управління якістю продукції в сучасному ресторані : навч. посіб. 2-ге вид. Київ : Центр учбової літератури; Фірма «Інкос», 2013. 384 с.
8. Беляева А. М. Энциклопедия ресторанного бизнеса. Донецк : ПКФ "БАО", 2009. 544 с.
9. Васюкова А.Т., Ратушный А.С. Технология продукции общественного питания : лабораторный практикум. 2-е изд. Москва : Дашков и К, 2011. 108 с.
10. Дементьева Е.П. Ресторанный бизнес. Секреты успеха. 2-е изд. Ростов-на-Дону : Феникс, 2008. 256 с.
11. Лук'янов В.О., Мунін Г.Б. Організація готельно-ресторанного обслуговування : навч. посіб. 2-ге вид. переробл. і допов. Київ : Кондор, 2012. 346 с.
12. Мостова Л.М., Новікова О.В. Організація обслуговування на підприємствах ресторанного господарства : навч. посіб. 2-ге вид. Київ : Ліра-К, 2012. 388 с.
13. Організація ресторанного господарства : опорний конспект лекцій. Ч. 2 / авт.: Д. В. Федорова, І. Ю. Антонюк. К. : КНТЕУ, 2014. 186 с.
14. Організація ресторанного господарства : опорний конспект лекцій. Ч. 1 / авт. І. Ю. Антонюк. К. : КНТЕУ, 2014. 178 с.
15. П'ятницька Г.Т. Ресторанне господарство України: ринкові трансформації, інноваційний розвиток, структурна переорієнтація : монографія. Київ : КНТЕУ, 2007. 465 с.
16. Радченко Л.А. Организация производства на предприятиях общественного питания : учебник. 9-е изд., испр. и доп. Ростов-на -Дону : Феникс, 2009. 373 с.

Технологія приготування їжі

1. Антонова Р.П. Сборник рецептур напитков для предприятий общественного питания. Санкт-Петербург. : Профи, 2009. 130 с.

2. Архипов В.В., Крюковская В.Г. Организация работы сомелье (все о вине в ресторане): Учеб. пособие. Київ : Центр учебной литературы, 2009. 304 с.
3. Архіпов В.В., Русавська В.А. Організація обслуговування у закладах ресторанного господарства : навч. посіб. 2-ге вид. Київ : Центр учбової літератури, 2012. 342 с.
4. Архіпов В.В. Організація ресторанного господарства : навч. посіб. 2-ге вид. Київ : Центр учбової літератури, 2012. 280 с.
5. Архіпов В.В., Іванникова Т.В., Архіпова А.В. Ресторанна справа: асортимент, технологія і управління якістю продукції в сучасному ресторані : навч. посіб. 2-ге вид. Київ : Центр учбової літератури; Фірма "Інкос", 2008. 384 с.
6. Васюкова А.Т., Ратушный А.С. Технология продукции общественного питания : лабораторный практикум. 2-е изд. Москва : Дашков и К, 2009. 108 с.
7. Винникова Л.Г. Технология мяса и мясных продуктов: учебник. Київ : ИНКОС, 2006. 600 с.
8. Дементьева Е.П. Ресторанный бизнес. Секреты успеха. 2-е изд. Ростов-на-Дону : Феникс, 2010. 256 с.
9. Дорохіна М.О., Капліна Т.В. Технологія продукції харчування у таблицях і схемах : навч. посіб. Київ : Кондор, 2010. 280 с.
10. Загальна технологія харчової промисловості у прикладах і задачах : підручник / Л. Л. ТОВАЖНЯНСЬКИЙ, С. І. БУХКАЛО, П. О. КАПУСТЕНКО та ін. Київ : Центр учбової літератури, 2011. 832 с.
11. Збірник рецептур національних страв та кулінарних виробів : для підприємств громадського харчування всіх форм власності / О. В. Шалимінов, Т. П. Дятченко, Л. О. Кравченко та ін. Київ : А.С.К., 2012. 848 с.
12. Зубар Н.М., Григорак М. Ю. Логістика у ресторанному господарстві : навч. посіб. Київ: Центр учбової літератури, 2010. 312 с.
13. Мальська М.П., Гаталяк О.М., Ганич Н.М. Ресторанна справа: технологія та організація обслуговування туристів (теорія та практика) : підручник Київ : Центр учбової літератури, 2013. 304 с.
14. Мостова Л.М., Новікова О.В. Організація обслуговування на підприємствах ресторанного господарства : навч. посіб. Київ : Ліра-К, 2010. 388 с.
15. Поліщук Г.Є., Гудз І.С. Технологія морозива : навч. посіб. Київ: ІНККОС, 2008. 220 с. (Харчова промисловість)
16. Радченко Л.А. Организация производства на предприятиях общественного питания : учебник. 9-е изд., испр. и доп. Ростов-на -Дону : Феникс, 2010. 373 с.
17. Ратушенко А.Т. Страви з риби та морепродуктів : навч. посіб. / Київ : Кондор, 2010. 232 с.
18. Ростовський В.С., Дібрівська Н.В., Пасенко В.Ф. Збірник рецептур. Київ : Центр учбової літератури, 2010. 324 с.
19. Ростовський В.С., Новікова О.В. Технологія виробництва борошняних кондитерських виробів : навч. посіб. Київ : Ліра-К, 2011. 574 с.

20. Сборник изысканных рецептур 20 века для предприятий общественного питания. 2-е изд. Санкт-Петербург : Профикс, 2007. 136 с.

21. Сборник рецептур мучных кондитерских и булочных изделий / сост. А. В. Павлов. 12-е изд. Санкт-Петербург : Профи, 2009. 296 с.

22. Сборник рецептур на хлеб и хлебобулочные изделия / сост. П. С. Ершов. 12-е изд. Санкт-Петербург : Профи, 2010. 208 с.

23. Технологія виробництва ресторанної продукції : опорний конспект лекцій. Ч. 1 / авт.: М. І. Пересічний, С. М. Пересічна, І. Ю. Антонюк, М. Ф. Кравченко. Київ : КНТЕУ, 2011. 371 с.

24. Технологія продуктів харчування функціонального призначення : монографія / М. І. Пересічний, М. Ф. Кравченко, Д. В. Федорова та ін. ; за ред. М.І. Пересічного. Київ : КНТЕУ, 2008. 718 с.

25. Технологія продукції ресторанного господарства : опорний конспект лекцій. Ч. 2 / авт.: М. І. Пересічний, С. М. Пересічна, М. Ф. Кравченко. Київ : КНТЕУ, 2011. 182 с.

26. Технологія продукції ресторанного господарства : опорний конспект лекцій / авт.: І. Ю. Антонюк, А. О. Медведєва. Київ : КНТЕУ, 2012. 178 с.

27. Технологія продукції ресторанного господарства. Полтавська кухня : навч. посіб. / Т. В. Капліна, О. А. Білоусько, Н. І. Шоповал та ін. Київ : Центр учбової літератури, 2010. 280 с.

28. Технологія харчових продуктів функціонального призначення : опорний конспект лекцій / уклад. М.І. Пересічний, П.О. Карпенко, С.М. Пересічна, І.М. Грищенко. Київ : КНТЕУ, 2009. 144 с.

29. Шумило Г.І. Технологія приготування їжі : навч. посіб. Київ : Кондор, 2008. 506 с.

УХВАЛИЛИ

Завідувач кафедри туризму та готельно-ресторанної справи



Н. Чорна

ПОГОДЖЕНО

Голова фахової атестаційної комісії



С. Гирич

Начальник навчально-методичного відділу



Т. Шевчук