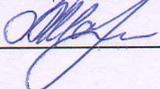


Міністерство освіти і науки України
Відокремлений структурний підрозділ
«Вінницький торговельно-економічний фаховий коледж
Державного торговельно-економічного університету»

Розглянуто і затверджено на засіданні
циклової комісії харчових технологій,
готельно – ресторанної справи та туризму
Протокол № 1 від 21.01. 2026 р.
Голова циклової комісії


Людмила МАТВІЄНКО

МЕТОДИЧНІ РЕКОМЕНДАЦІЇ

ДО КВАЛІФІКАЦІЙНОГО ЕКЗАМЕНУ

**для здобувачів освітньо-професійного
ступеня фаховий молодший бакалавр
зі спеціальності 241 «Готельно-ресторанна справа»**

Вінниця, 2026

ПЕРЕЗАТВЕРДЖЕННЯ

« » _____ 2027 р.
« » _____ 2028 р.
« » _____ 2029 р.

1. ОРГАНІЗАЦІЙНО-МЕТОДИЧНІ ВКАЗІВКИ

1.1. Загальні положення

Освітній процес за освітньо-професійним ступенем фаховий молодший бакалавр зі спеціальності 241 «Готельно-ресторанна справа у ВСП «Вінницький торговельно-економічний фаховий коледж ДТЕУ» здійснюється відповідно до освітньо-професійної програми «Готельно-ресторанна справа» 2023 року, що передбачає формування системи професійних знань і практичних навичок, необхідних для вирішення типових спеціалізованих завдань у сфері готельного та ресторанного господарства або у процесі навчання.

Атестацію здобувачів фахової передвищої освіти здійснює екзаменаційна комісія. Атестація здійснюється відкрито і публічно, проводиться у формі кваліфікаційного іспиту та завершується видачею документу встановленого зразка про присудження освітньо-професійного ступеня фахового молодшого бакалавра із присвоєнням кваліфікації: освітньо-професійний ступінь фаховий молодший бакалавр спеціальність 241 «Готельно-ресторанна справа» освітньо-професійна програма «Готельно-ресторанна справа». Перелік навчальних дисциплін, що виносяться на КЕ:

- ОК 11 «Гігієна і санітарія»
- ОК 18 «Організація обслуговування в закладах готельно-ресторанного господарства»
- ОК 20 «Менеджмент готелів і ресторанів»
- ОК 21 «Барна справа»
- ОК 22 «Організація готельного господарства»
- ОК 23 «Управління якістю продукції та послуг в закладах готельно-ресторанного господарства».

1.2. Порядок проведення кваліфікаційного екзамену для здобувачів спеціальності 241 «Готельно-ресторанна справа»

Проведення кваліфікаційного екзамену ґрунтується на дотриманні таких принципів:

- уніфікація умов та методик проведення оцінювання й обробки результатів екзамену;
- інформаційна підготовка студентів до атестації;
дотримання вимог таємності при формуванні, роздрукуванні екзаменаційних білетів та завдань, їх зберіганні та використанні.

Проведення кваліфікаційного іспиту передбачає:

1. Реєстрацію учасників кваліфікаційного іспиту, що починається за 30 хвилин до його початку, запізнення є неприпустимими.
2. Комп'ютерне тестування.
3. Вільний вибір здобувачами екзаменаційного білету.
4. Підготовка до відповіді тривалістю до 20 хв.
5. Тривалість усної відповіді за всіма питаннями екзаменаційного білету в межах 15 хвилин.

6. Право членів екзаменаційної комісії поставити здобувачам додаткові питання в межах тематики білету.

Під час екзамену забороняється:

- використовувати навчальну літературу, записи, мобільні телефони;
- підказувати, говорити, надавати консультації здобувачами один одному;
- консультуватися з членами екзаменаційної комісії;
- виходити з аудиторії з будь-якими робочими аркушами.

У разі недотримання перелічених вище вимог здобувач зобов'язаний залишити аудиторію без попередження й права продовження складання кваліфікаційного екзамену. Неприпустимим є продовження роботи над завданням після оголошення про її закінчення.

Усні відповіді здобувачів на питання екзаменаційного білету повинні чітко віддзеркалювати їхнє знання та розуміння важливих завдань, що стосуються проблем відповідних фахових освітніх компонентів. Відповідь здобувачів на кваліфікаційному іспиті повинна свідчити про рівень професійних знань, умінь та навичок випускників, поєднання фундаментальних знань з професійними вміннями і навичками, відповідно загальних і спеціальних компетенцій та програмних результатів навчання зазначених в освітньо-професійній програмі «Технології в ресторанному господарстві».

Голова та члени екзаменаційної комісії фіксують результати відповіді кожного здобувача у екзаменаційній відомості та протоколах.

По завершенню засідання екзаменаційної комісії, Головою екзаменаційної комісії оголошуються підсумкові оцінки з кваліфікаційного іспиту.

1.3. Структура екзаменаційного завдання

Завдання для проведення кваліфікаційного іспиту на здобуття освітньо-професійного ступеня фаховий молодший бакалавр проводиться у 2 етапи:

1 етап – комп'ютерне тестування є попереднім контролем теоретичних знань студентів з передбаченим варіантом відповіді. Завдання комп'ютерного тестування являють собою тести з передбаченим варіантом відповіді.

Студент повинен обрати правильний, на його думку, варіант відповіді протягом визначеного часу – 30 секунд на одне тестове запитання.

Порядок вибору питань до кожного завдання і розміщення їх у завданні здійснюється автоматично програмою тестування (індивідуально для кожного студента).

Перед початком тестування студент повинен з клавіатури ввести прізвище, ім'я та групу для можливості ідентифікації відповідей. Після завершення тестування обробка відповідей і визначення відсотку вірних відповідей здійснюється автоматично, а перевірка результатів здійснюється членами державної атестаційної комісії шляхом роздрукування кількості правильних результатів, які формує програма тестування у відсотковому виразі – кількість правильних відповідей у відсотках до загальної кількості запитань з кожного з предметів і в цілому. Результати тестування недоступні для перегляду студентами. Оцінка за тестування визначається (і повідомляється) комісією за

наступними критеріями (загальним відсотком вірних відповідей за умови, що за кожним з предметів дано не більше ніж 50% вірних відповідей):

- 90% і більше правильних відповідей – «відмінно»;
- від 75 до 90% правильних відповідей – «добре»;
- від 60 до 75% вірних відповідей – «задовільно»;
- менше 60% вірних відповідей – «незадовільно».

Студент допускається до другого етапу КЕ при оцінці тестування не нижче ніж «задовільно». При одержанні незадовільної оцінки комісія призначає термін повторного тестування, але не більше одного разу. Результат тестування і оцінку студенту повідомляє комісія.

2 етап – є усним комплексним кваліфікаційним екзаменом після проходження комп'ютерного тестування.

Завдання для комплексного кваліфікаційного екзамену (екзаменаційні білети) складаються з теоретичних предметних питань і практичних завдань, що охоплюють матеріал вищевказаних дисциплін.

Комплексні кваліфікаційні завдання в кількості 30 штук розроблено викладачами відповідних предметів циклових комісій, яким надається право вносити зміни до комплексних завдань відповідно до діючих правових і нормативних документів.

1.4. Критерії оцінювання результатів кваліфікаційного іспиту

Результати складання кваліфікаційного екзамену оцінюються за 4-бальною шкалою. Члени екзаменаційної комісії (ЕК) оцінюють підготовку студента, ураховуючи повноту відповідей на питання, вміння формулювати конкретні положення програмних результатів навчання, застосовувати теоретичні знання для аналізу конкретних виробничих ситуацій та вирішення виробничих проблем. Кожне питання виробничої ситуації оцінюється за 4-бальною шкалою. Підсумкова кількість балів за комп'ютерне тестування та вирішення виробничої ситуації визначається як середньо зважена кількість балів кожного члена ЕК.

Рішення ЕК приймається на закритому засіданні відкритим голосуванням звичайною більшістю голосів членів комісії, котрі брали участь у засіданні. При суперечливому результаті голос голови є вирішальним. Результати кваліфікаційного екзамену оголошується після оформлення протоколів засідання.

Здобувач освіти, який одержав незадовільну оцінку з кваліфікаційного екзамену, відраховується з ЗО і отримує академічну довідку та допускається до повторного складання кваліфікаційного екзамену впродовж трьох років після закінчення Коледжу.

Для здобувача освіти, який не складав кваліфікаційного екзамену з поважної причини (документально підтвердженої), директором Коледжу може бути продовжений строк навчання до наступного терміну роботи ЕК із складанням атестації, але не більше ніж на один рік.

Критерії оцінювання результатів атестації здобувачів освітньо-професійного ступеня фаховий молодший бакалавр освітньо-професійної програми «Готельно-ресторанна справа»

Оцінка за національною шкалою	Кількість балів	Критерії оцінювання результатів навчання
5 (відмінно)	90-100	<p>Відповідь здобувача освіти правильна, обґрунтована, логічна, містить аналіз і систематизацію, зроблені аргументовані висновки, точно й повно виконано практичні завдання.</p> <p>Здобувач освіти знає: основи процесу обслуговування споживачів, особливості обслуговування іноземних туристів, прогресивні технології та спеціальні форми обслуговування, сучасні тенденції подавання страв та напоїв, матеріально-технічне забезпечення, специфіку управління, основи планування, здійснення мотивування та контролювання у закладах ресторанного і готельного господарства, фактори впливу на внутрішнє та зовнішнє середовище підприємств індустрії сфери гостинності; має навички у здійсненні процесу обслуговування різних груп споживачів закладів готельного і ресторанного господарства із застосуванням сучасних інформаційних, комунікаційних і сервісних технологій, визначенні відповідності показників якості сировини, напівфабрикатів і готової продукції нормативним вимогам, прийнятті управлінських рішень,</p> <p>Знає правила вимог безпеки при експлуатації устаткування, екологічної безпеки, виробничої санітарії, організаційні заходи щодо створення безпечних умов праці під час професійної діяльності. Опанував основи професійної культури, виявляє пізнавально - творчий інтерес до обраної професії. Результат виконаних практичних завдань відповідає програмним результатам навчання.</p>
4 (добре)	74-89	<p>Оцінка «добре» виставляється за тих же умов. Здобувач освіти може допускатися окремі помилки, що легко виправляються самим студентом під час бесіди.</p> <p>Відповідь здобувача освіти відтворює значну частину навчального матеріалу, виявляє знання і розуміння основних положень з навчальних дисциплін, може аналізувати матеріал, порівнювати та робити висновки, питання висвітлює повно, аналізує факти й виробничі ситуації. У відповідях допущені несуттєві помилки, має місце недостатня аргументованість при викладенні матеріалу. Під час виконання практичних завдань допускає несуттєві помилки, які може самостійно виправити.</p>
3 (задовільно)	60-73	<p>Здобувач освіти користується лише окремими знаннями програмних компетентностей та результатів навчання, порушує логіку відповіді; відповідь недостатньо самостійна, допускаються суттєві помилки в знаннях та поясненнях, мова спрощена, практичні навички не сформовані на достатньому</p>

		<p>рівні, майже не володіє професійною термінологією. Може частково аналізувати навчальний матеріал, порівнювати і робити висновки, узагальнення.</p> <p>Під час виконання практичної роботи допускає помилки, які самостійно виправити не може.</p>
2 (незадовільно)	1-59	<p>Студент не має відповіді на теоретичні питання, відповідь не достатньо змістовна або знаходиться на рівні елементарного відтворення окремих фактів, елементів, об'єктів, фрагментів навчального матеріалу. Виявляє неспроможність висвітлити питання чи питання висвітлені неправильно, безсистемно, з грубими помилками. Відсутні розуміння основної суті питань, висновків, узагальнень. Практичне завдання виконано з суттєвими помилками, не відповідає програмним результатам навчання.</p> <p>Студент не володіє необхідними теоретичними знаннями, практичними навичками.</p>

2. ПЕРЕЛІК ПИТАНЬ, ЩО ВІНОСЯТЬСЯ НА КВАЛІФІКАЦІЙНИЙ ЕКЗАМЕН

Дисципліна «Організація обслуговування в закладах готельно-ресторанного господарства»

1. Характеристика особливостей харчування іноземних туристів.
2. Особливості організації розрахунку груп туристів за харчування.
3. Вимоги до якості послуг закладів готельно-ресторанного господарства.
4. Правила прийому іноземних делегацій.
5. Професійні вимоги до метрдотеля, адміністратора.
6. Загальні правила подавання десертів.
7. Характеристика «шведського столу» як форми обслуговування.
8. Методи обслуговування споживачів у закладах ресторанного господарства.
9. Послідовність виконання замовлення на організацію кейтерингового обслуговування бенкету-обіду.
10. Порядок складання меню для харчування туристів.
17. Правила шамбрування, фраппірування та декантування вин.
18. Правила та способи подавання бенкетних страв та напоїв.
19. Характеристика room service як форми обслуговування.
20. Правила подавання страв та обслуговування гостей в кімнатах готелю.
21. Призначення лобі-барів та особливості обслуговування в них.
22. Характеристика організації роботи міні-барів.
23. Вимоги до складання меню ресторану.
24. Вказати професійні вимоги до офіціанта.
25. Організація бортового харчування пасажирів.
26. Особливості харчування пасажирів у аеропорту.
27. Асортимент безалкогольних напоїв, правила їх подавання.
28. Види бенкетів, назвати правила їх проведення.
29. Характеристика особливостей організації робочого місця офіціанта.
30. Способи і правила подавання основних страв.
31. Правила обслуговування споживачів поза закладом ресторанного господарства.
32. Характеристика кафе дитячого як закладу ресторанного господарства.
33. Порядок приймання замовлення на обслуговування бенкету.
34. Порядок організації повносервісного кейтерингового обслуговування.
35. Порядок дотримання санітарно-гігієнічних вимог в процесі обслуговування бенкетів.

Дисципліна «Організація готельного господарства»

1. Організація готельного господарства.
2. Тенденції та ознаки готельного господарства.
3. Типізація підприємств готельного господарства.
4. Система класифікації підприємств готельного господарства.
5. Функціональна організація приміщень підприємств готельного господарства.

6. Організація приміщень житлової групи. Класифікація готельних номерів.
7. Архітектура та інтер'єр підприємств готельного господарства.
8. Організація інтер'єру у підприємствах готельного господарства.
9. Організація прибиральних робіт у житлових групах приміщень підприємств готельного господарства.
10. Організація білизняного господарства у підприємствах готельного господарства.
11. Організація роботи служб і підрозділів у готельному підприємстві.
12. Організація роботи служби прийому та розміщення у підприємствах готельного господарства.
13. Технологія бронювання послуг у підприємствах готельного господарства.
14. Організація роботи обслуговуючих служб на житлових поверхах підприємств готельного господарства.
15. Організація роботи обслуговуючих служб на житлових поверхах підприємств готельного господарства.
16. Організація інформаційного обслуговування у підприємствах готельного господарства.
17. Організація надання додаткових послуг у підприємствах готельного господарства.
18. Організаційні форми обслуговування споживачів у закладах ресторанного господарства при засобах розміщення.
19. Організація обслуговування споживачів готельних послуг закладами ресторанного господарства.
20. Культура обслуговування у підприємствах готельного господарства.
21. Організація матеріально-технічного постачання у підприємствах готельного господарства.
22. Організація санітарно-технічного та інженерного-технічного обслуговування у підприємствах готельного господарства.
23. Особливості організації праці у підприємствах готельного господарства.

Дисципліна «Менеджмент готелів і ресторанів»

1. Методи менеджменту.
2. Особливості менеджменту готельно-ресторанного господарства.
3. Основні фактори середовища прямої дії.
4. Основні фактори середовища опосередкованої дії.
5. Види організаційних повноважень.
6. Культура організації.
7. Еволюція організації та концепції її життєвого циклу.
8. Основні елементи системи планування.
9. Сутність оперативного планування.
10. Етапи процесу планування.
11. Методологія стратегічного планування.
12. Загальна характеристика бізнес-планування.

13. Процес мотивації. Принципи врахування інтересів у мотивації.
14. Взаємозв'язок потреб, спонукань, цілей і заохочень працівника у процесі мотивації.
15. Теорії та моделі процесів мотивування: змістовний і процесний підходи. Співставлення теорій мотивування.
16. Засоби мотиваційного впливу.
17. Принципи і цілі функції контролювання.
18. Етапи процесу контролювання.
19. Види управлінського контролю.
20. Фактори, які впливають на формування організаційної структури.
21. Сутність та зміст організаційної культури.
22. Типи організаційних структур та їх аналіз.
23. Етапи процесу вироблення рішень.
24. Фактори, що впливають на процес прийняття рішень.
25. Мова та ділове письмо як складові комунікації.
26. Основні завдання, якості та функції керівника.
27. Принципи керівництва.
28. Влада та її форми.
29. Стиль керівництва; фактори, що впливають на стиль.
30. Умови та причини виникнення конфліктів.

Дисципліна «Барна справа»

1. Обладнання та інвентар барів.
2. Асортимент вечірніх коктейлів.
3. Гарнірування напоїв.
4. Правила подавання коктейлів.
5. Професійні вимоги до бармена.
6. Призначення шейкеру, правила роботи з шейкером.
7. Оригінальні коктейлі, правила їх подавання і сервірування.
8. Методи приготування коктейлів.
9. Гриль-бар як заклад ресторанного господарства.
10. Обладнання для гриль-бару.
11. Меню для гриль-бару, його особливості.
12. Підготовка бару до роботи.
13. Організація роботи виробничого приміщення бару.
14. Професійні вимоги до персоналу закладу ресторанного господарства.

Дисципліна «Гігієна і санітарія»

1. Санітарні вимоги до мікроклімату виробничих та торговельних приміщень.
2. Санітарно-гігієнічні вимоги до проектування приміщень для відвідувачів.
3. Санітарні вимоги до утримання приміщень ЗРГ.
4. Санітарно-гігієнічні вимоги до пакувальних матеріалів.
5. Гігієнічні вимоги до матеріалів для виготовлення тари.
6. Санітарні вимоги до особистої гігієни персоналу.
7. Санітарно-гігієнічні вимоги до інвентарю, посуду.

8. Санітарна та нормативно-технічна документація, що визначає якість харчових продуктів за критеріями безпеки.
9. Санітарно-гігієнічна оцінка свіжої риби і птиці.
10. Санітарні вимоги до транспорту, який використовується для перевезення харчових продуктів.
11. Санітарно-гігієнічні вимоги до механічної кулінарної обробки овочів.
12. Санітарно-гігієнічні вимоги до способів теплової кулінарної обробки харчових продуктів.
13. Санітарно-гігієнічні вимоги до виготовлення кулінарної продукції.
14. Санітарна небезпека повторного мікробного обсіменіння готових кулінарних виробів.
15. Вимоги до умов зберігання та реалізації кондитерських виробів із кремом.
16. Фізіологічне та санітарно-гігієнічне значення теплової обробки харчових продуктів.
17. Гігієнічна оцінка якості готової їжі.
18. Санітарно-гігієнічні вимоги до реалізації кулінарної продукції в ресторані.

Дисципліна «Управління якістю продукції та послуг в закладах готельно-ресторанного господарства»

1. Загальні положення в галузі управління якістю продукції та послуг. Комплексне управління якістю продукції.
2. Вітчизняний та міжнародний досвід та розвиток управління якістю продукції.
3. Системи управління якістю продукції та послуг у ресторанному господарстві НАССР.
4. Контроль якості продукції.
5. Методи оцінки якості продукції.
6. Державна система сертифікації.
7. Законодавча стандартизація, міжнародне співробітництво.
8. Лабораторні дослідження якості продукції ресторанного господарства.
9. Охарактеризувати систему управління безпечністю харчових продуктів в закладах ресторанного господарства.
10. Послідовність дослідження якості других страв, обґрунтувати значення оцінки якості страв у закладах ресторанного господарства.
11. Фактори, які формують якість продукції закладів ресторанного господарства.
12. Правила проведення бракеражу в закладах ресторанного господарства.
13. Системи сертифікації товарів та послуг в Україні.
14. Експрес-методи визначення фальсифікації продукції ресторанного господарства.
15. Експертні методи визначення показників якості продукції та послуг закладів ресторанного господарства
16. Порядок дослідження якості гарячих та холодних напоїв у закладах ресторанного господарства.

ТЕСТОВІ ЗАВДАННЯ

Тести з дисципліни «Організація обслуговування в ЗРГ»

1. Розташування меблів в залі залежить

1. від потужності підприємства і форми приміщення
2. від площі залу
3. від форми приміщення, розташування дверей, вікон, естради, танцювального майданчика.

2. Ширина основних проходів в кафе

1. не менше 1, 0 м
2. не менше 1, 2 м
3. не менше 1, 5 м.

3. Полірування посуду, приборів, це

1. миття і обсушування
2. протирання рушником
3. обсушування і протирання.

4. При протиранні ножів лезо має бути повернуто

1. від себе
2. до себе
3. прямо.

5. Попередня сервіровка залежить від

1. типу підприємства
2. класу обслуговування
3. виду і характеру обслуговування.

6. Діаметр закусочної тарілки, мм

1. 180 мм
2. 200 мм
3. 240 мм.

7. Спрощена попередня сервіровка включає

1. пиріжкову тарілку, столові прибори, прибор для спецій, вазочки з паперовими серветками
2. закусочну тарілку і пиріжкову тарілки, закусочні прибори, фужер, прибор для спецій, ляну серветку
3. закусочну тарілку, столові прибори, скло, серветку.

8. Послідовність сервірування столу

1. столовий посуд, прибори, скло, спеції, квіти, серветки

2. закусочні тарілки, піріжкові, прибори, фужер, серветки, спеції, квіти
3. піріжкова тарілка, ніж, виделка, скло, серветка.

9. Виделки кладуть

1. зубцями вниз за піріжковою тарілкою справа
2. зліва від закусочної тарілки зубцями вверх
3. з правої сторони піріжкової тарілки.

10. Фужер ставлять проти леза ножа

1. столового
2. закусочного
3. десертного.

11. Розмір серветок з білого полотна, см

1. 35 x 35
2. 40 x 40
3. 36 x 36.

12. Після прання серветки надходять

1. складеними вдвоє
2. складеними вчетверо
3. не складені.

13. Меню підписують

1. директор, бухгалтер
2. директор, зав виробництва
3. директор зав. виробництва і бухгалтер.

14. У вареничній меню починають

1. з холодних закусок
2. з гарячих напоїв
3. з вареників.

15. В ресторанах, що обслуговують іноземних туристів меню і преїскуранти друкують якими мовами

1. українською, російською, французькою
2. німецькою, французькою
3. українською, англійською, німецькою, французькою.

16. Краї скатертини повинні спускатись з усіх сторін столу не менше

1. 25 см
2. 35 см
3. 40 см.

17. Для композиції з квітів використовують

1. високі вузькі вази
2. невисокі, широкі
3. низькі вазочки і наколки.

18. Ємкість горілчаної чарки, см³

1. 30
2. 50
3. 100.

19. Ємкість келиха для шампанського, см³

1. 100
2. 125
3. 150.

20. Ємкість чашки для чаю, см³

1. 150
2. 200
3. 250.

21. Способи розстановки меблів

1. прямими лініями, зонами
2. прямими лініями, в шаховому порядку групами, по діагоналі
3. по діагоналі, рядами.

22. Відстань між стіною і столами

1. 40 – 50 см
2. 20 – 30 см
3. 10 – 20 см.

23. При протиранні тарілок їх тримають

1. ребром через рушник лівою рукою (правою)
2. ребром через серветку
3. ребром через рушник.

24. При протиранні виделок їх тримають зубцями

1. до низу
2. до верху
3. прямо.

25. Мінімальна попередня сервіровка включає

1. закусочна тарілка, столові ніж та виделка, фужер, серветка, прибор для спецій, ваза з квітами
2. закусочна тарілка, закусочні прибори, фужер
3. закусочна і пиріжкова тарілки, закусочні ніж і виделка, фужер, серветка, прибор для спецій, ваза з квітами.

26. Діаметр столової тарілки, мм

1. 220 мм
2. 240 мм
3. 250 мм.

27. Попередня сервіровка столу до сніданку

1. закусочна і пиріжкова тарілка, прибори, скло
2. пиріжкова тарілка, закусочний ніж і виделка, чайна ложка, фужер, прибор для спецій, вазочка з серветками, вазочка з квітами
3. закусочна тарілка, прибори, скло, серветка.

28. В основному серветки кладуть на

1. закусочну тарілку
2. пиріжкову тарілку
3. в фужер.

29. При повному сервіруванні виделки розкладають зліва від закусочної тарілки (ближче до тарілки) в послідовності

1. столові виделки, рибні , закусочні
2. закусочні, рибні, столові
3. закусочні, столові, рибні.

30. Закусочні тарілки кладуть на відстані від краю столу

1. 2 см
2. 3 см
3. 4 см.

31. Розміри кольорових серветок

1. 40 x 40
2. 36 x 36
3. 35 x 35.

32. В ресторани застосовують меню

1. з вільним вибором обідів
2. з вільним вибором страв
3. бенкетне.

33. В ресторанах меню починають

1. з фірмових страв
2. з холодних страв
3. з бутербродів.

34. Для перших страв в меню ресторану вказують вартість

1. порції та півпорції
2. порції
3. одного кілограму.

35. Кількість папок меню повинно відповідати

1. кількості столів в залі
2. кількості офіціантів в зміні
3. кількості місць в залі.

36. При сервіруванні столу емблема на тарілці повинна бути повернена

1. до гостя
2. від гостя
3. не має різниці.

37. Форми складання серветок

1. низькі
2. високі
3. прості і складні.

38. Ємкість рейнвейної чарки, см³

1. 75
2. 100
3. 150.

39. Діаметр ікорної тарілки, мм

1. 150
2. 165
3. 175.

40. Місткість глибокої столової тарілки, см³

1. 250
2. 300
3. 500.

41. Ширина основних проходів між столами в ресторані

1. не менша 1.0 м
2. не менша 1,2 м
3. не менша 1,5 м.

42. Серванти, підсобні столики розташовують з розрахунку

1. один сервант на 1 офіціанта
2. один сервант на 1-2 офіціантів
3. один сервант на зал.

43. Фужери протирають, тримаючи

1. за ніжку лівою рукою через рушник (правою)
2. за ніжку правою рукою через серветку
3. за верхню частину фужера через рушник.

44. Прибори для спецій миють

1. щоденно
2. через день
3. один раз на тиждень.

45. Діаметр пиріжкової тарілки

1. 150 мм
2. 175 мм
3. 180 мм.

46. Десертна тарілка відрізняється від закускової

1. розмірами
2. призначенням
3. зображенням квітів і фруктів на дні і бортиках тарілки.

47. Орієнтиром для сервірування слугують

1. крісла
2. центр столу
3. розміри столу

48. Прибори при розкладанні держать в

1. серветках, виделки в правій руці, ножі в лівій правій
2. виделки в правій руці, ножі в лівій
3. ножі в правій руці, виделки в лівій.

49. Рибними приборами сервірують стіл при

1. повній сервіровці
2. мінімальній сервіровці
3. у відповідності з замовленням рибної гарячої страви.

50. Відстань між приборами при сервіруванні

1. 20 – 24 см
2. 5 – 20 см
3. 25 – 30 см.

51. Обов'язкова форма серветок

1. квадратна
2. прямокутна
3. ромбовидна.

52. В кафе застосовують меню

1. скомплектованих обідів
2. з вільним вибором страв
3. бенкетне.

53. В кафе меню починають

1. з холодних закусок
2. солодких страв
3. з гарячих напоїв.

54. Попередня сервіровка столу до сніданку включає

1. тарілки, прибори, серветку, вазу з квітами, чайну ложку
2. піріжкову тарілку, закусочні ніж і виделку, чайну ложку, ніж для масла, фужер, набір зі спеціями, квіти, полотняну серветку
3. закусочна і піріжкова тарілка, прибори, скло, серветку.

55. Попільнички

1. не входять в обов'язкову сервіровку
2. входять
3. ставлять на прохання відвідувачів в залах, де дозволяють курити.

56. Відстань ручок приборів повинна бути від краю столу

1. 2 см
2. 3 см
3. 4 см.

57. Ємкість лафітної чарки, см³

1. 50
2. 75
3. 125.

58. Ємкість фужера, см³

1. 125
2. 150
3. 200.

59. Ємкість чашки для кави, см³

1. 50 - 75
2. 75 - 100
3. 150.

60. Місткість глибокої десертної тарілки, см³

1. 200
2. 250
3. 300.

61. В ресторанах вищого класу меню друкують

1. українською; французькою, німецькою та англійською мовою
2. англійською та українською мовою; французькою та німецькою мовою
3. англійською мовою.

62. На бланках преїскурантів порційних страв та вино-горілчаних виробів залишають 2-3 рядки незаповненими

1. для того щоб протягом дня записувати фірмові страви
2. для того, щоб дописувати деякі додаткові страви
3. для того щоб меню мало естетично-художній вигляд.

63. Якщо в преїскуранті в один із днів відсутні деякі страви, то

1. напроти них не проставляють ціну
2. напроти них проставляють прочерки
3. ці страви викреслюють ручкою з червоними чорнилами.

64. В меню передбачають страви в розмірі півпорції

1. коли ресторан відвідують діти
2. коли в ресторані не вистачає продуктів
3. коли ресторан відвідують люди похилого віку.

65. Страви, які включають в меню без зазначеного терміну приготування повинні бути

1. протягом всього робочого дня
2. протягом обіду
3. безпосередньо перед замовленням.

66. При запису страв у меню

1. існує певна послідовність
2. страви записують по мірі зростання ціни
3. страви записують в залежності від попиту.

68. При складанні меню влітку

1. готують низькокалорійні страви
2. враховують сезонність їжі
3. готують страви, які багаті на жири та білки.

69. Фірмові другі страви записують

1. в розділі другі гарячі страви
2. на початку меню
3. в кінці меню.

70. Як класифікується кейтерингове обслуговування?

1. форми обслуговування компаній «Сільпо», «Фуршет», «Велика кишеня»

2. за контингентом замовників, за місцем проведення заходу, за повнотою наданих послуг
3. тематичною наповненістю, наданням ділових послуг.

Тести з дисципліни «Основи менеджменту»

1. Термін «менеджмент» походить від латинського:

1. мета
2. рука
3. місія.

2. Рівні менеджменту:

1. нижчий, середній, вищий
2. керівники, спеціалісти, службовці
3. головний керівник, приймач інформації, ліквідатор порушень.

3. Знання, якими повинен володіти менеджер:

1. фінансові, маркетингові, юридичні
2. управлінські, економічні, адміністративно – правові, технологічні
3. комунікативні.

4. Навички, які повинен мати менеджер:

1. владні, партійні, профспілкові
2. мистецтва переговорів
3. комунікативні, аналітичні, організаторські, технічні.

5. Причина, яка спонукає людей вступати до неформальних груп:

1. опір змінам
2. спілкування
3. всі відповіді вірні.

6. Елементами комунікацій, як системи є:

1. відправник
2. зворотний зв'язок
3. одержувач.

7. Менеджер відрізняється від підприємця тим, що він:

1. найманий управляючий
2. ризикує власним капіталом
3. переважно працює з зовнішньою середою.

8. Аналіз зовнішнього середовища організації направлений:

1. на виявлення слабких сторін організації
2. на виявлення зовнішніх можливостей та загроз
3. всі відповіді вірні.

9. Управлінське обстеження внутрішнього середовища організації направлене:

1. на визначення можливостей організації
2. на визначення зовнішніх загроз організації
3. на визначення сильних та слабких сторін організації.

10. Гнучкі структури (адаптивні) керування:

1. лінійна
2. матрична
3. програмно-цільова.

11. Характеристикою неформальної організації є:

1. соціальний контроль
2. симпатія
3. почуття належності.

12. Попередній контроль не застосовується до таких видів ресурсів:

1. людські ресурси
2. фінансові ресурси
3. до всіх застосовується.

13. Основна особливість поточного контролю є:

1. здійснюється в ході виконання роботи
2. здійснюється за допомогою експертів
3. здійснюється по жорстко регламентованій процедурі.

14. Ухвалення управлінського рішення – це:

1. вибір однієї з кількох можливих альтернатив
2. моделювання та програмування
3. колективне обговорення проблем.

15. До форм прояву організаційно-адміністративних методів не відноситься:

1. обов'язковий наказ
2. системи матеріального стимулювання
3. консультації.

16. До етапів стратегічного планування не відноситься:

1. визначення місії організації
2. оцінка та аналіз зовнішнього середовища
3. встановлення стандартів.

17. Базовим елементом процесу комунікації є:

1. зародження ідеї
2. кодування та вибір каналу

3. повідомлення.

18. Не є етапом процесу комунікації:

1. кодування та вибір каналу
2. зародження ідеї
3. “шуми”.

19. Етапом процесу комунікації є:

1. відправник
2. канал
3. декодування.

20. Фактор, що не відноситься до внутрішнього середовища організації:

1. цілі
2. постачальники
3. технології.

21. Поняття організація є:

1. організація – це процес, прийняття рішення
2. організація – це група людей зі спільними цілями
3. всі відповіді вірні.

22. Фактор, що відноситься до внутрішнього середовища організації:

1. споживачі
2. технології
3. контактні групи.

23. Фактор, що не відноситься до макросередовища організації:

1. конкуренти
2. політичні фактори
3. демографічні фактори.

24. Метод, що не відноситься до економічних методів управління:

1. планування
2. нормування праці
3. аналіз господарської діяльності.

25. Організаційна структура управління, що вимагає від керівника наявності значних знань за всіма функціями управління?

1. лінійна
2. лінійно-функціональна
3. програмно-цільова.

26. Організаційна структура управління, що передбачає спеціалізацію кожного органа управління на виконанні окремих організацій менеджменту:

1. лінійна

2. функціональна
3. матрична.

27. Організаційна структура управління, що передбачає, що головному керівникові при розробці конкретних рішень допомагає адміністративний апарат?

1. лінійна
2. лінійно-функціональна
3. всі відповіді вірні.

28. Рішення, характерні для функції контролю:

1. визначення основної мети організації
2. визначення стратегії організації
3. оцінка результатів виконання робіт.

29. Потреба людини, визначених А. Маслоу, що відносяться до первинних потреб:

1. соціальні потреби
2. потреби в безпеці
3. потреби в повазі.

30. Категорія зовнішньої винагороди:

1. заробітна платня
2. додаткові відпустки
3. відчуття належності до важливої справи.

31. Категорія внутрішньої винагороди:

1. заробітна платня
2. додаткові відпустки
3. відчуття належності до важливої справи.

32. Потреба людини, що відноситься до вищого рівня ієрархії потреб А. Маслоу:

1. фізіологічні потреби
2. соціальні потреби
3. потреби в самоактуалізації.

33. Фактори, що згідно з теорією Ф. Герцберга, впливають на поведінку людини:

1. гігієнічні
2. гігієнічні та мотиваційні
3. гігієнічні та природні.

34. Теорія, що відноситься до процесуальних теорій мотивації:

1. теорія А. Маслоу

2. теорія Ф. Герцберга
3. теорія справедливості.

35. Теорія, що відноситься до змістовних теорій мотивації:

1. теорія очікування
2. теорія Д. МакКлелланда
3. модель Портера-Лоулера.

36. Види контролю:

1. поточний
2. попередній
3. всі відповіді вірні.

37. Форма влади, заснована на впевненості виконавця в тому, що йому допоможуть задовольнити яку-небудь з його потреб:

1. законна влада
2. влада, заснована на примушуванні
3. влада, заснована на винагороді.

38. Форма влади, заснована на впевненості виконавця в тому, що його можуть покарати, або позбавити можливості задовольнити яку-небудь з його потреб:

1. законна влада
2. влада, заснована на примушуванні
3. експертна влада.

39. Стиль керівництва, який повністю зосереджений на виробничих завданнях та ігнорує особисті інтереси виконавців:

1. авторитарний
2. демократичний
3. ліберальний.

40. Стиль керівництва, який в рівній мірі враховує виробничі завдання та особисті інтереси виконавців:

1. авторитарний
2. демократичний
3. ліберальний.

Тести з дисципліни «Барна справа»

1. Вкажіть на які класи поділяють бари за обсягом наданих послуг та рівнем культури обслуговування:

1. Вищий, перший
2. Люкс, вищий, перший
3. Люкс, вищий, перший, другий.

2. Укажіть тип бару, у якому пропонують смажені на грилі курчата, шашлики, м'ясо великим шматком.

1. Снек-бар
2. Коктейль-бар
3. Гриль-бар.

3. Укажіть тип бару, в якому є посада метрдотеля-сомельє:

1. Фітобар.
2. Винний бар
3. Гриль-бар.

4. Назвіть шейкер, який складається з двох частин: скляного та металевого стаканів?

1. Бостонський
2. Американський.
3. Європейський

5. Яке теплове обладнання використовується за барною стійкою?

1. Електросковорода
2. Пекарська шафа
3. Кавомашини.

6. Призначення бокалу флюте (ємністю 125 -150 мл):

1. Для подавання міцних і десертних вин
2. Для подавання коньяку
3. Для подавання шампанського, ігристих вин.

7. У якому посуді подають коньяки та бренді на диджестив?

1. У чарках сауер різної ємності.
2. У конусоподібних чарках ємністю 75-100 мл.
3. У бокалах типу тюльпан різної ємності.

8. Яку назву має пристрій для відпускання розливного пива?

1. Постмікс
2. Драфт
3. Дозатор.

9. Яке обладнання вмонтовують в нижню частину барної стійки?

1. Кавова машина, кавомолка, реєстратор розрахункових операцій
2. Блендер, дозатор для напоїв, гриль
3. Льодогенератор, холодильник, посудомийна машина.

10. Які основні обов'язки бариста?

1. Вирішувати конфліктні ситуації в барі
2. Готувати та подавати каву
3. Готувати, оформляти та подавати коктейлі.

11. Мета використання білдінг-лотка:

1. Запобігання розтікання напою по барній стійці
2. Розміщення скляного посуду
3. Розміщення барного інвентарю.

12. Для чого використовують блендер?

1. Для приготування фреш-соків
2. Для приготування гарнірів до коктейлів
3. Для приготування заморожених напоїв, коктейлів із фруктами, молоком, яйцем.

13. Який апарат виготовляє м'яке морозиво?

1. Міксер
2. Блендер
3. Фризер.

14. Спиртний міцний напій, який виготовляють у Шотландії і Голландії, зброджуванням ячменю і ячмінного солоду, з подальшою дистиляцією і витриманням у дубових бочках:

1. Горілка
2. Коньяк
3. Віскі.

15. Міцний спиртний напій, який виготовляють із зброджених продуктів переробки цукрової тростини дистиляцією і подальшим витриманням у дубових бочках:

1. Коньяк
2. Джин
3. Ром.

16. Міцний спиртний напій, який виготовляється зброджуванням зернової сировини та наступною подвійною дистиляцією з шишкоягодами можжевельнику (ялівнику):

1. Коньяк
2. Джин
3. Віскі.

17. Міцний спиртний напій, який виготовляється у Мексиці із зброженого соку блакитної агави:

1. Ром
2. Віскі
3. Текіла.

18. Міцний спиртний напій, виготовлений дистиляцією білих сухих виноградних виноматеріалів одного сорту винограду, вирощеного у певному регіон:

1. Ром
2. Арманьяк
3. Віскі.

19. Міцний спиртний напій, виготовлений подвійною дистиляцією яблучного сидру:

1. Ром
2. Кальвадос
3. Віскі.

20. Що означає категорія коньяку "КВ"?

1. Ординарний
2. Марочний
3. Витриманий 6-7 років.

21. Що означає категорія коньяку "ОС"?

1. Дуже старий
2. Колекційний, особливо високого гатунку
3. Марочний.

22. Порекомендуйте ігристе вино на аперитив:

1. Шампанське брют
2. Токай мускат
3. Перлина степу.

23. Який це спосіб виготовлення змішаного напою, коли усі компоненти змішують у шейкері разом із льодом до 10 с?

1. Білд
2. Бленд
3. Шейк.

24. Який це спосіб виготовлення змішаного напою, коли компоненти коктейлю попередньо змішують із льодом у блендері?

1. Білд
2. Бленд

3. Мадл.

25. За технологією приготування коктейлі класифікують:

1. Аперитиви, диджестиви
2. Білд, бленд, стир, шейк
3. Порційні, групові, індивідуальні.

26. На гарнір до коктейлю « Мартіні де Гібсон» подають:

1. Маслини
2. Мариновану цибульку
3. Оливки.

27. Вкажіть базу коктейлю « Манхеттен»:

1. Бренді
2. Ром
3. Віскі.

28. До якої групи відносяться коктейлі «Дайкірі»:

1. Сауер
2. Краста
3. Шейк.

29. Вкажіть основний компонент коктейлю « Маргарита»:

1. Текіла
2. Віскі
3. Ром.

30. Які напої переважно не гарнірують?

1. Напої коричневих відтінків
2. Напої, до складу яких входить ананасовий сік
3. Напої білого кольору.

Тести з дисципліни «Гігієна і санітарія»

1. До умовно-патогенних збудників харчових захворювань належить:

1. Дизентерійна паличка
2. Кишкова паличка
3. Ботулінова паличка.

2. Які харчові захворювання мають назву «хвороби брудних рук»?

1. Сибірка
2. Дизентерія
3. Холера.

3. Найвірогідніше захворювання на ботулізм можуть спричинити:

1. Вживання консервів домашнього виробництва, в'яленої риби і ковбаси
2. Вживання свіжих овочів і фруктів
3. Вживання свіжих грибів.

4. Комфортні умови для торгових залів:

Температура повітря, відносна вологість повітря:

1. 18-20 °С, 40-60%
2. 14-16°С, 65-75 %
3. 23-26 °С, 30-40%.

5. Мікробне число для питної води не повинно перевищувати:

1. 50
2. 100
3. 150.

6. Кількість нітратів у 1 л питної води повинна бути не більшою за, мг:

1. 45
2. 35
3. 55.

7. При розташуванні складських та виробничих приміщень мають бути враховані сторони світу:

1. Південь, схід
2. Північний схід, південний схід
3. Північний захід, південний захід.

8. Висота залів для відвідувачів, не менше, м:

1. 2,8
2. 3,3
3. 4,2.

9. Захворювання, при яких працівники закладу ресторанного господарства не допускаються до роботи:

1. Гастрит
2. Бруцельоз
3. Рани, що гнояться.

10. Гельмінти, при виявленні яких працівників не допускають до роботи:

1. Гострики
2. Ехінококи
3. Аскариди.

11. З якою метою сміттєзбиральники повинні оброблятися хлорним вапном?

1. Знищення неприємного запаху

2. Знищення мікроорганізмів
3. Відлякування комах.

12. Гельмінти, при виявленні яких робітники не допускаються до роботи:

1. Карликовий ціп'як
2. Ехінококи
3. Аскариди.

13. Мікотоксикози , які виникають внаслідок споживання хліба:

1. Ерготизм
2. Ботулізм
3. Афлотоксикоз.

14. Гельмінтози, які передаються людині через споживання риби?

1. Фіноз
2. Аскаридоз
3. Опісторхоз.

15. Як часто слід вивозити харчові відходи?

1. У літньо-осінній період року щоденно, у зимово-весняний період року – через день
2. Щоденно
3. Через день.

16. Яким повинен бути у закладі ресторанного господарства запас нових дощок для оброблення продуктів кожного найменування?

1. 1 комплект
2. 2 комплекти
3. Не менше 2 комплектів.

17. Яка кількість комплектів столового, чайного посуду, столових наборів повинна бути у закладі ресторанного господарства?

1. Не менше 1 комплекту
2. Не менше 2 комплектів
3. Не менше 3 комплектів.

18. Які дошки для оброблення продуктів недоцільно використовувати у закладах ресторанного господарства?

1. Полістирольні
2. Клейові (дерев'яні)
3. Букові, дубові.

19. Яку кількість ванн необхідно мати для санітарної обробки яєць, що використовуються для приготування страв або реалізації у відвареному вигляді?

1. Одна
2. Дві
3. Чотири.

20. Яким освітленим розчином хлорного вапна потрібно здійснювати дезінфікування приміщень?

1. 0,5%
2. 1%
3. 1,5%.

21. Яка максимальна тривалість зберігання маточного (10%) освітленого розчину хлорного вапна?

1. 3 дні
2. 4 дні
3. 5 днів.

22. Гельмінтози, які передаються людині через споживання м'яса?

1. Аскаридоз
2. Фіноз
3. Дифілоботріоз.

23. Як правильно приготувати 0,5% освітлений розчин хлорного вапна для дезінфікування устаткування?

1. 100 мл 10%-ного освітленого розчину хлорного вапна змішати до 10 л водою
2. 250 мл 10%-ного освітленого розчину хлорного вапна змішати до 10 л водою
3. 500 мл 10%-ного освітленого розчину хлорного вапна змішати до 10 л водою.

24. Яке призначення медогляду і лабораторного обстеження осіб, які поступають на роботу у заклади ресторанного господарства?

1. Для своєчасного оздоровлення
2. Для профілактики різноманітних захворювань
3. Для недопущення до роботи вірусоносіїв і хворих інфекційними захворюваннями.

25. Яку кількість комплектів санітарного одягу повинні мати працівники закладу ресторанного господарства?

1. Не менше 2 комплектів
2. Не менше 3 комплектів
3. Не менше 4 комплектів.

26. Як часто необхідно проводити огляд рук персоналу на наявність гнійничкових захворювань шкіри?

1. Щоденно
2. На початку кожного тижня

3. Кожні 10 днів.

27. Який вплив здійснює холод на мікроорганізми, що спричиняють харчові отруєння та гострі кишкові інфекції?

1. Вбиває
2. Зупиняє розмноження
3. Уповільнює розмноження.

28. Глистові захворювання, які спричинені круглими гельмінтами, що передаються через овочі?

1. Аскаридоз
2. Ехінококоз
3. Гіменолепідоз.

29. Який максимальний термін реалізації готової продукції з моменту її виготовлення?

1. Від 2 до 3 год
2. Від 3 до 4 год
3. Від 4 до 5 год.

30. Кондитерські вироби з масляним кремом дозволяється зберігати при 2..6°C, год, не більше:

1. 72
2. 48
3. 36.

Тести з дисципліни «Управління якістю продукції та послуг»

1. В залежності від властивостей показники якості продукції розрізняють:

1. одиничні і комплексні
2. призначення, надійності, схоронності
3. прогнозовані, проектні, виробничі, експлуатаційні.

2. В залежності від кількості властивостей показники якості продукції бувають:

1. базові і відносні
2. прогнозовані, проектні, виробничі, експлуатаційні
3. одиничні і комплексні.

3. Наука, яка вивчає якість продукції та вимірювання якості називається:

1. кваліметрія
2. стандартизація
3. сертифікація.

4. При оцінці рівня якості продукції використовують методи:

1. експертний, соціологічний, традиційний
2. вимірjувальний, реєстраційний, розрахунковий
3. диференційний, комплексний, змішаний.

5. Метод оцінки рівня якості продукції, оснований на використанні узагальненого показника якості продукції називається:

1. змішаним
2. комплексним
3. диференційним.

6. В Україні введено методом прямого впровадження і затверджено як національне сімейство стандартів:

1. ISO серії 9000
2. ISO серії 14000
3. ISO серії 19000.

7. Петля якості охоплює наступну кількість взаємозалежних видів діяльності:

1. 8
2. 11
3. 12.

8. Які з перелічених показників характеризують якість продукції?

1. довговічність, унікальність, ціна
2. надійність, ціна, універсальність
3. надійність, довговічність та ремонтопридатність.

9. На яких рівнях може здійснюватися стандартизація?

1. міжнародному, національному
2. міжнародному, регіональному, національному, локальному
3. міжнародному, на рівні організацій.

10. Етапом контролю якості готельних та ресторанних послуг є:

1. розробка програми підвищення якості
2. збір даних про якість; аналіз даних про якість
3. усі відповіді правильні.

11. Основна мета стандартизації – це:

1. підвищення ефективності виробництва
2. поліпшення якості продукції
3. усі відповіді вірні.

12. Які розрізняють нормативні документи в залежності від об'єкта стандартизації?

1. регламенти, постанови, кодекси

2. технічні умови, стандарти
3. стандарти, кодекси ustalеної практики, технічні умови.

13. Які існують види сертифікації?

1. комплексна, випереджувальна
2. регіональна, комплексна, випереджувальна
3. добровільна.

14. Реєстрації підлягають наступні ТУ на:

1. послуги, продукцію серійного виробництва
2. дослідні зразки
3. продукцію одиничного виробництва.

15. Які існують методи стандартизації?

1. симпліфікації, уніфікації
2. уніфікації, локалізації
3. симпліфікації, локалізації.

16. ДСТУ - це:

1. національний стандарт
2. регіональний стандарт
3. стандарт підприємства.

17. Для чого додають палений цукор у заварку чаю?

1. посилює чутливість смакових рецепторів
2. посилює запах чаю
3. посилює забарвлення чаю.

18. Як називається процедура, за допомогою якої третя сторона дає письмову гарантію, що продукція, процес або послуга відповідають вимогам?

1. акредитація
2. перевірка відповідності
3. сертифікація.

19. Що покладено в основу проведення сертифікації продукції?

1. нагляд за відповідністю
2. випробування
3. оцінювання відповідності.

20. Який документ видають на партію сертифікованої продукції?

1. протокол випробування
2. сертифікат відповідності
3. ліцензію.

21. Документ, в якому визначено, що ідентифікована продукція чи послуга відповідають конкретному стандарту - це:

1. атестат
2. сертифікат відповідності
3. протокол випробувань.

22. Який знак вказує на те, що певна продукція, процес чи послуга відповідають встановленим вимогам?

1. відповідності
2. екологічний
3. товарний.

23. Сертифікація, яку проводять за ініціативою виробника — це:

1. добровільна сертифікація
2. обов'язкова сертифікація
3. сертифікація третьої сторони.

24. Який вид контролю використовують на стадії створення продукції?

1. виробничий
2. вибірковий
3. вхідний.

25. Який вид контролю використовують на стадії експлуатації?

1. суцільний
2. експлуатаційний
3. реєстраційний.

26. Органолептичний контроль здійснюється:

1. органами чуттів
2. органами зору
3. органами смаку.

27. Фальсифікований продукт - це продукт:

1. властивості якого змінені під час виробництва та реалізації
2. властивості якого змінені з метою обману споживача
3. жодної правильної відповіді.

28. Фальсифікований мед з додаванням борошна чи крохмалю, справляє враження:

1. натурального меду
2. густого натурального меду
3. закристалізованого натурального меду.

29. Середню пробу гарніру беруть:

1. у будь-якій частині котла

2. у центрі котла
3. у центрі котла на відстані 3 см від стінки.

ПРАКТИЧНІ ЗАВДАННЯ

Дисципліна «Організація обслуговування в закладах ресторанного господарства»

Для опрацювання практичних завдань кваліфікаційного екзамену з дисципліни «Організація обслуговування в закладах ресторанного господарства» необхідно:

1. Набути навичок підбирання посуду для подавання гарячих закусок, обґрунтовувати свій вибір, враховуючи сучасні тенденції подавання гарячих закусок.
2. Закріпити вміння презентації напоїв до гарячих закусок з врахуванням правил еногастрономії. Запропонувати напої до страв смаженої курки, відварної риби.
3. Продемонструвати основні прийоми подавання напоїв до закусок та основних страв.
4. Удосконалити вміння підбирання асортименту холодних страв і закусок для обслуговування різних видів бенкетів.
5. Повторити правила та основні вимоги до складання меню скомплектованого обіду. Запропонувати меню скомплектованого обіду в ресторані європейської кухні.
6. Опанувати вміння складання меню денного раціону для концептуальних ресторанів. Запропонувати меню денного раціону для китайського ресторану.
7. Закріпити вміння складання меню для бенкетів. Скласти меню бенкету-фуршету до Дня народження.
8. Удосконалити вміння сервірування столу до бенкетів. Наприклад, засервірувати стіл для бенкету з повним обслуговуванням, бенкету «келих вина».
9. Навести приклади меню сніданку «шведського столу» для ресторану європейської кухні, готелю при лікувально-профілактичному санаторії.
10. Закріпити вміння розв'язування задач з організації обслуговування бенкетів. Наприклад, визначити кількість офіціантів, посуду, довжину столів для обслуговування бенкету-фуршету на 150 чоловік з нагоди ювілею. Запропонувати схему розташування столів.
11. Закріпити вміння складання меню денного раціону для іноземних туристів. Наприклад, скласти меню денного раціону для іноземної делегації дипломатів з Південної Кореї, Франції.
12. Удосконалити складання меню для спеціальних форм обслуговування. Наприклад, запропонувати меню до випускного вечора школярів, вечірка-спогадів людей похилого віку.
13. Закріпити попереднє сервірування столу до різних видів обслуговування. Наприклад, засервірувати стіл до випускного вечора школярів та до святкування Дня молоді.

14. Удосконалити складання меню до бізнес-ланчу для пасажирів літаків. Навести приклади меню бізнес-ланчів для пасажирів літаків.

15. Закріпити знання правильного подавання порційних страв, продемонструвати прийоми подавання багатопорційних закусок, основних страв та десертів.

16. Закріпити знання правильного подавання напоїв, продемонструвати прийоми подавання холодних та гарячих напоїв.

17. Удосконалити складання сезонного меню для різних закладів ресторанного господарства. Наприклад, скласти сезонне меню для піцерії, дитячого кафе.

18. Навести приклади аперативів. Запропонувати аперативи до бенкету-фуршету з нагоди відкриття ресторану, до святкування Дня здоров'я у фітнес-барі.

19. Закріпити вміння полірування столового посуду та приборів, підготовки їх до сервірування.

20. Опанувати вміння складання програми перебування різноманітних делегацій в містах України. Наприклад, скласти програму перебування делегації іноземних викладачів з Турції у м. Вінниця; делегації корейських спортсменів в м. Київ.

21. Закріпити вміння оформлення спеціальних документацій до проведення обслуговування. Наприклад, оформити рахунок-замовлення на проведення бенкету з нагоди Дня народження на 100 чоловік; рахунок-замовлення на проведення «Дня солодкоїжки» для студентів коледжу.

22. Закріпити основні прийоми обслуговування гостей на бенкетах з повним та частковим обслуговуванням. Наприклад, продемонструвати прийоми обслуговування гостей на дипломатичному бенкеті; бенкеті-ювілеї.

Дисципліна «Організація готельного господарства»

Для опрацювання практичних завдань кваліфікаційного екзамену з дисципліни «Організація готельного господарства» необхідно:

1. Закріпити вміння визначення категорій готельних номерів.
2. Опанувати знання етапів процесу бронювання, що застосовуються у готелях.
3. Удосконалити вміння визначення категорії житлових номерів у готелі залежно від рівня комфортності і ступені обладнаності.
4. Закріпити знання щодо заповнення реєстраційних документів для оформлення реєстрації громадян, а також заповнення реєстраційного документу, що застосовується службою прийому і розміщення при оплаті готельних послуг.
5. Закріпити знання щодо послідовності прибирання номерів у готелі, технології щоденного поточного та щоденного проміжного прибирання номерів.
6. Опанувати знання визначення категорій посад обслуговуючого персоналу різних служб готелю.
7. Удосконалити вміння організації і технології надання послуг мешканцям готелю.

Дисципліна «Барна справа»

Для опрацювання практичних завдань кваліфікаційного екзамену з дисципліни «Барна справа» необхідно:

1. Закріпити вміння роботи з барним обладнанням та інвентарем. Наприклад, продемонструвати вміння роботи з барними щипцями, шейкером, льодогенератором, блендером.

2. Опанувати навички приготування та декорування вечірніх коктейлів. Наприклад, приготувати та декорувати «Блакитна лагуна», «Маргарита».

3. Закріпити вміння подавання різних типів коктейлів. Наприклад, аперитивів, вечірніх коктейлів, диджестивів.

4. Продемонструвати навички приготування оригінальних коктейлів, їх гарнірування та сервірування. Наприклад, приготувати та подати оригінальні коктейлі «Мохіто» та «Бренді-смеш».

5. Закріпити вміння організації робочого місця бармена в різних видах барів. Наприклад, організувати робоче місце бармена фітнес-бару, бару при нічному клубі.

6. Закріпити вміння складання меню для різних типів барів. Наприклад, скласти меню для фітнес-бару, бару при нічному клубі, винного та десертного бару.

Дисципліна «Основи менеджменту»

Для опрацювання практичних завдань кваліфікаційного екзамену з дисципліни «Основи менеджменту» необхідно:

1. Закріпити вміння визначення форм стимулювання працівників, запропонувати форми стимулювання працівників, які доречно використовувати в ЗРГ.

2. Опанувати вміння визначення механізмів менеджменту впливу на людину, навести приклади механізмів менеджменту впливів на людину, які можна використовувати в своїй майбутній практичній діяльності.

3. Навести приклади основних завдань менеджменту в ЗРГ.

4. Закріпити вміння визначення якостей керівника, лідерських якостей та навести якості, якими повинен володіти керівник.

5. Опанувати вміння визначення основних цілей менеджменту в ЗРГ, наприклад, побудувати «дерево цілей» розвитку дитячого кафе.

3. СПИСОК РЕКОМЕНДОВАНИХ ДЖЕРЕЛ

Дисципліна «Організація обслуговування в закладах готельно-ресторанного господарства»

Основні:

1. ДСТЕУ 4281: 2004. Заклади ресторанного господарства. Класифікація. - К. Держстандарт України, 2014 - 12 с.
2. Архіпов В.В. Організація ресторанного господарства 3-ге вид. Навч. посіб. К.: Центр учбової літератури; 2021. – 342 с.
3. Організація обслуговування у закладах ресторанного господарства. Підручник. За загальною редакцією професора Н.О. П'ятницької. - К: ЦУЛ, 2015.- 579 с.

Додаткові:

4. Архіпов В.В. Організація обслуговування у закладах ресторанного господарства. – К.: ЦУЛ «Інком», 2021. – 340 с.
5. Мостова Л.М., Новікова О.В. Організація обслуговування на підприємствах ресторанного господарства. К.: «Ліра-К», 2018. – 386 с.
6. Радченко Л.О., Пивоваров П.П., Новікова О.В., Льовшина Л.Д., Ніколаєнко-Ломакіна А.М. Особливості ресторанного сервісу. Обслуговування іноземних туристів.: Навчальний посібник – Х.: Світ книг, 2018. – 288 с.
7. Сало Я.М. Організація обслуговування населення на підприємствах ресторанного сервісу. Ресторанна справа. - Львів. «Афіша», 2017. - 295 с.

Інтернет-ресурси:

8. П'ятницька Н.О. Організація обслуговування у закладах ресторанного господарства URL:
http://pidruchniki.com/1584072023485/turizm/organizatsiya_obsługovuvannya_u_zakladah_restorannogo_gospodarstva
9. Архіпов В.В. Організація ресторанного господарства. URL:
http://tourlib.net/books_ukr/arhipov-rusavska.htm

Дисципліна «Організація готельного господарства»

Основні:

1. ДСТУ 4268:2003 «Послуги туристичні. Засоби розміщення. Загальні вимоги» (чинний від 01.07.2004).
2. ДСТУ 4269:2003 «Послуги туристичні. Класифікація готелів» (чинний від 01.07.2004).
3. ISO/TC № 605 Системи менеджменту якості. Основоположні принципи і словник.
4. ISO/TC № 606 Системи менеджменту якості. Вимоги.
5. Наказ Державного комітету з питань регуляторної політики та підприємництва і Державного комітету молодіжної політики, спорту і туризму України від 17.01.2001 р. №7/62//ВВР. – 2001.–№8.
6. Про ліцензування: Закон України від 21.09.2000 р. №19/69ВР// Відомості Верховної Ради. –2000. –№36. – С.299.

7. Про туризм: Закон України від 15. 09.1995р. №324/95ВР// Відомості Верховної Ради. – 1995. – №31. – С.241.

8. Бойко М.Г., Гопкало Л.М. Організація готельного господарства: Підручник - К.: Київ, нац. торг. – екон. ун-т, 2016. - 494 с.

9. Організація готельного господарства: Навч. Посібник для вузів/ Головка О.М., Кампов Н.С., Махлинець С.С., Симочко Г.В.; За редакцією О.М. Головка. – К.: Ліра-К, 2015.- 247 с.

Додаткові:

11. Банько В.К. Будівлі, споруди та обладнання туристських комплексів: навч. посібн./ В.К. Банько. – Д.: Акор, 2017. – 328с.

12. Управління сучасним готельним комплексом: навч. посібн./ Г.Б. Мунін, А.О. Змієв, Г.О. Зінов'єв та ін.; за ред. члена-кор. НАН України, док. екон. наук, професора С.І. Дорогунцова.– К.:Ліра-К, 2015.–520с.

Ресурси мережі Інтернет:

13. Готелі України [Електронний ресурс]. – Режим доступу: http://hotels24.ua/all_shares/.

14. Нормативні акти України [Електронний ресурс]. – Режим доступу: www.nau.kiev.ua.

15. Прем'єр Готелі [Електронний ресурс]. – Режим доступу: <http://www.premier-hotels.com.ua/ua.html>.

Дисципліна «Менеджмент готелів і ресторанів»

Основні:

1. Андренко І.Б. Менеджмент готельно-ресторанного господарства: підручник / І.Б. Андренко, О.М. Кравець, І.М. Писаревський; Харк. нац. ун-т міськ. госп-ва ім. О.М. Бекетова. – Х.: ХНУМГ, 2019. – 431с.

2. Гузар О.Є. Опорний конспект лекцій з навчальної дисципліни «Менеджмент готельно-ресторанного бізнесу» для студентів спеціальності 241 «Готельно-ресторанна справа», 2019. 71 с.

3. Діденко В.М. Менеджмент: Підручник. Київ: Кондор. 2019. - 584 с.

4. Кузнецова Т. О., Янковська Л. А., Савіна Н. Б., Семчук Ж. В. Менеджмент: теорія та практика: навч. посіб. 2-ге вид., стер. Львів: «Магнолія 2006», 2021. 293 с.

5. Мунін Г.Б., Карягін Ю.О., Роглев Х.Й., Руденко С.І. Менеджмент готельно-ресторанного бізнесу. Навч. Посібн./ Під загальною редакцією М.М. Поплавського і О.О. Гаца – К:Кондор, 2018.- 460с.

6. Шкільняк М. М, Овсянюк-Бердадіна О. Ф., Крисько Ж. Л., Демків І. О. Менеджмент: підручник. Тернопіль: ЗУНУ, 2022 р. 258 с.

Додаткові:

7. Гурман О.М. Тайм-менеджмент у схемах і таблицях: навч. посіб./ О. М. Гурман. – Львів: Видавець Марченко Т.В., 2024. – 220 с.

8. Леськів Г. З., Франчук В. І., Левків Г. Я., Гобела В. В. Управління конкурентоспроможністю підприємства: навчальний посібник. Львів: Львівський державний університет внутрішніх справ, 2022. 220 с.

9. Марченко О. М. Практикум з менеджменту: навч. посіб. Львів: Львівський державний університет внутрішніх справ, 2021. 224 с.

Дисципліна «Барна справа»

Нормативні:

1. ДСТЕУ 4281: 2004. Заклади ресторанного господарства. Класифікація. - К. Держстандарт України, 2014 - 12 с.

Основні:

1. Матвієнко Л.А., Матвієнко Д.В. Навчальний посібник з дисципліни «Барна справа» для студентів спеціальностей 241 «Готельно-ресторанна справа», 181 «Харчові технології» / Л.А. Матвієнко, Д.В. Матвієнко – Вінницька міська друкарня, 2024. – 199 с.

2. М'ялковський О.В. Барна справа. підручник./ - К.: Кондор – Видавництво, 2017. – 376 с.

3. Ощипок І.М. Барна справа: навчальний посібник [для студ. вищ. навч. закл.] І.М. Ощипок, П.Х. Пономарьов. Львів, «Магнолія 2006», 2018. – 288 с.

Додаткові:

5. Архіпов В.В. Барна справа. Технологія продукції та обслуговування в барах. Навч. посіб. - К.: Центр навчальної літератури 2016. – 240 с.

6. Архіпов В.В. Організація роботи сомельє. Навч. посіб. - К.: Центр навчальної літератури, 2014–304 с.

7. Малюк Л.П., Кононенко Т.П., Усіна А.І. Організація роботи бармена: Навчальний посібник. Харків, 2012. – 214 с.

8. Організація обслуговування у закладах ресторанного господарства. Підручник. За загальною редакцією професора Н.О. П'ятницької. - К: ЦУЛ, 2015.- 579 с.

9. Ростовський В.С. Барна справа. Підручник – К.: Центр учбової літератури, 2016. – 399 с.

10. Сало Я.М. Організація обслуговування населення на підприємствах ресторанного сервісу. Ресторанна справа: Довідник офіціанта. – Львів: Афіша, 2014. – 301с.

Дисципліна «Гігієна і санітарія»

Законодавчі та нормативно-правові документи:

1. Державні санітарні правила для підприємств (цехів), що виробляють кондитерські вироби з кремом: Наказ Міністерства охорони здоров'я України № 262 від 28.08.1997 р. - К., 1997.

2. Про безпечність та якість харчових продуктів (із змінами і доповненнями від 06.09.2005 р. № 2809 ІV : Закон України // Офіційний вісник України. - 2005. - № 42.

3. Про безпечність та якість харчових продуктів»: Закон України від 23 грудня 1997 р. № 771/97-ВР. // Відомості Верховної Ради України. - 1998. - № 19. - ст. 98.

4. Про внесення змін до Закону України «Про безпечність та якість харчових продуктів». № 2809-ІV : Закон України. - К., 2005.

5. Про гігієну харчових продуктів: Регламент (ЄС) Європейського парламенту і ради від 29 квітня 2004 р. № 852/2004. Довідник з європейської інтеграції [Електронний ресурс].

6. Про забезпечення санітарного та епідеміологічного благополуччя населення : Закон України від 24.02.1994 № 4004-ХП (із змінами і доповненнями, внесеними Законом України від 16.05.2007 р. № 1026-У).- К.,1994.

7. Про затвердження Положення про державний санітарно-епідеміологічний нагляд в Україні : Постанова Кабінету Міністрів України № 1402 від 22.06.1999 р. (№ 1109 із змінами і доповненнями від 04.09.2003р.).

8. Про затвердження Положення про Державну санітарно-епідеміологічну службу: Постанова Кабінету Міністрів України № 1272 від 24.09.2004 р. (із змінами і доповненнями, внесеними від 26.07.2006 р. №1022) // Офіційний вісник України. - 2004. - № 29.

9. Про затвердження Правил роботи закладів ресторанного господарства: Наказ Міністерства економіки та з питань європейської інтеграції України № 219 (із змінами і доповненнями від 09.10.2006 р. №309-К., 2002. -52 с.

10. Про питну воду та питне водопостачання: Закон України від 10 січня 2002 р. № 2918-III// Офіційний вісник України. - 2002. - № 6. -С. 1.

11. Про рибу, інші водні живі ресурси та харчову продукцію з них : Закон України від 05.02.2004 р. № 1461-IV // Відомості Верховної Ради України (ВВР). - 2003. - № 15. - Ст. 107.

12. Збірник важливих офіційних матеріалів з санітарних і протиепідеміологічних питань: у 6 т. / Міністерство охорони здоров'я. - К., 1995.- Т. 1, ч. 1, 2.

13. Збірник важливих офіційних матеріалів з санітарних протиепідеміологічних питань: у 6 т. / Міністерство охорони здоров'я. - К., 1996. - Т.2, 3, 5.

14. Правила роздрібної торгівлі продовольчими товарами / Міністерство економіки та з питань Європейської інтеграції України: Наказ №185 від 11.07.2003 р.

15. Про затвердження Тимчасового порядку проведення державної санітарно-гігієнічної експертизи: Наказ № 247 Міністерства охорони здоров'я України від 09.10.2000 р. (із змінами і доповненнями від 14.03.2006р. №9 120).

Основні:

16. Іванова О.В. Санітарія та гігієна закладів ресторанного господарства. – Суми: Університетська книга, 2019.- 399с.

17. Корзун В.Н. Гігієна харчування. – К.: КНТЕУ, 2010.- 236с.

Допоміжні:

18. Гігієна і санітарія закладів готельно-ресторанного господарства: підручник / О. Ю. Давидова, О. П. Колонтаєвський, І. В. Сегеда ; Харків. нац. ун-т міськ. госп-ва ім. О. М. Бекетова. – Харків : ХНУМГ ім. О. М. Бекетова, 2024. – 234 с

19. Гігієна та санітарія закладів ресторанного господарства: навчальний посібник / В. В. Євлаш та ін. Харків : ХДУХТ, 2019. – 246 с.

Дисципліна « Управління якістю продукції та послуг в закладах готельно-ресторанного господарства»

Законодавчі та нормативно-правові документи:

1. Про якість і безпеку харчових продуктів і промислової сировини. Закон України. Прийнято 25.01.06.
2. Про стандартизацію. Закон України. Прийнято 17.05.01.
3. Скоробагатий Я.П. Фізико-хімічні методи аналізу. - Л.: Каменярь, 2003. – 164 с.
4. Державна система стандартизації. - К.: Держстандарт України. 1993.
5. Державна система сертифікації України: методи, правила, організація діяльності. Довідник. - Л. 1995.

Основні:

6. Архіпов В.В., Іванникова Т.В., Архіпова А.В. Ресторанна справа: Асортимент, технологія і управління якістю продукції в сучасному ресторані: Навчальний посібник. - К.: Центр навчальної літератури, 2016. - 382 с.
7. Бичківський Р.В., Столярчук П.Г., Гамула П.Р. Метрологія, стандартизація, управління якістю і сертифікація. Підручник і Львів, Видавництво Національного університету «Львівська політехніка», 2014. - 560 с.
8. Осієвська В.В. Основи стандартизації, метрології та управління якістю. - К.: КНТЕУ, 2015.- 254 с.
9. Салухіна Н.Г., Язвінська О.М. Стандартизація та сертифікація товарів і послуг. К.: Центр учбової літератури, 2016. - 336 с.

Допоміжні:

10. Давидова О.Ю., Писаревський І. М., Ладиженська Р. С. Управління якістю продукції та послуг у готельно-ресторанному господарстві: навч. посібник / Харк. нац. акад. міськ. госп-ва. - Х. : ХНАМГ, 2014.-414 с.
11. Кириченко Л.С., Мережко Л.В. Основи стандартизації, метрології та управління якістю. - К.: КНТЕУ, 2014. -126 с.
12. Тарасова В.В., Малиновський А.С., Рибак М.Ф. Метрологія, стандартизація і сертифікація: Підручник. - К.: Центр навчальної літератури, 2016. - 264 с.
13. Топольник В.Г., Котляр М.А. Метрологія, стандартизація, сертифікація і управління якістю: Навчальний посібник. - Л.: Магнолія 2006, 2013. - 212 с.
14. Шкарупа В.Ф. Основи безпеки товарів народного споживання. - КНТЕУ, 2012.- 150 с.
15. Шумило Г.І. Технологічний процес виробництва їжі. - К.: Кондор, 2015. – 506.