


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

Кафедра туризму та готельно-ресторанної справи

ЗАТВЕРДЖУЮ

Голова приймальної комісії

 Лілія МАРТИНОВА

10 квітня 2024 р.



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

Освітній ступінь	«магістр»
Галузь знань	18 «Виробництво та технології»
Спеціальність	181 «Харчові технології»
Освітня програма	«Ресторанні технології»

ВСТУП

Програма вступного випробування з освітніх компонентів професійної підготовки для здобуття освітнього ступеня «магістр» підготовлена відповідно до освітньо- професійної програми (ОПП) підготовки магістрів галузі знань 18 «Виробництво та технології» спеціальності 181 «Харчові технології» освітньої програми «Ресторанні технології».

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

Програма вступного випробування складається із чотирьох розділів:

Вступ.

1. Основний зміст.
2. Критерії оцінювання, структура оцінки і порядок оцінювання підготовленості вступників.
3. Список рекомендованих джерел.

Основний зміст складається з таких розділів:

1. Технології харчових виробництв.
2. Інжиніринг харчових виробництв.
3. Технології ресторанної продукції.
4. Організація ресторанного господарства.

1. ОСНОВНИЙ ЗМІСТ

ТЕХНОЛОГІЇ ХАРЧОВИХ ВИРОБНИЦТВ

ЧАСТИНА I

Тема 1. Харчові виробництва, основні принципи, поняття

Предмет, мета, завдання дисципліни «Технології харчових виробництв».

Харчові виробництва, основні принципи, поняття. Технологічний процес, технологічна стадія, технологічна операція, вихід продукції. Харчові виробництва як хіміко-технологічні системи.

Фізичні, фізико-хімічні, біохімічні методи обробки сировини та харчових продуктів. Принципи раціонального використання сировини, матеріалів, устаткування з метою оптимізації технологічних процесів.

Тема 2. Молочна сировина для молочної промисловості.

Санітарно-гігієнічні умови одержання доброякісного молока. Види молочної сировини, Показники якості молочної сировини та їх основні характеристики. Показники натуральності. Вимоги нормативних документів, що ставляться до якості натурального коров'ячого молока-сировини.

Тема 3. Теплова та механічна обробка молочної сировини. Призначення, сутність та способи теплової обробки молочної сировини.

Фільтрування молока. Відцентроване очищення молока. Сепарування, чинники що впливають на ефективність сепарування. Гомогенізація молока. Вплив гомогенізації на основні компоненти сировини, суть, режими роздільної гомогенізації. Основні шляхи застосування мембранних методів обробляння в молочної промисловості.

Тема 4. Технологія питних видів пастеризованого молока.

Молоко питне пастеризоване. Сировина для виробництва питного молока. Особливості виробництва окремих видів пастеризованого молока. Пряжене молоко. Білкове та відновлене молоко. Вітамінізоване молоко. Десертні види молока.

Тема 5. Технологія питних видів пастеризованих вершків.

Технологія питних вершків і вершкових напоїв. Пастеризовані вершки. Стерилізовані вершки. Вершкові напої. Збиті верш Загальні технологічні операції у виробництві стерилізованого молока. Стерилізація у тарі. Стерилізація молока в потоці. Особливості технологій різних видів стерилізованого молока.

Тема 6. Бактеріальні закваски, препарати і концентрати для ферментованих молочних продуктів. Роль молочнокислої мікрофлори у виробництві молочних продуктів. Основні принципи підбору заквашувальних культур. Технологія приготування заквасок у виробничих умовах. Контроль якості лабораторної і виробничої заквасок і активізованого бактеріального препарату.

Тема 7. Технологія кисломолочних напоїв.

Кисломолочних продуктів. Способи виробництва кисломолочних напоїв. Загальні технологічні операції виробництва кисломолочних напоїв. Особливості технологій окремих видів кисломолочних напоїв: кефір, простокваша, ряжанка, варенець, йогурт. Технологія ацидофільних напоїв. Технологія сметани.

Тема 8. Технологія кисломолочного сиру . Технологія сиркових виробів.

Особливості технологій виробництва. Класифікація кисломолочного сиру.

Загальна технологія виробництва сиркових виробів. Особливості технологій сиркових виробів: глазуровані сирки, торти сирні, креми сирні, паста сирна.

Тема 9. Технологія натуральних сирів. Історія сироробства. Класифікація сирів, сучасний асортимент сирів. Вимоги до сировини і порядок їх підготовки до використання. Загальні питання технології сиру. Основні стадії виробництва сичужних сирів.

Тема 10. Технологія сирів з високою температурою другого нагрівання. Підготовка молока до зсідання. Зсідання молока сичужним ферментом. Отримання сичужного згустку та його оброблення. Формування, пресування, соління сиру. Визрівання сиру. Вихід, його зберігання, покривання, пакувальні матеріали.

Тема 11. Технологія сирів з низькою температурою другого нагрівання. Підготовка молока до зсідання. Зсідання молока сичужним ферментом. Отримання сичужного згустку та його оброблення. Формування, пресування, соління сиру. Визрівання сиру. Вихід, його зберігання, покривання, пакувальні матеріали.

Тема 12. Технологія плавлених сирів.

Загальні відомості про плавлені сири і сировини. Виробництво плавленого сиру. Підбір сировини, підготовка. Застосування солей-плавителів. Складання сумішей, визрівання, плавлення, охолодження, фасування. Зберігання плавлених сирів. Особливості технологій окремих видових груп плавлених сирів.

Тема 13. Технологічні лінії для виробництва натуральних сирів. Тверді сири. Напівтверді сири. Напівм'які сири. Ультрафільтрація. Технічне забезпечення умов визрівання сирів.

Тема 14. Технологія вершкового масла.

Класифікація вершкового масла. Способи виробництва вершкового масла.

Тема 15. Виробництво масла способом збивання вершків.

Режими технологічного процесу. Режими пастеризації. Якість початкових вершків, види масла по м.ч.ж., ферменти.

Тема 16. Виробництво масла способом перетворення високо жирних вершків.

Технологічний процес отримання високожирних вершків (ВЖВ). Температури сепарування. Обладнання для нормалізації технологічного процесу. Фактори впливу на втрати жиру при отриманні ВЖВ. Сутність процесу перетворення ВЖВ у вершкове масло.

Тема 17. Технологія морозива.

Класифікація морозива. Сировина для виробництва морозива. Загальні технологічні операції виробництва морозива. Особливості технології окремих видів морозива. Морозиво крем-брюле. Шоколадне морозиво. Плодово-ягідне морозиво. Ароматичне морозиво(сорбет). Щербет та лід. Морозиво на кисломолочній основі.

Тема 18. Технологія молочних консервів.

Принципи консервування харчових продуктів. Класифікація молочних консервів. Загальні технологічні операції виробництва згущених молочних консервів.

Тема 19. Технологія сухих молочних консервів.

Загальні технологічні операції виробництва сухих молочних консервів: розпилюваний, плівковий, сублимаційний, у стані піни, у киплячому стані. Технологія рідких дитячих молочних продуктів. Технологія сухих дитячих

молочних продуктів.

Тема 20. Пакування молока і молочних продуктів.

Вибір упаковки і тари. Упаковка зі скла. Тара з полімерних матеріалів. Комбінована, картонна, паперова тара. Металева тара. Біорозкладна упаковка.

Тема 21. Відходи харчової галузі. Виключення забруднення навколишнього середовища. Закон України «Про відходи № 187/98-ВР». Порядок оформлення, ідентифікації, розміщення небезпечних виробничих та господарських відходів. Класифікація відходів за ДК 005-96. Перелік та кількість дозволених для розміщення відходів. Постанова Кабінету Міністрів України від 31 серпня 1998р.

ЧАСТИНА II

Тема 1. Технологія цукру.

Основні види рослинної сировини для виробництва цукру та її характеристика. Вимоги до якості сировини. Світове виробництво цукру із цукрових буряків та цукрової тростини. Технологія виробництва цукру-піску із цукрових буряків.

Характеристика найважливіших процесів. Принципова технологічна схема виробництва цукру-рафінаду. Виготовлення "жовтого" цукру та сфера його застосування.

Тема 2. Технологія крохмалю та крохмалепродуктів

Характеристика сировини для виробництва крохмалю. Виробництво крохмалю в Україні. Виробництво картопляного крохмалю. Принципова схема виробництва кукурудзяного крохмалю. Застосування крохмалю.

Класифікація крохмалепродуктів (крохмальна патока, мальтозна патока, глюкозно-фруктозний сироп) та особливості їх отримання. Властивості крохмалепродуктів та використання їх в харчових продуктах. Відмінності технологічних схем виробництва крохмалепродуктів.

Тема 3. Технологія борошна.

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

Тема 4. Технологія круп.

Сировина для виробництва крупів та її технологічні властивості. Технологія виробництва окремих видів крупів. Вимоги до якості.

Тема 5. Технологія хліба, хлібобулочних виробів.

Асортимент продукції хлібопекарської галузі. Принципова технологічна схема виготовлення хліба та булочних виробів. Особливості основних технологічних операцій. Способи приготування тіста з пшеничного та житнього борошна.

Біохімічні, колоїдні та мікробіологічні процеси під час приготування тіста та випікання хліба. Технологічні режими виготовлення пшеничного та житнього хліба. Вплив технологічних факторів на якість виробів. Особливості виготовлення борошняних кондитерських виробів.

Тема 6. Технологія макаронних виробів

Сировина для виготовлення макаронних виробів. Асортимент продукції макаронного виробництва. Принципова технологічна схема виготовлення

макаронних виробів. Призначення основних технологічних процесів. Технологічні режими та їх вплив на якість макаронних виробів.

Тема 7. Технологія олії з рослинної сировини.

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

Тема 8. Технологія жиру та продуктів на його основі.

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

Тема 9. Технологія солоду із зернових культур.

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

Тема 10. Технологія спирту етилового з цукро- і крохмалевмісної сировини.

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

Тема 11. Технологія лікєро-горілочаних виробів.

Асортимент горілок і лікєро-горілочаних напоїв. Принципова технологічна схема виробництва горілок та лікєро-горілочаних напоїв

ЧАСТИНА III

Тема 1. Технологія виробництва м'яса.

Види підприємств м'ясопереробної промисловості. Основна та допоміжна сировина та асортимент м'ясних виробів. Класифікація та асортимент ковбасних виробів. Технологічна схема ковбасних виробів

Тема 2. Технологія виробництва м'ясних виробів.

Особливості виробництва солоних м'ясопродуктів. Загальна технологічна схема виробництва банкових м'ясних консервів.

Класифікація та асортимент рибних консервів. Загальна технологічна схема виробництва рибних консервів.

Тема 3. Технологія виробництва м'ясних консервів.

Сировина та асортимент м'ясних консервів. Класифікація та асортимент м'ясних консервів. Технологічна схема м'ясних консервів. Особливості виробництва солоних пресервів. Загальна технологічна схема виробництва банкових м'ясних консервів.

Тема 4. Технологія виробництва варених колбас.

Асортимент варених ковбас. Сировина для виробництва. Класифікація варених ковбас. Принципова технологічна схема виготовлення продукту. Особливості виробництва варених ковбас.

Тема 5. Технологія виробництва копчених ковбас.

Характеристика основної сировини для виробництва копчених ковбас. Класифікація копчених ковбас. Принципова технологічна схема виробництва. Особливості технології. Класифікація ковбас. Характеристика основних технологічних процесів.

Тема 6. Технологія виробництва сирокочених ковбас.

Характеристика основної сировини для виробництва сирокочених ковбас. Класифікація сирокочених ковбас. Принципова технологічна схема виробництва. Особливості технології. Класифікація сирокочених ковбас. Характеристика основних технологічних процесів.

Тема 7. Технологія виробництва рибних продуктів.

Основна сировина для виробництва рибних продуктів. Принципова технологічна схема виробництва рибних продуктів. Асортимент рибних продуктів.

Тема 8. Технологія виробництва продуктів з гідробіонтів.

Сировина та асортимент рибних продуктів з гідробіонтів. Класифікація, асортимент. Загальна технологічна схема. Вади продуктів з гідробіонтів.

Тема 9. Технологія кондитерських виробів.

Асортимент продукції кондитерської галузі. Сировина для виготовлення кондитерських виробів. Класифікація цукерок за видом цукерних мас. Принципова технологічна схема виготовлення карамелі та помадних цукерок.

Асортимент шоколаду. Сировина для виготовлення шоколаду. Принципова технологічна схема виготовлення шоколаду. Асортимент мармеладно-пастильні кондитерські вироби та принципові технологічні схеми виготовлення різних видів. Особливості виробництва халви.

Тема 10. Технологія вина.

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

Тема 11. Технологія коньяку.

Характеристика основної сировини для коньяку. Класифікація коньяку. Характеристика основних технологічних процесів.

Тема 12. Технологія пива.

Основна сировина для виробництва пива. Сорти і типи пива. Принципова технологічна схема виробництва пива.

Тема 13. Технологія слабоалкогольних напоїв, квасу, безалкогольних напоїв та соків. Асортимент слабоалкогольних напоїв. Сировина і рецептурні нормативи слабоалкогольних напоїв. Особливості технології слабоалкогольних напоїв, вимоги до їх якості.

Тема 14. Промислові відходи. Національна стратегія по відходам.

Промислові відходи (за методами переробки, за можливостями переробки, за рівнем небезпеки). Класи небезпеки промислових відходів(Перший -надзвичайно

небезпечні, другий - високонебезпечні, третій - помірнонебезпечні, четвертий - малонебезпечні. Національна стратегія по відходам.

2. ІНЖИНІРИНГ ХАРЧОВИХ ВИРОБНИЦТВ

Розділ 1. Загальні питання інжинірингу харчових виробництв

Тема 1.1. Інжиніринг харчових виробництв, як складова підготовки інженера технолога.

Аналіз сучасного стану переробної промисловості в Україні. Завдання та структура курсу, зв'язок з іншими дисциплінами. Методика вивчення курсу. Класифікація форм інженерної діяльності. Функції інжинірингу. Інженерні послуги.

Тема 1.2. Класифікація переробних підприємств.

Класифікація підприємств для виробництва консервної продукції, хліба, переробки м'яса, молока.

Тема 1.3. Основні етапи проектування та передпроектні роботи. Стадії проектування.

Одностадійне та двостадійне проектування (техно- робочий проект, технічний проект та робочі креслення). Створення нових проектів. Склад проектної документації.

Тема 1.4. Техніко-економічне обґрунтування створення підприємств. Обґрунтування виробничої потужності, визначення необхідної кількості продукції для забезпечення нею даного регіону. Ґрунтово-кліматичні умови. Забезпечення підприємства сировиною. Основні фактори, які визначають економічне обґрунтування планування підприємства.

Кооперування з іншими підприємствами. Тимчасове та постійне кооперування. Паливно-енергетичні ресурси: електропостання, паропостачання, водопостачання, каналізація. Транспортні зв'язки та робоча сила.

Тема 1.5. Генеральний план підприємства. Вибір будівельного майданчика. Розміщення будівель і спорудна генеральному плані. Техніко-економічні показники генплану. Умовні позначення на генплані.

Розділ 2. Порядок проектування підприємств

Тема 2.1. Порядок проектування підприємств. Технологічне проектування. Вибір технологічної схеми. Матеріальний розрахунок. Графік надходження сировини. Графік роботи лінії, цеху або заводу. Норма витрати сировини і матеріалів. Графік технологічного процесу. Нормативні показники, режим роботи. Вимоги до будівельної частини проекту.

Тема 2.2. Порядок проектування підприємств та потоково технологічних ліній переробних цехів. Графік технологічного процесу. Нормативні показники, режим роботи. Вимоги до будівельної частини проекту.

Тема 2.3. Вибір технологічного обладнання. Розрахунок кількості машин і апаратів. Графік роботи обладнання періодичної дії.

Тема 2.4. Компановка виробничих приміщень. Розрахунок площ. Об'ємнопланувальні рішення. Графічне оформлення планів і розрізів цехів.

Тема 2.5. Компановка устаткування і приміщень по вертикалі і горизонталі. Методика та відмінності компонування обладнання по вертикалі.

Узгодженість роботи обладнання технологічної лінії при компануванні.

Тема 2.6. Проектування адміністративно-господарських та складських груп приміщень. Вимоги до проектування адміністративно-господарських приміщень. Проектування складських груп приміщень для зберігання сировини. Вимоги до проектування інженерно-технічних і підсобних приміщень. Вибір складу та послідовність проектування групи приміщень для експедиції.

Розділ 3. Загально-будівельне і санітарно-технічне проектування

Тема 3.1. Загально-будівельне і санітарно-технічне проектування. Будівлі виробничих цехів. Елементи виробничого корпусу. Основні будівельні конструкції: фундаменти під стіни і колони, стіни, балки, колони, плити перекриття, дах, підлога, перегородки, вікна, двері, будівельні сходові марші.

Тема 3.2. Цехові комунікації. Загальні положення. Продуктопровід. Водопровід. Паропровід. Каналізація.

Тема 3.3. Електропостачання підприємств для переробки сільськогосподарської продукції. Витрата електроенергії на технологічні потреби. Внутрішнє освітлення. Зовнішнє освітлення.

Тема 3.4. Інжиніринг систем водопостачання. Загальні питання водопостачання. Господарсько-питний водопровід. Протипожежний водопровід. Виробничий водопровід.

Тема 3.5. Інжиніринг систем опалення підприємств. Класифікація систем опалення. Системи водяного опалення. Переваги та недоліки водяного опалення. Принципи проектування тепlopостачання.

Тема 3.6. Інжиніринг систем вентиляції. Класифікація систем вентиляції. Системи з природною і механічною вентиляцією. Системи з припливною і витяжною вентиляцією. Системи з місцевою і загальнообмінною вентиляцією.

Тема 3.7. Інжиніринг систем кондиціонування. Класифікація систем кондиціонування. Системи прямооточні і рециркуляційні. Системи центральні і місцеві.

Тема 3.8. Інжиніринг систем каналізації. Внутрішня каналізація будівель. Побутова каналізація. Дощова каналізація. Виробнича каналізація.

Розділ 4. Техніко-економічне обґрунтування проектних рішень

Тема 4.1. Проектування монтажних робіт. Загальні принципи організації монтажних робіт. Способи проведення монтажних робіт. Підготовка до монтажу.

Тема 4.2. Кошторисна документація. Правила розробки і застосування норм накладних витрат і кошторисного прибутку. Основні правила по визначенню кошторисної вартості. Розрахунок економічної ефективності проектування підприємства.

3. ТЕХНОЛОГІЇ РЕСТОРАННОЇ ПРОДУКЦІЇ

Тема 1. Технологічні принципи створення та виробництва кулінарної продукції.

Вступ. Предмет дисципліни «Технології ресторанної продукції, у т.ч. майстер-класи». Характеристика виробничого та технологічного процесів виробництва кулінарної продукції. Технологічні принципи створення та виробництва кулінарної

продукції. Технологія універсальних напівфабрикатів різного ступеня готовності, що виготовляються в ЗРГ.

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

Тема 2. Технологія соусів

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

Тема 3. Технологія напівфабрикатів, страв та кулінарних виробів із продуктів рослинного походження

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

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

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

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

Тема 4. Технологія напівфабрикатів, страв та кулінарних виробів із продуктів тваринного походження

Технологія напівфабрикатів страв та кулінарних виробів із кисломолочного сиру та інших молочних продуктів. Технологія напівфабрикатів страв та кулінарних виробів із яєць і яйцепродуктів. Технологія напівфабрикатів страв та кулінарних

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

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

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

Тема 5. Технологія напівфабрикатів, страв та кулінарних виробів із продуктів тваринного та рослинного походження

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

Тема 6. Технологія борошняних кондитерських та хлібобулочних виробів

Загальні відомості про види тіста, випечені тістові та оздоблювальні н/ф, готову продукцію. Технологія оздоблювальних напівфабрикатів. Технологія дріжджового тіста та виробів з нього. Технологія бісквітного тіста та виробів із нього. Технологія пісочного, листкового тіста й виробів з них. Технологія пряничного, заварного тіста та виробів із них. Технологія білково-збивного, мигдального та інших видів тіста. Характеристика властивостей вихідної сировини як об'єкта переробки в ЗРГ.

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

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

Рекомендації щодо використання напівфабрикатів для приготування страв і кулінарних виробів.

Тема 7. Особливості технології охолодженої і швидкозамороженої кулінарної продукції

Особливості технологій охолодженої кулінарної продукції. Особливості технологій швидкозамороженої кулінарної продукції. Характеристика виробничо-технологічної діяльності ЗРГ, її мета та завдання. Класифікація кулінарної продукції за сукупними ознаками. Класифікація технологічних процесів за

сукупними ознаками, основні етапи, операції, їх мета. Характеристика способів технологічного впливу на сировину і напівфабрикати на етапі механічної і теплової обробки.

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

Тема 8. Кулінарне мистецтво: вимоги, рекомендації

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

Сучасні тенденції розвитку індустрії ЗРГ в Україні та за кордоном.

4. ОРГАНІЗАЦІЯ РЕСТОРАННОГО ГОСПОДАРСТВА

Тема 1. Основи організації роботи закладів ресторанного господарства

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

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

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

Тема 2. Організація постачання закладів ресторанного господарства

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

Обґрунтування і оформлення заявок на постачання, визначення графіків завезення до закладів ресторанного господарства товарів. Особливості укладання

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

Організація закупівлі сировини на ринках. інші форми й методи постачання заклад ресторанного господарства продовольчими товарами та предметами матеріально-технічного забезпечення. Господарські зв'язки і їх значення у постачанні товарів до закладу ресторанного господарства. Організація приймання товарів за кількістю і якістю. Особливості приймання кулінарної продукції від заготівельних закладів. Вимоги щодо дотримання персоналом правил санітарії та гігієни при здійсненні процесів приймання сировини й товарів. Планування постачання сировини і продовольчих товарів. Модель розрахунку добової потреби закладу ресторанного господарства в сировині і продовольчих товарах. Продовольчий баланс. Характеристика системи матеріально-технічного забезпечення закладів ресторанного господарства. Норми оснащення, витрат та експлуатаційні норми. Фактори впливу на формування й нормативний метод розрахунку потреби у предметах матеріально-технічного призначення: устаткуванні, меблях різного призначення, столовому посуді, наборах, столовій білизні, спецодягу та взутті, інвентарі, матеріалах, м'яких засобах тощо. Порядок обліку, приймання й списання засобів матеріально-технічного призначення. Заходи зниження витрат у їх експлуатації. Організація транспортно-експедиційних операцій і транспортного господарства. Види транспорту, які використовуються для постачання до закладів ресторанного господарства продовольчих товарів і засобів матеріально-технічного призначення, вимоги до нього. Класифікація вантажів. Організація роботи диспетчерської служби. Раціональне використання автотранспорту та вимоги, що висуваються до нього. Організація паливно-енергетичного постачання та енергетичного господарства закладів ресторанного господарства. Класифікація паливно-енергетичних ресурсів за видами палива, постачальниками, джерелами розрахунку, спрямуванням використання й обліку витрат.

Тема 3. Організація роботи складського, тарного та транспортного господарства.

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

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

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

Тема 4. Основи організації виробництва продукції у закладах ресторанного господарства

Принципи організації виробництва продукції ресторанного господарства. Основні вимоги раціональної організації виробництва. Структура виробництва ЗРГ і характеристика його структурних елементів: цехи, відділення, ділянки, поточні лінії, робочі місця. Умови виділення цехи в самостійну виробничу одиницю. Ознаки спеціалізації цехів: технологічна, предметна, змішана.

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

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

Виробничий цикл та вплив його тривалості на виробничу потужність, виробничу програму і техніко-економічні показники діяльності закладу ресторанного господарства, продуктивність праці робітника. Шляхи скорочення тривалості виробничого циклу. Виробничо-сервісна структура закладів ресторанного господарства, її аналіз і альтернативних рішення у її трансформації та раціоналізації. Формування раціональної виробничої структури закладів ресторанного господарства і фактори впливу на неї. Типова структура, призначення та організаційно-технологічний зв'язок виробничих приміщень. Моделі розрахунків

просторових виробничих ресурсів. Еволюція розвитку просторових виробничих ресурсів і фактори впливу на них. Сучасні напрямлення в проектуванні й технічному оснащенні виробничих приміщень ("відкрита кухня", "кухня на фудкорті", виробничі приміщення закладів формату "фрі-флоу-систем", торговельних центрів тощо).

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

Тема 5. Основи технологічного процесу обслуговування споживачів у закладах ресторанного господарства

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

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

Послідовність операцій з підготовки торговельних приміщень до обслуговування. Види сервірування столів. Попереднє сервірування столів до сніданку, обіду, вечері, банкету. Обслуговування як сполучення функцій реалізації продукції та організації споживання. Види обслуговування і їх характеристика: безпосередньо у закладах ресторанного господарства, з доставлянням продукції на робочі місця чи інші місця тимчасового перебування споживачів, додому тощо. Методи обслуговування споживачів та характеристика: самообслуговування, обслуговування офіціантами, комбінований. Класифікація методу самообслуговування згідно з різними ознаками. Класифікація методу обслуговування офіціантами відповідно до різних ознак. Особливості розрахунку певних гуртів споживачів; у дрібно роздрібній мережі тощо. Структура процесу самообслуговування і обслуговування офіціантами. Стадії процесу обслуговування: реалізація продукції й організація й споживання. Розподіл їх на ступені: підготовка до обслуговування, безпосереднє обслуговування споживачів, завершення роботи. Розподіл ступенів обслуговування на операції та їх характеристика. Загальні вимоги до обслуговування споживачів у закладах ресторанного господарства. Техніка обслуговування споживачів у закладах ресторанного господарства з методом обслуговування офіціантами (повносервісні ресторани). Етичні норми поведінки обслуговуючого персоналу. Естетична й технічна відповідність дій персоналу в процесі обслуговування сучасним вимогам. Вимоги до обслуговуючого персоналу відповідно до НД. Вимоги до особистої підготовки обслуговуючого персоналу. Професійно-кваліфікаційна характеристика робітників залу та торговельної групи. Вимоги до організації обслуговування споживачів у закладах ресторанного

господарства формату "Quick'n'Casual". Особливості обслуговування споживачів у форматі "шведського столу". Вимоги до приміщення, його підготовки. Необхідне устаткування. Асортимент продукції, його підготовка, зберігання, поповнення. Ефективність змішаного методу обслуговування споживачів. Вивчення відповідності техніки обслуговування, дотримання етичних та естетичних норм і правил, формату й концепції закладу ресторанного господарства і розвитку їх у часі.

Тема 6. Характеристика матеріально-технічної бази для організації обслуговування споживачів у закладах ресторанного господарства

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

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

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

столового посуду, наборів та столової білизни. Попереднє сервірування столів, альтернативні рішення. Роздавальні лінії як ланка зв'язка між виробництвом і залом закладу ресторанного господарства та їх функції. Організація та моделювання процесу повсякденного обслуговування різних контингентів споживачів в закладах ресторанного господарства

Класифікація столового посуду за видом матеріалу, за функціональним призначенням, застосуванням. Характеристика та призначення скляного посуду. Характеристика та призначення столової білизни: скатертини, серветки, ручники, рушники. Основні елементи обслуговування в ресторанах. Зустріч і розміщення гостей. Прийом і оформлення замовлення. Прибирання столів і заміна використаного посуду. Порядок розрахунку з відвідувачами.

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

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

Тема 7. Спеціальні форми обслуговування, які використовуються в закладах ресторанного господарства

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

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

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

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

Тема 8. Організація та моделювання процесу повсякденного обслуговування певного контингенту споживачів у закладах ресторанного господарства

Організація обслуговування за місцем роботи. Загальні вимоги до організації харчування робітників і службовців. Класифікація промислового виробництва, де працюють зосереджені контингенти споживачів. Організація обслуговування

зосередженого контингенту споживачів за місцем роботи. Обслуговування споживачів за місцем навчання. Організація харчування учнів технікумів, коледжів, професійно-технічних навчальних закладах. Моделювання процесу обслуговування споживачів у ЗРГ за місцем навчання. Особливості організації харчування студентів вищих навчальних закладів.

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

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

Тема 9. Раціональна організація праці у закладах ресторанного господарства.

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

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

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

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

1. Тестування триває 1 годину (60 хвилин).
2. Білет письмового тестування з фахових дисциплін складається з 50 закритих тестових завдань. Вступнику потрібно обрати лише одну правильну (найбільш повну) відповідь.
3. Якщо відповідь на тест надана правильно, то виставляється максимальний бал (4 бали).
4. Якщо відповідь на тестові завдання є неправильною, то виставляється 0 балів.
5. Максимальна сума балів, яку може набрати абітурієнт, складає 200.
6. Мінімальна сума балів з випробування дорівнює 100.
7. Факт ознайомлення вступника з правилами проведення тестування та інструкцією засвідчується його особистим підписом на обкладинці бланку тестових завдань. Будь-які позначки на бланку тестових завдань, які можуть дешифрувати роботу вступникові робити суворо заборонено.

3. СПИСОК ВИКОРИСТАНИХ ДЖЕРЕЛ

1. Технології харчових виробництв

1. Головка М.П., Власенко І.Г., Головка Т.В., Семко Т.В. Технологія м'яса та м'ясопродуктів з елементами НАССР: навч. посіб. Харків: Світ книг, 2021. 404 с.
2. Головка М.П., Власенко І.Г., Головка Т.В., Семко Т.В. Технологія молока та молочних продуктів з елементами НАССР: навч. посіб. Харків: Світ книг, 2021. 289 с.
3. Савченко О.А., Грек О.В. Загальні технології харчових виробництв: навч. посіб. Київ: Компринт, 2020. 277 с.
4. Губеня В.О., Люлька О.М. Основи автоматичного проектування: навч. посіб. НУХТ. Київ: Кондор, 2021. 172 с.
5. Семко Т., Пахомська О. Технології харчових виробництв. Лабораторний практикум. Вінниця: ВРВ ВТЕІ ДТЕУ, 2023. 284 с.

2. Інжиніринг харчових виробництв

1. Верхівкер Я.Г., Нікітчина Т.І. Гігієнічні аспекти проектування харчових виробництв. Одеса : Освіта України, 2018. 282 с.
2. Інноваційне обладнання молокопереробних підприємств: підручник / І.Г. Бабанов, О.М. Гавва, О.І. Бабанова, І.В. Житнецький, С.П. Ястреба. Київ : ІНКОС, 2019. 718 с.
3. Проектування підприємств кондитерської промисловості : навч. посіб. / К.Г. Іоргачова, Л.В. Гордієнко, В.Ю. Толстих, Г.В. Коркач ; за ред. К.Г. Іоргачової ; Одес. нац. акад. харч. технологій. 2-ге вид., зі змін. та допов. Харків : Факт, 2019. 360 с.
4. Пшенишнюк Г.Ф., Павловський С.М., Соколова Н.Ю. Проектування підприємств хлібопекарської промисловості. Одеса : Астропринт, 2017. 196 с.
5. Тарара А.М. Проектування і конструювання об'єктів техніки: навч. посіб. Київ : Конві прінт, 2019. 144 с.

3. Технології ресторанної продукції

1. Архіпов В.В. Ресторанна справа: Асортимент, технологія і управління якістю продукції в сучасному ресторані: навч. посібник, 3-тє вид. Київ: Центр учбової літератури, 2021. 382 с.
2. Вісловух А.М. Безпека харчування як основа безпечної життєдіяльності людини: навч. посіб. Київ: Ліра-К, 2019. 252 с.
3. Власенко В. В., Семко Т. В., Криворук В. М., Іваніщева О. А. Технологія продукції ресторанного господарства (лабораторний практикум): підручник. Вінниця: ВРВ ВТЕІ КНТЕУ, 2018. 248 с.
4. Дорохіна М. О., Капліна Т. В. Технологія продукції харчування у таблицях і схемах: навч. посібник. Київ: Кондор, 2019. 280 с.
5. Доценко В.Ф., Кочерга В. І., Губеня В. О. Технологія продукції ресторанного господарства. Київ: Кондор, 2021. 292 с.
6. Іжевська О. Технологія продукції ресторанного господарства: навч. посіб. Львів: ЛДУФК ім. Івана Боберського, 2020. 380 с.

4. Організація ресторанного господарства

1. Правила роботи закладів (підприємств) ресторанного господарства (наказ Міністерства економіки з питань Європейської інтеграції України від 27.07.2002 р., №219 з редакцією від 29.01.2021). Київ: Нотіс. 2021. 16 с.

2. Архіпов В. В. Організація обслуговування в закладах ресторанного господарства: навч. посіб. Київ: Центр учбової літератури, 2019. 340 с.

3. Архіпов В. В. Ресторанна справа: асортимент, технологія і управління якістю продукції: навч. посіб. Київ: Центр учбової літератури, 2021. 382 с.

4. Архіпов В. В. Організація ресторанного господарства (3-є видання): навч. посіб. Київ: Центр учбової літератури, 2021. 280 с.

5. Брич В. Я. Організація готельно-ресторанної справи. Київ: Ліра-К. 2020. 484 с.

6. Постова В.В. Особливості становлення концепції ресторанів формату «FAST CASUAL». *Економіка і регіони*. Науково-практичний журнал. Вип. 85 (2). Полтава, 2022. С. 21-25.

УХВАЛИЛИ

Завідувач кафедри туризму
та готельно-ресторанної справи



Наталія ЧОРНА

ПОГОДЖЕНО

Голова фахової
атестаційної комісії



Сергій ГИРИЧ

Начальник
навчально-методичного відділу

Тетяна ШЕВЧУК