

МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ

Відокремлений структурний підрозділ  
«ВІННИЦЬКИЙ ТОРГОВЕЛЬНО – ЕКОНОМІЧНИЙ ФАХОВИЙ  
КОЛЕДЖ КНТЕУ»



## ПРОГРАМА

### ВСТУПНОГО ФАХОВОГО ВИПРОБУВАННЯ

для здобуття освітньо-професійного ступеня  
фахового молодшого бакалавра  
на основі освітньо-кваліфікаційного рівня  
кваліфікованого робітника

галузь знань	24 Сфера обслуговування
спеціальність	241 Готельно-ресторанна справа
освітня програма	Готельно-ресторанна справа

Обговорено та схвалено на засіданні циклової комісії харчових технологій та готельно-ресторанної справи

Протокол № 2 від 11.02.2021 р.

Голова циклової комісії *Буняк* Н.А. Буняк

Розглянуто та схвалено на засіданні Приймальної комісії ВСП «ВТЕФК КНТЕУ»

Протокол № 2 від 18.02.2021 р.

Відповідальний секретар Приймальної комісії *Кислинська* І.І.Кислинська



ПРОГРАМА

ВСТУПНОГО ФАХОВОГО ВИПРОБУВАННЯ

для здобуття освітньо-професійного ступеня  
фахового магістра в галузі спеціальності  
на основі освітньо-кваліфікаційного рівня  
кваліфікованого робітника

24 Сфера освітньо-професійного ступеня

24 Сфера освітньо-професійного ступеня

241 Готельно-ресторанна справа

241 Готельно-ресторанна справа

2411 Готельно-ресторанна справа

2411 Готельно-ресторанна справа

Вісник 2021

## ВСТУП

Програма вступного випробування розроблена для здобуття освітньо-професійного ступеня фахового молодшого бакалавра за спеціальністю 241 «Готельно-ресторанна справа».

Вступне випробування проводиться у формі письмового тестування для виявлення рівня підготовки вступника, ступеня оволодіння професійними знаннями та вміннями.

Програма вступного випробування складається з 4 розділів та списку рекомендованих джерел:

1. Організація обслуговування в закладах ресторанного господарства
2. Організація виробництва закладах ресторанного господарства
3. Устаткування закладів ресторанного господарства
4. Технологія приготування їжі.

### **Дисципліна: «Організація виробництва закладах ресторанного господарства»**

Тема 1. Типи закладів ресторанного господарства. Загальна характеристика закладів ресторанного господарства. Поєднання виробничих та торговельних функцій та організація споживання їжі, як основна особливість підприємств харчування. Класифікація закладів ресторанного господарства за різними ознаками.

Тема 2. Організація постачання, складського і тарного господарства ЗРГ.

Завдання організації постачання в умовах ринку. Види постачання та вимоги до організації постачання продуктами та матеріально-технічними засобами. Джерела постачання та постачальники продуктів. Організація постачання, вибір постачальника

Тема 3. Оперативне планування роботи виробництва.

Значення оперативного планування роботи виробництва. Етапи оперативного планування. Початкові дані для планування. Види меню та їх характеристики. Значення правильного та чіткого оформлення меню. Порядок запису страв в меню.

Тема 4. Організація виробництва на підприємствах ресторанного господарства. Загальні вимоги до організації виробництва. Організація роботи овочевого цеху. Підбір інструменту, інвентарю, устаткування. Організація робочого місця кухаря під час обробки овочів.

Організація роботи рибного цеху. Підбір інструменту, інвентарю, устаткування. Організація робочого місця кухаря під час обробки риби.

Організація роботи м'ясного цеху. Підбір інструментів, інвентарю, устаткування для обробки м'яса, субпродуктів, птиці. Організація робочого місця кухаря з приготування напівфабрикатів.

Організація роботи гарячого цеху. Інструмент, інвентар, посуд і устаткування гарячого цеху. Характеристика супового та соусного відділення гарячого цеху.

Організація робочих місць для приготування перших страв. Підбір посуду, інструмента, інвентарю, устаткування для приготування та відпуску

перших страв.

Організація робочих місць для приготування других страв з м'яса і риби. Підбір посуду, інструмента, інвентарю, устаткування для приготування та відпуску других страв.

Організація робочих місць, підбір інструментів, інвентарю, посуду, устаткування для приготування та відпуску страв з круп, бобових і макаронних виробів.

Організація робочих місць для приготування страв з яєць. Підбір посуду, інструмента, інвентарю, устаткування для приготування та відпуску страв з яєць.

Організація робочих місць, підбір інструменту, інвентарю, посуду, устаткування для приготування та відпуску страв з овочів.

Організація робочого місця, підбір інструментів, інвентарю, посуду, устаткування для приготування виробів з прісного тіста.

Організація роботи роздавальні, її інвентар та обладнання.

Тема 5. Організація робочих місць з приготування напівфабрикатів і страв на підприємствах ресторанного господарства

Організація робочих місць м'ясо-рибного цеху для приготування напівфабрикатів. Підбір інструментів, інвентарю, устаткування.

Організація робочих місць для приготування соусів, підбір посуду, устаткування, інструменту.

Організація робочих місць для приготування страв з сиру. Підбір посуду, інструмента, устаткування для приготування та відпуску страв з сиру.

Організація робочих місць, підбір інструмента, інвентарю, посуду, устаткування для приготування та відпуску страв з м'яса.

Організація робочих місць для приготування та відпуску холодних страв і закусок.

Організація робочого місця, підбір інструмента, інвентарю, посуду для приготування та відпуску солодких страв і напоїв.

Організація робочого місця, підбір інструмента, інвентарю, посуду, устаткування для приготування різних видів тіста та виробів з них.

## ЛІТЕРАТУРА

1. Архіпов В.В. Організація ресторанного господарства –К.: ЦУЛ «Інком» – 2016. – 280 с.
2. Карпенко В.Д. Організація виробництва та обслуговуванні на підприємствах громадського харчування. -К.; Укоопспілка, 2012. – 248 с.
3. Карсекін В.І. Проектування підприємств громадського харчування – К: Вища школа, 1992. – 240 с.
4. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий – К: Арій, 2014. – 720 с.
5. Проектування закладів ресторанного господарства. За ред. Мазаракі А.А. –К.; КНТЕУ, 2014 р. – 320 с.
6. Томишин-Лелекач М.М. Технологічні розрахунки при проектуванні підприємств харчування. – Ужгород; «В. Падеяка» 2010. – 196 с.
7. Журнал «Рестораторь».

8. ДСТЕУ 4281: 2004. Заклади ресторанного господарства. Класифікація. - К.: - Держстандарт України, 2004. - 12 с.
9. Сало Я.М. Організація обслуговування населення на підприємствах ресторанного сервісу. Ресторанна справа. - Львів. «Афіша», 2015. - 295 с.
10. Журнали «Питание и общество», «Рестораторь».
11. Інтернет-ресурси.

### **Дисципліна: «Організація обслуговування закладах ресторанного господарства»**

Тема 1. Організація процесу обслуговування. Послуги закладів ресторанного господарства і методи обслуговування.

Вимоги до послуг закладів ресторанного господарства. Характеристика методів обслуговування. Основні види обслуговування в закладах ресторанного господарства.

Класифікація і характеристика типів закладів ресторанного господарства.

Класифікація та типи закладів ресторанного господарства.

Тема 2. Характеристика торговельних приміщень та їх обладнання, столовий посуд, прибори, столова білизна.

Види торговельних приміщень. Характеристика столового посуду. Характеристика торговельних приміщень (гардероб, зали). Характеристика гардеробу. Сучасний інтер'єр торговельного залу та вимоги до нього. Устаткування залів. Сучасні вимоги до меблів.

Характеристика приборів, столової білизни. Столові прибори, види, призначення. Столова білизна, види, призначення.

Тема 3. Інформаційне забезпечення процесу обслуговування. Види меню і карт напоїв. Прейскурант порціонних страв і напоїв. Принцип складання меню. Послідовність розміщення закусок і страв у меню. Оформлення меню і прейскурантів.

Тема 4. Підготовка до обслуговування споживачів. Підготовка залу до обслуговування. Види сервірувань. Підготовка торговельного залу: санітарно-гігієнічне прибирання, розташування меблів.

Підготовка столового посуду – полірування тарілок, фужерів, приборів. Варіанти складання серветок. Види попереднього сервірування столів залежно від характеру обслуговування. Правила додаткового сервірування столів.

Тема 5. Організація обслуговування споживачів в ресторанах. Основні елементи обслуговування. Основи еногастрономії. Основні елементи обслуговування в ресторанах. Послідовність подачі страв і напоїв.

Способи подавання страв та напоїв. Етикет за столом. Правила етикету і норми поведінки за стом.

### ЛІТЕРАТУРА

1. ДСТЕУ 4281: 2004. Заклади ресторанного господарства. Класифікація. - К. Держстандарт України, 2014 - 12 с.
2. Архіпов В.В. Організація обслуговування в закладах ресто ранного

господарства. –К.: ЦУЛ «Інком», 2014. – 340 с.

3. Архіпов В.В. Організація ресторанного господарства 2-ге вид. Навч. посіб. К.: Центр учбової літератури; 2016. – 280 с.

4. Мостова Л.М., Новікова О.В. Організація обслуговування на підприємствах ресторанного господарства. К.: «Ліра-К», 2016. – 386 с.

5. Новоженев Ю.М., Сотина Л.Н. Зарубежная кухня. – М.: Высшая школа, 2010. – 288 с.

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

7. Сало Я.М. Організація обслуговування населення на підприємствах ресторанного сервісу. Ресторанна справа. - Львів. «Афіша», 2017. - 295 с.

*Інтернет-ресурси:*

8. [http://pidruchniki.com/1584072023485/turizm/organizatsiya\\_obsługovuvannya\\_u\\_zakladah\\_restorannogo\\_gospodarstva](http://pidruchniki.com/1584072023485/turizm/organizatsiya_obsługovuvannya_u_zakladah_restorannogo_gospodarstva)

9. [http://tourlib.net/books\\_ukr/arhipov-rusavska.htm](http://tourlib.net/books_ukr/arhipov-rusavska.htm)

*Періодичні видання:*

10. Журнал «Рестораторь».

### **Дисципліна: «Устаткування закладів ресторанного господарства»**

Механічне устаткування закладів ресторанного господарства.

Поняття технологічного устаткування закладів ресторанного господарства. Класифікація устаткування ЗРГ.

Універсальні приводи загального та спеціалізованого призначення: призначення, загальна характеристика, маркування. Будова і принципи роботи універсальних приводів загального призначення, комплектація змінними механізмами. Правила експлуатації універсальних приводів.

Машина і механізми для очищення овочів. Картоплеочисні машини періодичної дії типу МОК. Правила безпечної експлуатації машин і механізмів для очищення овочів.

Машина для нарізування овочів. Класифікація овочерізок. Будова та принцип дії роторних овочерізок. Будова та принцип дії дискових овочерізок. Правила безпечної експлуатації машин для нарізування овочів.

для подрібнення м'яса (м'ясорубок), їх принцип роботи. Малогабаритна м'ясорубка, її будова, принцип дії. Правила безпечної експлуатації м'ясорубок.

Машина та механізми для розпушування м'яса. Їх будова, принцип дії, правила експлуатації. Будова та принцип дії фаршмішалок. Будова, принцип дії та правила експлуатації машини для формування котлет. Рибоочищувальна машина: будова та принципи дії.

Машина для приготування тіста і кремів. Будова та принцип дії малогабаритних тістомісильних машин. Машина для розкачування тіста: будова, принцип дії. Правила безпечної експлуатації тістомісильних машин та машини для розкачування тіста.

Машини для просіювання борошна. Механізми для просіювання борошна: будова та принцип дії. Правила безпечної експлуатації просіювальних машин. Збивальні механізми та машини: класифікація, будова, принцип дії. Правила безпечної експлуатації збивальних машин і механізмів.

Машини для нарізання гастрономії та хліба. Хліборізальні машини: будова, принцип дії та правила експлуатації. Машина для нарізування гастрономічних виробів: будова, принцип дії та правила експлуатації. Малогабаритна машина для нарізування гастрономічних виробів (слайсери).

Машини для миття посуду періодичної та безперервної дії: будова, принцип роботи. Правила безпечної експлуатації посудомийних машин.

Класифікація торгових вагівниць. Вимоги до вагівниць. Електронні ваги. Вагівниці товарні.

Призначення контрольно-касових апаратів. Класифікація електронних контрольно-касових апаратів.

Харчоварильні котли. Малогабаритні електричні котли, їх будова, принцип дії. Правила експлуатації електричних котлів.

Жарильно - пекарське обладнання. Будова та принцип дії електросковорідки секційної модульованої. Будова та принцип роботи малогабаритних фритюрниць. Правила експлуатації фритюрниць.

Пекарські та жарильні шафи: будова, принцип дії. Правила експлуатації шаф.

Плити. Малогабаритні електричні плити, їх будова, принцип дії. Відрізняючі особливості газових плит. Правила експлуатації плит.

Водонагрівальне обладнання. Будова і принцип дії водонагрівальних апаратів. Правила експлуатації і вимоги безпеки. Кип'ятильники, їх будова принцип дії.

Обладнання для роздавання їжі. Марміти. Електричні марміти для перших і других страв.

Холодильні машини. Холодильні камери. Холодильні шафи ШХ-0,10, ШХ-0,80. Холодильні прилавки і вітрини. Призначення холодильних прилавоків-вітрин, їх види. Принцип дії та правила безпечної експлуатації холодильного обладнання.

## ЛІТЕРАТУРА

1. Архіпов В.В. Організація ресторанного господарства: навч. посіб. / В. В. Архіпов. – К.: Центр учбової літератури; Фірма «Інкос», 2016. – 280 с.
2. Бойко М.М. Експлуатація холодильного та торговельного обладнання. - Харків: «Компанія СМІТ», 2011.- 512с.
3. Дейниченко Г.В., Єфімова В.О., Постнов Г.М. Обладнання підприємств харчування: Довідник. В 3-х ч.– Харків: ДП Редакція «Мир Техники и Технологий», 2015. – 647 с.
4. Мазаракі А.А., Шаповал С.Л., Тарасенко І.І., Паригіна Т.Б., Болілий О.С., Шинкаренко О.П., Плешкань Н.М. Устаткування закладів ресторанного господарства: навч. посіб. для студ. вищ. навч. закл. – К.: КНТЕУ, 2013. – 640 с.

5. Саєнко Н.П. Устаткування підприємств громадського харчування. - К.: «ЛДЛ», 2005. - 320с.
6. Заплетніков І. М. Експлуатація і обслуговування технологічного устаткування харчових виробництв / І. М. Заплетніков, В. Г. Мирончук, В. М. Кудрявцев. – К.: «Кафедра», «Центр учбової літератури», 2012. – 344 с.
7. Кравченко В.С. Інженерне обладнання будівель: навч. посібник. – К.: Видавничий дім Професіонал, 2012. – 480 с.

### **Дисципліна: «Технологія приготування їжі»**

Тема 1. Класифікація продукції ресторанів. Характеристика методів контролю якості технологічних процесів виготовлення кулінарної продукції. Загальна характеристика нормативної та матеріально-технічної бази для виробництва кулінарної продукції. Сировина для виробництва продукції ресторанного господарства. Вимоги до сировини.

Способи кулінарної обробки харчових продуктів. Механічні способи обробки продуктів. Значення, класифікація способів теплової обробки продуктів. Характеристика способів теплової обробки продуктів.

Тема 2. Характеристика процесів обробки овочів та грибів.

Технологічний процес механічної кулінарної обробки овочів. Форми нарізування овочів та їх кулінарне використання. Вимоги до якості напівфабрикатів з овочів, умови, термін зберігання. Харчова цінність грибів. Обробка та використання свіжих, солоних, маринованих, сушених грибів. Технологія страв і гарнірів з смажених овочів і грибів. Технологія страв і гарнірів з тушкованих овочів і грибів. Технологія страв із запечених овочів і грибів.

Тема 3. Асортимент і технологія супів.

Технологія бульйонів, борщів. Загальні правила приготування заправних супів.

Технологічний процес виробництва борщів, розсольників, солянок. Асортимент, подавання. Вимоги до якості.

Технологія супів картопляних з овочами, крупами, бобовими, макаронними виробами. Технологія прозорих бульйонів.

Технологія супів – пюре. Технологія холодних супів. Технологія молочних і солодких супів.

Тема 4. Асортимент і технологія соусів.

Технологія соусів з борошном. Технологія молочних соусів. Технологія сметанних і грибних соусів. Нові напрямки в технології соусів.

Тема 5. Асортимент і технологія приготування страв з круп, бобових і макаронних виробів.

Технологія страв з в'язких каш. Технологія розсипчастих каш. Технологія страв з макаронних виробів. Технологія запечених страв з макаронних виробів.

Технологія рідких каш. Технологія страв з бобових.

Тема 6. Асортимент і технологія приготування кулінарної продукції з



м'яса і субпродуктів.

Технологічний процес обробки м'яса. Технологія великошматкових, порціонних, дрібношматкових напівфабрикатів з м'яса. Технологія напівфабрикатів з січеного м'яса. Обробка субпродуктів. Асортимент, вимоги до якості, зберігання. Технологія страв зі смаженого м'яса. Технологія страв з запеченого м'яса.

Тема 7. Асортимент і технологія приготування страв з м'яса птиці, пернатої дичини, кролика і субпродуктів.

Обробка сільськогосподарської птиці, дичини і кролика. Технологія напівфабрикатів з сільськогосподарської птиці.

Технологія страв з вареної, припущеної птиці, дичини, кролика.

Технологія смажених страв з птиці, дичини, кролика. Технологія тушкованих страв з птиці, дичини, кролика.

Тема 8. Асортимент і технологія приготування страв з риби, нерибних морепродуктів і ракоподібних.

Обробка риби з кістковим скелетом. Обробка риби з кістково-хрящовим скелетом, технологія напівфабрикатів.

Технологія виробництва натуральних напівфабрикатів з риби для варіння, припускання, смаження (основним способом у фритюрі, на решітці, на вертелі), тушкування, запікання. Технологія напівфабрикатів з рибної котлетної і кнельної маси. Технологія страв з припущеної, вареної, смаженої та запеченої риби.

Тема 9. Асортимент і технологія приготування страв з яєць та сиру.

Технологія страв з яєць. Технологія варених, смажених і запечених страв з сиру.

Тема 10. Асортимент і технологія приготування холодних страв і закусок.

Технологія бутербродів, салатів та салатів-коктейлів. Вимоги до якості, умови зберігання, термін реалізації бутербродів, салатів з сирих і варених овочів, салатів-коктейлів. Технологія закусочних і гарячих бутербродів. Вимоги до якості, умови зберігання, термін реалізації закусочних і гарячих бутербродів.

Тема 11. Технологічний процес приготування гарячих і холодних змішаних напоїв.

Технологія гарячих напоїв. Технологія прохолодних напоїв. Технологія молочних напоїв та коктейлів. Вимоги до якості, умови зберігання та термін реалізації гарячих і холодних змішаних напоїв.

## ЛІТЕРАТУРА:

### *Основна:*

1. Архіпов В.В. Ресторанна справа: асортимент, технологія і управління якістю продукції в сучасному ресторані. – К.: ІНК ОС, 2015. – 381 с.
2. Губа Н.И. Кулінарія. – К.: Вища школа, 2018. – 263 с.
3. Дорохіна М.О. Технологія продукції харчування у таблицях і схемах. – К.: Кондор, 2008. – 280 с.
4. Шумило Г.І. Технологічний процес виробництва їжі. – К.: Кондор, 2015. – 506 с.

*Додаткова:*

*Періодичні видання*

1. Вопросы питания;
2. Гастроном;
3. Гурмэ;
4. Food & Drinks.

*Интернет ресурси:*

1. <http://www.bri.ru>;
2. <http://www.cooking.ru>;
3. <http://www.chicken.kiev.ua>.