

ПРОГРАМА

ФАХОВОГО ВСТУПНОГО ВИПРОБУВАННЯ

На III курс для отримання освітнього ступеня БАКАЛАВР

ГАЛУЗЬ ЗНАНЬ	24 «СФЕРА ОБСЛУГОВУВАННЯ»
СПЕЦІАЛЬНІСТЬ	241 «Готельно-ресторанна справа»
КВАЛІФІКАЦІЯ	Бакалавр з готельно-ресторанної справи

Обговорено і схвалено
на засіданні кафедри
готельно-ресторанного і туристичного
бізнесу,
протокол № 14 від 27.01.2020 р.

Програма фахового вступного випробування є навчально-методичним документом, який надає допомогу абітурієнтам щодо підготовки до фахового вступного випробування для вступу на третій курс ОС «Бакалавр» за спеціальністю 241 «Готельно-ресторанна справа».

Згідно Правил прийому КНУКіМ на навчання на третій курс для здобуття ОС «Бакалавр» за спеціальністю 241 «Готельно-ресторанна справа» приймаються студенти споріднених спеціальностей:

- «Готельне обслуговування» 5.14010101;
- «Ресторанне обслуговування» 5.14010102.

На фахове вступне випробування виносяться навчальні дисципліни відповідно галузевого стандарту освітньо-професійної програми за спеціальністю 241 «Готельно-ресторанна справа», а саме:

- «Ресторанна справа»;
- «Товарознавство»;
- «Барна справа (в т.ч. Енологія і еногастрономія)»;
- «Кулінарологія».

Під час підготовки до фахового вступного випробування для вступу на здобуття ОС «Бакалавр» за спеціальністю 241 «Готельно-ресторанна справа» і в процесі його проведення рекомендується користуватися даною програмою та законодавчими актами, нормативно-технічними документами, що регламентують діяльність підприємств готельного і ресторанного бізнесу.

ЗМІСТ ПРОГРАМИ

1. «РЕСТОРАННА СПРАВА»

Структура виробничого процесу. Поняття виробничого процесу. Характеристика основних елементів виробничого процесу. Класифікація виробничих процесів: за призначенням, перебігом у часі, ступенем автоматизації. Основні, допоміжні та обслуговуючі процеси. Поняття та характеристика технологічного процесу. Операція як основна структурна одиниця виробничого процесу. Основні принципи організації виробництва у закладах ресторанного господарства, особливості їх застосування в сучасних умовах. Раціональна організація виробничого процесу в просторі та часі. Принципи раціональної організації виробничого процесу: спеціалізація, пропорційність, паралельність, прямо точність, безперервність, ритмічність, автоматичність, гнучкість їх характеристика та основні показники.

Типи виробництва, їх організаційно-економічна характеристика. Поняття типу виробництва. Характеристика типів виробництва: одиничного, серійного, масового, дослідного. Характеристика робочих місць виробництв різних типів. Вплив типу виробництва на його організаційну побудову й ефективність. Організація дільниць, відділень, окремих робочих місць. Поділ закладів ресторанного господарства за видами економічної діяльності на групи у відповідності до ДСТУ 4281:2004 «Заклади ресторанного господарства. Класифікація».

Характеристика структурно-функціональних параметрів закладів ресторанного господарства різних типів і класів. Номенклатура додаткових послуг, що надають заклади ресторанного господарства: вітчизняний та закордонний досвід. Законодавча організація та основні вимоги щодо роботи суб'єктів господарської діяльності закладів усіх форм власності, що здійснюють діяльність на території України у сфері ресторанного господарства. Статут підприємства, його структура. Вимоги до організації виробництва та продажу продукції. Контроль за роботою суб'єктів господарської діяльності.

Характеристика виробничо-торгівельної структури закладів ресторанного господарства. Фактори, що впливають на її формування. Функції, які виконують заклади ресторанного господарства. Особливості створення виробничо-торгівельної структури заготівельних та доготівельних підприємств. Моделювання виробничо-торгівельної структури закладів ресторанного господарства з метою одержання оптимального процесу трансформації сировини та напівфабрикатів у готову продукцію. Характеристика основних видів, форм і джерел постачання продовольчими товарами, засобами матеріально-технічного призначення закладів ресторанного господарства. Завдання закладу ресторанного господарства щодо організації та управління постачанням. Види і джерела постачання.

Договірні взаємовідносини із постачальниками. Умови укладання угод із закупівлі товарних ресурсів, порядок закупівлі сировини на продовольчих ринках. Форми постачання сировини і продовольчих товарів до закладів ресторанного господарства. Способи доставки сировини і продовольчих товарів до закладів ресторанного господарства. Класифікація постачальників сировини і продовольчих товарів. Приймання до закладів ресторанного господарства певних продовольчих товарів. Планування постачання сировини і продовольчих товарів до закладів ресторанного господарства. Розрахунок потреби різних типів закладів ресторанного господарства у сировині та напівфабрикатах із застосуванням різних методів (статистичний, розрахунковий, нормативний). Розрахунок продовольчого балансу закладів ресторанного господарства.

Організація приймання товарів за кількістю і якістю. Характеристика системи матеріально-технічного забезпечення закладів ресторанного господарства. Розрахунок потреби різних типів закладів ресторанного господарства у предметах матеріально-технічного призначення. Функції і призначення складського господарства. Види і структура складських приміщень, їх класифікація. Організація роботи складського господарства. Склад тарного господарства і класифікація тари. Вимоги до режиму зберігання сировини і напівфабрикатів, відходів, тари та предметів матеріально-технічного призначення. Вимоги до температурного режиму зберігання сировини; напівфабрикатів; відходів; тари; об'ємно-планувальні вимоги до складських приміщень. Санітарно-гігієнічні та об'ємно-планувальні вимоги до складських приміщень. Устаткування та інвентар складських приміщень і шляхи її раціоналізації. Товарні втрати та їх характеристика.

Склад тарного господарства і класифікація тари. Заходи щодо скорочення втрат по тарі.

Організаційно-технічні та економічні заходи зі скорочення втрат по тарі. Структура складських приміщень закладів ресторанного господарства, які працюють на сировині; на напівфабрикатах.

Служби контролю якості продуктів і товарів матеріально-технічного призначення у закладах ресторанного господарства. Застосування автоматизованих систем обліку виробництва та реалізації продукції ресторанного господарства. Організація транспортно-експедиційних операцій і транспортного господарства. Види транспорту, які використовуються для постачання закладів ресторанного господарства продовольчими товарами та засобами матеріально-технічного призначення. Оптимізація маршрутів доставки товарів. Шляхи підвищення ефективності використання транспортних засобів у ресторанному господарстві.

Принципи організації виробничого процесу. Поняття виробничого процесу. Характеристика основних елементів виробничого процесу. Класифікація принципів організації. Основні, допоміжні та обслуговуючі процеси. Поняття та характеристика технологічного процесу. Основні принципи організації виробництва у закладах ресторанного господарства. Особливості їх застосування в сучасних умовах.

Раціональна організація виробничого процесу в просторі та часі. Принципи раціональної організації виробничого процесу: спеціалізація, пропорційність, паралельність, прямо точність, безперервність, ритмічність, автоматичність, гнучкість, їх характеристика та основні показники. Типи виробництва, їх організаційно-економічна характеристика. Поняття типу виробництва. Характеристика типів виробництва: одиничного, серійного, масового, дослідного. Характеристика робочих місць виробництв різних типів. Вплив типу виробництва на його організаційну побудову й ефективність.

Суть і основні функції оперативного планування виробництва у закладах ресторанного господарства. Стадії оперативного планування виробництва та їх характеристики. Види виробничих програм в закладах ресторанного господарства, їх характеристика та порядок їх складання. Сучасні тенденції вітчизняного та закордонного досвіду створення меню закладів різного формату. Види меню та вимоги щодо його створення у закладах ресторанного господарства різних типів і класів. Порядок складання меню. Характеристика структури меню відповідно до типу і класу закладів ресторанного господарства.

Особливості розробки денної виробничої програми закладів ресторанного господарства. Види кулінарної продукції та її основні ознаки. Модель розрахунку необхідної кількості сировини для виконання денної виробничої програми. Види оперативної документації руху сировини і готової продукції. Модель розрахунку групових коефіцієнтів споживання страв. Модель розрахунку середньоденної кількості кулінарної продукції. Модель розрахунку середньоденної кількості кулінарної продукції за структурою. Розрахунок кількості сировини для виконання виробничої програми. Оформлення вимог-накладної до комор.

Загальна характеристика виробничих цехів – заготівельних, доготівельних, спеціалізованих. Основні принципи та вимоги до організації роботи цехів та допоміжних служб закладів ресторанного господарства. Вимоги раціональної організації роботи заготівельних цехів. Організація виробництва м'ясних напівфабрикатів у м'ясних цехах при централізованому та децентралізованому їх виробництві. Організація виробництва напівфабрикатів із сільськогосподарської птиці, субпродуктів та кролика в птахо-гомілкових цехах при централізованому та децентралізованому їх виробництві.

Організація роботи цеху з виробництва напівфабрикатів з гідробіонтів. Асортимент напівфабрикатів. Особливості обробки нерибних продуктів моря. Організація робочих місць у цеху, їх оснащення обладнанням та інвентарем. Організація виробництва овочевих напівфабрикатів в овочевих цехах при централізованому та децентралізованому їх виробництві. Організація роботи цеху доробки напівфабрикатів. Розрахунок виробничої програми заготівельних цехів (м'ясного, рибного, овочевого, птахо-гомілкового, цеху доробки напівфабрикатів). Розрахунок витрат часу на виконання виробничої програми заготівельних цехів. Розрахунок виробничого персоналу. Контроль якості напівфабрикатів, що виробляються. Шляхи удосконалення організації роботи заготівельних цехів.

Організація випуску кулінарних виробів у закладах ресторанного господарства із централізованим виробництвом. Кулінарні цехи як структурні підрозділи торговельних закладів. Організація виробничих процесів і робочих місць у кулінарних цехах різної потужності. Організація випуску готових до споживання страв, виробів та напоїв у закладах ресторанного

господарства з повним виробничим циклом та закладах – доготовельних.

Організація роботи, структура і особливості виробничих процесів і робочих місць у гарячих цехах закладів ресторанного господарства. Принципи розміщення приміщення гарячого цеху та раціонального розміщення обладнання в ньому. Асортимент продукції, що виробляється.

Організація роботи і особливості виробничих процесів і робочих місць при виготовленні холодних страв і закусок у холодних цехах закладів ресторанного господарства. Призначення холодного цеху та асортимент продукції, що виготовляється в ньому. Санітарно-гігієнічні вимоги до організації виробничого процесу в холодному цеху.

Організація роботи спеціалізованих цехів. Вимоги до підготовки сировини і продуктів до виробництва у спеціалізованих цехах. Організація роботи цеха кулінарних борошняних виробів в закладах ресторанного господарства з повним виробничим циклом або доготовельних закладах. Організація виробництва борошняних кондитерських виробів. Організація реалізації готової продукції на доготовельних підприємствах і тих, що мають повний виробничий цикл. Призначення цеху борошняних виробів і типи закладів, де він організується. Характеристика асортименту страв і виробів борошняного цеху. Особливості устаткування, що використовується в борошняному цеху. Правила реалізації борошняних кулінарних виробів. Призначення і характеристика кондитерського цеху. Асортимент виробів кондитерського цеху. Сучасні тенденції у виробництві борошняних кондитерських виробів та оздоблюваних напівфабрикатів. Структура кондитерського цеху та її характеристика. Вимоги санітарії і гігієни до організації виробничих процесів в цехах і інших підрозділах кондитерського цеху. Характеристика устаткування, інвентар та трудових ресурсів кондитерського цеху.

Організація роботи допоміжних приміщень. Організація роботи сервізної, роздавальної та хліборізки. Вимоги до приміщення, що призначене для різання хлібу. Організація роботи мийної кухонного посуду. Організація роботи мийної столового посуду. Вимоги до приміщень та до умов праці у мийних кухонного та столового посуду. Наукова організація праці як головний фактор забезпечення раціональної організації праці. Завдання наукової організації праці. Графіки виходу на роботу персоналу закладів ресторанного господарства. Організаційно-технічні заходи щодо поліпшення використання робочого часу та раціоналізації організації праці в закладах ресторанного господарства.

2. «ТОВАРОЗНАВСТВО»

Загальне уявлення про товарознавство як науку, методи пізнання корисності і споживної цінності товарів, закономірностей формування асортименту та вимог до якості, забезпечення ефективного їх виробництва, обігу та споживання.

Хімічний склад продовольчих товарів. Якість продовольчих товарів. Основні напрями розвитку науки про якість харчових продуктів. Основи зберігання продовольчих товарів.

Класифікація зернопродуктів, особливості їх хімічного складу. Формування асортименту та оцінка якості крупи. Характеристика борошна: виробництво, асортимент та вимоги до якості. Макаронні вироби - класифікація, особливості технології виробництва, способи підвищення їх біологічної цінності. Хлібобулочні вироби: класифікація, асортимент та оцінка якості. Зберігання зерноборошняних товарів.

Значення свіжих плодів та овочів у харчуванні людини. Харчова і біологічна цінність даної групи товарів. Класифікація плодоовочевої продукції. Зміни якості плодоовочевої продукції на всіх етапах товаропросування. Хвороби та дефекти плодів та овочів. Способи переробки і консервування плодів і овочів.

Цукор: виробництво, асортимент, вимоги до якості, зберігання. Класифікація кондитерських виробів. Асортимент та вимоги до якості. Фруктово-ягідні кондитерські вироби. Карамельні вироби. Шоколад і какао-порошок. Цукерки. Борошняні кондитерські вироби. Способи підвищення біологічної цінності борошняних кондитерських виробів. Особливості зберігання і транспортування.

Класифікація смакових товарів. Характеристика та оцінка якості алкогольних напоїв. Класифікація, асортимент та вимоги до якості слабоалкогольних та безалкогольних напоїв. Характеристика асортименту і споживних властивостей кави та чаю. Класифікація, асортимент та оцінка якості прянощів і приправ.

Значення жирів у харчуванні людини. Виробництво, асортимент та якість олій. Класифікація, харчова і біологічна цінність рослинних олій. Характеристика асортименту та оцінка якості майонезу та продуктів типу майонезів. Гідрогенізовані жири, їх використання в харчовій промисловості.

Особливості хімічного складу молока і молочних продуктів. Фактори, що формують якість молока і молочних продуктів: сировина, процеси виробництва. Вершкове масло: класифікація, асортимент та вимоги до якості. Сичугові сири: виробництво, класифікація, асортимент та вимоги до якості.

Класифікація м'яса домашніх тварин, маркування. Класифікація м'ясних продуктів. Виробництво, харчова цінність, класифікація та асортимент ковбасних виробів. Класифікація, виробництво, асортимент та якість м'ясних консервів.

Сучасний стан та перспективи розвитку рибної промисловості. Асортимент, споживні властивості та показники якості живої товарної риби. Асортимент, споживні властивості та показники якості охолодженої та замороженої риби. Асортимент і харчова цінність соленої риби.

Загальні поняття про силікати. Хімічний склад, класифікація та види скла. Вплив способу формування на видовий асортимент скловиробів. Асортимент і призначення скляних виробів для закладів готельно-ресторанного господарства. Оцінка якості скловиробів.

Хімічний склад, класифікація та види кераміки. Споживні властивості керамічних товарів. Характеристика основних методів формування та декорування керамічних виробів. Оцінка якості керамічних виробів.

Загальне поняття про хімічні побутові товари. Призначення та загальна класифікація мийних засобів, що використовуються у закладах готельно-ресторанного господарства. Вимоги нормативних документів щодо пакування, маркування, транспортування та зберігання товарів побутової хімії.

Класифікація текстильних волокон. Тканини. Формування властивостей тканин у процесі виробництва. Характеристика ткацьких переплетень. Характеристика асортименту тканин і поштучних виробів. Оцінка якості тканин. Особливості визначення сортності.

3. «БАРНА СПРАВА (В Т.Ч. ЕНОЛОГІЯ І ЕНОГАСТРОНОМІЯ)»

Організаційні засади роботи та обслуговування споживачів у барі. Особливості організації та функціонування барів. Поняття бару, класифікація барів. Характеристика різних типів барів.

Матеріально-технічне забезпечення бару. Торгово-виробничі приміщення бару і меблі. Устаткування бару, призначення, характеристика. Характеристика посуду та інвентарю. Організація постачання бару.

Організація роботи бару, обслуговування споживачів. Вимоги, що пред'являються до обслуговуючого персоналу бару. Організація робочого місця бармена. Розміщення інвентарю і барного посуду. Підготовка бару до обслуговування. Порядок складання меню і карт напоїв бару. Обслуговування відвідувачів у барах, нові технології та форми. Тютюновий сервіс в барі. Заключний етап обслуговування в барі. Порядок та форми розрахунку.

Асортимент, технологія та презентація продукції в барах. Асортимент та характеристика алкогольних і безалкогольних напоїв імпортного та вітчизняного виробництва. Класифікація напоїв. Коньяк і бренді. Водка. Віскі. Ром і кашаса. Джин. Мецкаль і текіла. Абсент. Бальзами і Біттери. Лікери та креми. Пиво. Вино. Мінеральні води. Прохолодні напої. Плодово-ягідні соки, морси, екстракти.

Загальні відомості про презентацію та подачу напоїв. Техніка відкупорювання пляшок і наливу основних напоїв. Правила подачі аперитивів. Правила подачі напоїв до страв. Правила подачі дигестивів. Особливості подачі гарячих напоїв.

Класифікація і методи приготування змішаних напоїв і коктейлів. Загальні відомості про змішаних напоях. Методи приготування. Супутні компоненти для приготування змішаних напоїв. Сервірування змішаних напоїв. Оформлення коктейлів. Характеристика основних груп змішаних напоїв. Технологія змішаних напоїв на основі чаю та кави

Декантація вин. Вина, що підлягають декантації. Енотека

Історія виготовлення шампанських вин. Правила вживання шампанських вин.

Еногастрономія: принципи, характеристика.

Історія виникнення винного бару. Характеристика винного бару. Обов'язки та вимоги до сомельє.

Характеристика та види вермутів.

Асортимент та характеристика слабоалкогольних напоїв у винних барах. Асортимент безалкогольних напоїв. Класифікація та приготування коктейлів на основі вина. Асортимент коктейлів на основі вина, що вживаються перед обідом. Рекомендовані види вин до негострих закусок. Гарячі закуски та їх найкращі поєднання з винами. Поєднання вин із різними групами страв. Рекомендації щодо поєднання вин із рибними іншими стравами. Найкращі поєднання вин із м'ясними іншими стравами. Поєднання вин із різними видами сирів.

4. «КУЛІНАРОЛОГІЯ»

Основні технологічні процеси виробництва ресторанної продукції.

Універсальні напівфабрикати, класифікація. Технологія універсальних напівфабрикатів різного ступеня готовності, що виготовляється в закладах ресторанного господарства. Технологічні схеми виробництва бульйонів і відварів.

Значення соусів у харчуванні, їх класифікація. Технологічні схеми виробництва гарячих соусів, особливості технології їх приготування та подавання. Технологічні схеми виробництва холодних соусів, особливості технології їх приготування та подавання. Технологічні схеми виробництва солодких соусів, особливості технології їх приготування та подавання.

Технологія напівфабрикатів, страв і кулінарних виробів із овочів, плодів і грибів. Класифікація кулінарних виробів і страв із овочів, грибів і плодів. Технологія виробництва страв із овочів, грибів і плодів.

Технологія напівфабрикатів і страв із круп, бобових і макаронних виробів. Принципи добору гарнірів із крупів, бобових і макаронних виробів до різних страв. Загальні правила приготування каш різної консистенції. Технологія виготовлення страв із круп, правила їх подавання. Технологічний процес приготування і відпуску страв і гарнірів із бобових, забезпечення збереження вітамінів і підвищення їх харчової цінності. Технологічний процес приготування страв із макаронних виробів. Вимоги до якості і терміни реалізації страв і гарнірів із крупів, бобових, макаронних виробів.

Класифікація кулінарної продукції та страв із борошна. Технологія напівфабрикатів, страв і кулінарних виробів із борошна.

Технологія та діагностика технологічних процесів виробництва напівфабрикатів, страв із прісного тіста.

Технологія та діагностика технологічних процесів виробництва кулінарної продукції із дріжджового тіста, вимоги до якості готової продукції.

Класифікація м'ясної сировини, яка надходить у заклади ресторанного господарства.

Класифікація напівфабрикатів із м'яса, м'ясних продуктів та м'яса диких тварин. Технологічний процес обробки м'яса і виробництва напівфабрикатів. Принципи кулінарного використання великокускових напівфабрикатів. Асортимент і характеристика напівфабрикатів із всіх видів м'яса і субпродуктів.

Асортимент і технологія страв і кулінарних виробів із м'яса та м'ясних продуктів залежно від способу теплової обробки. Правила та рекомендації щодо підбору соусів.

Особливості приготування страв з м'яса диких тварин. Характеристика якісних показників м'ясних страв. Обґрунтування умов і термінів зберігання та реалізації готової продукції.

Класифікація кулінарної продукції з сільськогосподарської птиці та кроля. Технологічні процеси обробки і виробництва напівфабрикатів із птиці, кролів, дичини; їх асортимент, вимоги до якості напівфабрикатів. Технологія страв і кулінарних виробів із птиці, пернатої дичини та кроля.

Обґрунтування умов, термінів зберігання та реалізації готової продукції; вимоги до якості готової продукції.

Технологія напівфабрикатів, страв і кулінарних виробів із риби, рибопродуктів та нерибно-водної сировини. Особливості виготовлення січених напівфабрикатів із риби. Вимоги до якості напівфабрикатів. Обґрунтування вимог до термінів зберігання рибних напівфабрикатів.

Класифікація кулінарної продукції та страв із риби та рибопродуктів.

Технологічний процес виробництва страв із риби рибопродуктів та нерибної водної сировини. Обґрунтування підбору соусів, гарнірів до рибних страв. Принципи оформлення страв.

Класифікація, асортимент і характеристика нерибної водної сировини. Технологічні схеми обробки нерибних морепродуктів, виробництва напівфабрикатів. Особливості теплової обробки нерибних морепродуктів, їх вплив на якість готової продукції.

Основні напрями використання кисломолочного сиру та інших молочних продуктів у складі страв. Класифікація страв із кисломолочних продуктів за сукупними ознаками. Технологічний процес виробництва страв із кисломолочних продуктів.

Класифікація страв із яєць та яєчних продуктів. Технологія виробництва страв із яєць та яєчних продуктів.

Класифікація супів, їх асортимент. Загальна схема технологічного процесу виробництва супів. Технологія супів за групами: прозорі, заправні, протерті, молочні, холодні, солодкі. Вимоги до якості, обґрунтування умов, термінів зберігання та реалізації супів.

Класифікація, характеристика харчової та біологічної цінності холодних страв і закусок. Технологічний процес виробництва холодних страв за групами (бутерброди, бенкетні страви і закуски, страви і закуски з риби, рибних продуктів і нерибної водної сировини, м'яса і м'ясопродуктів, яєць та ін.). Вимоги до якості, обґрунтування умов, термінів зберігання та реалізації холодних страв.

Класифікація десертних страв, шляхи формування асортименту. Технологія холодних, заморожених, гарячих десертних страв. Характеристика технологічних властивостей желуючих речовин, стабілізаторів, піноутворювачів, які використовуються для виробництва десертних страв. Вимоги до якості, обґрунтування умов, термінів реалізації десертних страв.

Значення напоїв у харчуванні, характеристика харчової та біологічної цінності, класифікація. Технологія напоїв за групами (гарячі, холодні, безалкогольні, слабоалкогольні, змішані).

Технологія борошняних кондитерських та булочних виробів. Загальні відомості про борошняні кондитерські вироби. Класифікація тіста, напівфабрикатів та готових виробів, призначення, шляхи формування асортименту. Технологія виробництва різних видів тіста (дріжджового, бісквітного, пісочного, шарового, заварного, білково-збивного та інших) і вироби з них. Характеристика процесу термообробки напівфабрикатів. Вимоги до якості, обґрунтування умов термінів зберігання та реалізації булочних та борошняних кондитерських виробів.

Класифікація та асортимент оздоблювальних напівфабрикатів. Способи оздоблення борошняних кондитерських виробів.

Структура оцінки вступного випробування

Фахове вступне випробування для здобуття освітнього ступеня «Бакалавр», галузі знань 24 «Сфера обслуговування» за спеціальністю 241 «Готельно-ресторанна справа» кваліфікація «Бакалавр з готельно-ресторанної справи» комплексно охоплює перелік навчальних дисциплін, зазначених в галузевому стандарті освітньо-професійної програми за спеціальністю 241 «Готельно-ресторанна справа», а саме «Ресторанна справа», «Товарознавство», «Барна справа (в т.ч. Енологія і еногастрономія)», «Кулінарологія».

Фахове вступне випробування проводиться у формі усного іспиту та передбачає ґрунтовну відповідь на екзаменаційний білет, кожен з яких містить по 3 (три) питання з професійних дисциплін, визначених програмою підготовки бакалавра.

Для оцінювання відповідей використовується шкала від 100 до 200 балів.

Мінімальна кількість балів для позитивної оцінки складає 124.

Порядок оцінювання вступників

Фахове вступне випробування проводиться за наступним порядком. Спочатку абітурієнти отримують стандартні бланки екзаменаційних білетів та окремо чисті бланки для зазначення відповідей на питання екзаменаційних білетів. Викладач-екзаменатор пояснює порядок заповнення бланку відповідей на питання білету, на якому абітурієнти вказують прізвище з ініціалами, номер білету, дату проведення фахового вступного випробування.

Надалі абітурієнти самостійно працюють над підготовкою відповідей на питання білету, після чого кожен абітурієнт надає усну відповідь екзаменаторам на питання, зазначені в білеті.

Після того, як абітурієнти завершили відповідь, екзаменаторами здійснюється внесення результатів вступного випробування до екзаменаційної відомості. Розрахунок оцінки результатів фахового вступного випробування здійснюється за наступною формулою:

$$O_{ФВВ} = 100 + (П_1 + П_2 + П_3),$$

де $O_{ФВВ}$ – оцінка фахового вступного випробування,

$П_1$ – відповідь на питання №1 екзаменаційного білету (в залежності від повноти та правильності відповіді оцінюється від 0 до 30 балів),

$П_2$ – відповідь на питання №2 екзаменаційного білету (в залежності від повноти та правильності відповіді оцінюється від 0 до 30 балів),

$П_3$ – відповідь на питання №3 екзаменаційного білету (в залежності від повноти та правильності відповіді оцінюється від 0 до 40 балів).

Критерії оцінювання знань фахового вступного випробування

Для оцінювання знань вступника під час проведення фахового вступного випробування використовують критерії, згідно яких оцінюється спроможність вступників узагальнювати та систематизувати інформацію щодо процесів, що відбуваються в ракурсі підприємств готельно-ресторанного бізнесу. Детальна характеристика критеріїв оцінювання знань абітурієнтів подана в таблиці 1.

Таблиця 1

Критерії оцінювання знань фахового вступного випробування

Критерії оцінювання	Шкала оцінювання 100-200 балів	Значення оцінки
Вступник виявляє особливі здібності, вміє самостійно узагальнювати і систематизувати знання, вільно відповідає на ускладнені запитання, з використанням міжпредметних зв'язків; самостійно характеризує процеси у готельно-ресторанному бізнесі, виявляє особисту позицію щодо них; уміє виокремити проблему і визначити шляхи її розв'язання.	181-200	відмінно
Вступник вільно володіє вивченим обсягом матеріалу та проявляє знання у стандартних ситуаціях, застосовуючи необхідну термінологію; розкриває суть фахових понять; характеризує основні положення дисципліни, допускаючи у відповідях неточності; розв'язує стандартні завдання; виправляє власні помилки.	152-180	добре
Вступник відтворює значну частину теоретичного матеріалу, виявляє знання і розуміння основних положень; дає визначення окремих понять, у відповідях може допускати помилки.	124-151	задовільно
Вступник фрагментарно характеризує визначення основних понять; володіє матеріалом на рівні елементарного розпізнавання; відповідає на запитання, що потребують однослівної відповіді. Має уявлення про навчальну дисципліну, плутається в спеціальній термінології.	100-123	незадовільно

СПИСОК ЛІТЕРАТУРИ

1. «РЕСТОРАННА СПРАВА»

1. Організація обслуговування у підприємствах ресторанного господарства: підручник для вузів / за ред. Н.О. П'ятницької. – К.: Кондор видавництво, 2-ге видання. Перероблене та доповнене. 2012, – 557 с.
2. Антонюк І.Ю. Організація ресторанного господарства (І та ІІ частини): Опор. конспект лекцій / Антонюк І.Ю. – К.: КНТЕУ, 2014. – 364 с.
3. Архіпов В.В., Русавська В.А. Організація обслуговування в закладах ресторанного господарства в Навчальний посібник для студентів вищих навчальних закладів. - К.: Центр учбової літератури, 2009. – 342 с.
4. Балакіна Ю.Ю. Человек и его потребности (Сервисология): учеб. пособие / Ю.Ю. Балакіна. – Ростов н/Д: Феникс, 2010. – 285 с.
5. Завадинська О.Ю. Організація ресторанного господарства за кордоном: навч. посібник / О.Ю. Завадинська, Т.Є. Литвиненко. – К.: КНТЕУ, 2010. – 200 с.
6. Зигель С. Ресторанный сервис. Основы международной практики обслуживания для профессионалов и начинающих / С. Зигель, Л. Зигель, Р. Ленгер, Х. Ленгер, Г. Штиклер, В. Гутмайер. – М.: ЗАО "Изд-во "Центрополиграф", 2010. – 287 с.
7. Кучер Л.С. Ресторанный бизнес в России: технология успеха / Л.С. Кучер, Л.М. Шкуратова, С.Л. Ефимов, Т.Н. Голубева. – М.: РосКонсульт, 2012. – 468 с.
8. Мазаракі А.А. Організація обслуговування у підприємствах ресторанного господарства: підручник для вузів / А.А. Мазаракі, Н.П. Благополучна, І.І. Гайовий, О.М. Григоренко, Т.Є. Литвиненко, Г.Т. П'ятницька, Н.О. П'ятницька, А.М. Расулова, М.Л. Світлична. Під ред. Н.О. П'ятницької. – К.: КНТЕУ, 2010. – 632 с.
9. Малюк Л.П. Сервисология [Текст]: підручник / Л.П. Малюк, О.М. Варипаев. – Х.: ХДУХТ, 2011. – 258 с.
10. Мальська М. П. Ресторанна справа: технологія та організація обслуговування туристів (теорія та практика): підручник / М. П. Мальська, О. М. Гаталяк, Н. М. Ганич. – К.: Центр учбової літератури, 2013. – 304 с.

2. «ТОВАРОЗНАВСТВО»

1. Бровко О. Г. Товарознавство. Продовольчі товари: навчальний посібник. – К.: Кондор, 2010. – 730 с.
2. Власова А.В. Основи товарознавства непродовольчих товарів. Навчальний посібник. – К.: Центр навчальної літератури, 2006. – 208 с.
3. ДСТУ 3993-2000. Товарознавство. Терміни та визначення. - К.: Держстандарт, 2000.
4. Дудла І. О., інші Товарознавство непродовольчих товарів. Ч.1 : Підручник – Київ : НМЦ Укоопосвіта, 2004. – 436 с.
5. Зрезарцев М.П. Товарознавство непродовольчих товарів Навч. посіб.— К.: Центр учбової літератури. 2009. — 328 с.
6. Михайлов В.І., Глушкова Т.Г., Зельніченко О.І. Непродовольчі товари: Підручник – К.:Книга, 2005. – 556с.
7. Орлова Н.Я. Продовольчі товари. Фрукти, ягоди, овочі, гриби та продукти їхньої переробки: підручник: 3-те вид., допов. і переробл. – К.: КНТЕУ, 2013. – 516 с.
8. Рудавська А.Б., Сирохман І.В., Тищенко Є.В. Товарознавство молочних та яєчних продуктів. – К.: Київ нац. торг.-екон. ун-т, 2010. – 380 с.
9. Сирохман І.В., Задорожний Ф.М. Товарознавство продовольчих товарів: навч. посіб. – Львів: Коопспілка, 2010. – 628 с
10. Сирохман І.В., Расітюк Т.М. Товарознавство смакових товарів: Підручник. Львів, 2009. – 344 с.
11. Сирохман І. В., Завгородня В. М. Товарознавство харчових продуктів функціонального призначення: навч. посіб. для студ. вищ. навч. закл. К. Центр учбової л-ри, 2009. - 543 с. Стефаненко С.П., Бевза С.С. Товарознавство харчових продуктів. Вінниця, 2010. – 536 с.
12. Тимофєєва В.А. Товарознавство продовольчих товарів: підручник.- К.: Фенікс, 2005.- 417 с.

3. «БАРНА СПРАВА (В Т.Ч. ЕНОЛОГІЯ І ЕНОГАСТРОНОМІЯ)»

1. Архіпов В.В. та ін. Барна справа: технологія продукції та організація обслуговування. Навчальний посібник. - К.: Фірма «ІНКОС», 2010.- 360 с.
2. Архіпов В. В., Русавська В.А. Організація обслуговування в закладах ресторанного господарства: навчальний посібник - К: Центр учбової літератури, 2009. – 342 с.
3. Архипов В.В. Барное дело. Технология продукции и обслуживания в барах: Учебное пособие – К.: Центр учебной литературы, 2016. -240 с.
4. Архипов В.В., Крюковская В.Г. Организация работы сомелье: Учебное пособие - К.: Центр учебной литературы, 2009. -304 с.
5. Організація обслуговування у підприємствах ресторанного господарства: Підруч. для вузів / За ред. проф. Н.О. П'ятницької.– К.: Київ. нац. торг.-екон. ун-т, 2005. – 632 с.
6. Ананьев В.Т. Бар без алкоголя. - М.: Экономика, 1988. - 44 с.
7. Барановский В. Официант - бармен. - Ростов-н/Д: Феникс, 2001.
8. Богущева В.Н. Бары и рестораны. Искусство обслуживания. -Ростов-н/Д: Феникс, 1999. - 352 с.
9. Волшебные коктейли / Пер. с англ. - М.: Ниола-Прес, 1996. - 112 с.
10. Иванникова Е. Барное дело / Учебник. - - М.: Издательский центр «Академия», 2002.-352 с.
11. Джерри Томас Как смешивать напитки, или « Спутник бонвивана»: Пер. С англ.. – М.:Издательство ЗАО «ББПГ», 2011.- 400с.
12. Кучер Л.С. Технология приготовления коктейлей и напитков: Учебн. пособие – М.: Издательский центр «Академия», 2005. – 352 с.
13. Коктейли со всего света: 1444 рецепта с алкоголем и без алкоголя. / Под ред. П. Борман. - М.: ВНЕШСИГМА, 1997. - 560 с.
14. Малюк Л.П., Кононенко Т.П., Полстяна Н.В., Усіна А.І. Організація роботи бармена: Навч. посіб. - Х., 2002. - 214 с.
15. Михайлова М.С. Товароведение для официантов и барменов.- Учеб. пособие. - Ростов-н/Д : Феникс, 2002.-256с.
16. Чалова Н.В. Практикум для официантов, барменов по обслуживанию посетителей в ресторанах: Учеб. пособие. - Ростов-н/Д : Феникс, 2002.-351 с.
17. Кучер Л.С. и др. Ресторанный бизнес в России: технология успеха. – М.: РКонсульт, 2002 -468 с., ил.
18. Ресторанный сервис. Основы международной практики обслуживания для профессионалов и начинающих/ С. И Л. Зигель, Х. и др./ Пнр. С нем Ю.О. Бема. – М.: ЗАО Изд-во Центрполиграф, 2003. – 288с.
19. Безупречный сервис: книга о том как привлечь и удержать гостей, - для официантов, менеджеров и владельцев ресторанов/ Кулинарный институт Америки. – М.: ЗАО «Издательский дом «Ресторанные ведомости», 2005. – 288с.
20. Астрейкова А.А. и др. Рестораны, кафе, клубы, бары. – Минск: Харвест, 2007. – 800 с.
21. Марк СондерИвент-менеджмент. Организация развлекательных мероприятий. Техники, идеи, стратегии, методы. - М.: Вершина, 2006, 544 с.

4. «КУЛІНАРОЛОГІЯ»

1. Большая кулинарная энциклопедия шеф-повара / пер. с англ. – М.: АСТ: Астрель, 2008. – 823 с.
2. Здобнов, А. И., Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания / А. И. Здобнов, В. А. Циганенко, М. И. Пересичный. – К.: Арії, 2015. – 680 с.
3. Мазараки, А. А. Знаменитые украинские блюда / А. А. Мазараки, М. И. Пересичный, И. А. Фельдман. – К.: И. Губерников, 2012. – 312 с.
4. Основы рационального і лікувального харчування: навч. посіб. / П. О. Карпенко, С. М. Пересічна, І. М. Грищенко, Н.О. Мельничук; за ред. П. О. Карпенко. – К.: КНТЕУ, 2011. – 504 с.
5. Технологія продукції ресторанного господарства: навч. посіб. для студ. ВНЗ: в 2 ч. Ч.1. / М. І. Пересічний, П. О. Карпенко, С. М. Пересічна та ін. ; за ред. М. І. Пересічного.– К. : КНТЕУ, 2013. – 752 с.

6. Технологія продукції ресторанного господарства: навч. посіб. для студ. ВНЗ: в 2 ч. Ч. 2. / М. І. Пересічний, П. О. Карпенко, С. М. Пересічна та ін. ; за ред. М. І. Пересічного.– К.: Київ. нац. торг.-екон.ун-т, 2014. – 716 с.
7. Справочник шеф-повара (The Professional Chef) / [Кулинарный институт Америки: Пер. с англ.]. – М. : Издательство ВВРГ, 2007. – 1056 с.
8. Технологія продукції закладів ресторанного господарства : навч. Посіб. / Л. М. Крайнюк, О. А. Гринченко, М. Б. Колеснікова та ін. – Харків: ХДУХТ, 2012. – 320 с.
9. Технологія борошняних кондитерських і хлібобулочних виробів : навч. Посіб. / за ред. Г. М. Лисюк. – Суми : ВТД «Університетська книга», 2009. – 464 с.
10. Черевко, О. І. Актуальні проблеми контролю якості кулінарної продукції: монографія / О. І. Черевко, Л. М. Крайнюк, Л. О. Касілова та ін. – Харків: ХДУХТ, 2010. – 203 с.