

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

Кафедра туризму та готельно-ресторанної справи

ЗАТВЕРДЖУЮ

Голова приймальної комісії



Наталія ЗАМКОВА Наталія ЗАМКОВА

10 березня 2021 р.

**ПРОГРАМА
вступних фахових випробувань**

освітній ступінь	«бакалавр»
галузь знань	18 «Виробництво та технології»
спеціальність	181 «Харчові технології»
освітня програма	«Харчові технології»

Вінниця 2021

ВСТУП

Програма вступного випробування з дисциплін професійної підготовки для здобуття освітнього ступеня «бакалавр» підготовлена відповідно до освітньо-професійної програми (ОПП) підготовки бакалавра галузі знань 18 «Виробництво та технології» спеціальності 181 «Харчові технології».

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

Програма вступного випробування складається із чотирьох розділів:

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

Основний зміст складається з трьох розділів:

1. Технологія виробництва кулінарної продукції.
2. Організація виробництва в закладах ресторанного господарства.
3. Устаткування закладів ресторанного господарства.

ОСНОВНИЙ ЗМІСТ

1. ТЕХНОЛОГІЯ ВИРОБНИЦТВА КУЛІНАРНОЇ ПРОДУКЦІЇ

1.1. Технологічне забезпечення якості кулінарної продукції.

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

1.2 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.

1.3 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.

1.4 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.

1.5 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.

1.6 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.

2. ОРГАНІЗАЦІЯ ВИРОБНИЦТВА В ЗАКЛАДАХ РЕСТОРАННОГО ГОСПОДАРСТВА

2.1 Особливості організації та функціонування закладів ресторанного господарства.

Сучасний стан та основні напрями розвитку ресторанного господарства в ринкових умовах з урахуванням форм власності. Особливості виробничо-торгівельної діяльності закладів ресторанного господарства.

Класифікація закладів ресторанного господарства. Терміни та визначення основних понять. Характеристика основних типів закладів ресторанного господарства, їх кваліфікаційні ознаки, розміщення та режими роботи. Вимоги, що висуваються до ресторанів та барів класів «Люкс», «Вищий» та «Перший».

2.2 Організація постачання в закладах ресторанного господарства.

Вимоги до організації постачання закладів ресторанного господарства. Види та джерела постачання. Постачальники, їх характеристика. Господарські відносини постачальників та споживачів (закладів ресторанного господарства) в умовах ринкових відносин. Організаційні форми поставок, їх характеристика. Вимоги до транспортування сировини, напівфабрикатів та предметів матеріально-технічного оснащення.

2.3 Організація складського й тарного господарства.

Складські приміщення, їх види, розміщення, взаємозв'язок з іншими приміщеннями закладу. Організація приймання, зберігання та відпуску товарів та предметів матеріально-технічного оснащення.

Тарне господарство закладу ресторанного господарства. Види тари, її призначення. Вимоги до тари в сучасних умовах. Організація товарообігу: приймання, збереження та повернення тари.

2.4 Організація виробництва продукції.

Структура виробництва закладів різної потужності. Види виробничих та допоміжних приміщень, їх взаємозв'язок, вимоги до них.

Овочевий цех. Призначення цеху, розміщення та режим роботи, взаємозв'язок з іншими приміщеннями закладу. Вимоги до організації технологічного процесу. Організація технологічних ліній та ділянок з обробки різних овочів та виготовлення з них напівфабрикатів у закладах різної потужності. Обладнання, інвентар, посуд, тара та приладдя, які використовуються в овочевому цеху, їх характеристика. Організація роботи в цеху.

М'ясний цех. Призначення цеху, його розміщення, режим роботи, склад приміщень, їх взаємозв'язок. Основні принципи організації технологічного процесу обробки м'яса та виробництва напівфабрикатів з нього. Вимоги до організації технологічних ліній, ділянок та робочих місць у цеху. Тара, інвентар, приладдя, інструменти, які використовуються в цеху. Організація роботи в цеху.

Птахо-гомілковий цех. Характеристика цеху, особливості організації праці в ньому, розміщення та режим роботи. Можливі технологічні лінії цеху, їх доцільність та призначення. Вимоги до організації робочих місць з обробки птиці, дичини, субпродуктів. Організація праці в цеху. Кількісний та кваліфікаційний склад працівників цеху.

Рибний цех. Загальна характеристика цеху різної потужності, його розміщення. Фактори, що впливають на потужність цеху та режим роботи. Організація робочих місць з урахуванням виду риби. Особливості організації робочих місць з обробки нерибних продуктів моря. Доцільність використання спеціального інвентарю, приладдя в процесі обробки різних видів риби та нерибних продуктів моря. Організація роботи в цеху.

М'ясо-рибний цех. Специфіка роботи цеху, його розміщення, взаємозв'язок з іншими виробничими та допоміжними приміщеннями. Особливості організації робочих місць у цеху. Обладнання та інвентар, які використовують в цеху, їх призначення та вимоги до розміщення. Кількісний та кваліфікаційний склад працівників.

Кулінарний цех. Призначення, розміщення, режим роботи, потужність кулінарних цехів. Технологічні лінії та ділянки, їх обладнання. Порядок формування виробничої програми цеху, її документальне оформлення. Організація робочих місць з виготовлення кулінарних виробів із різних видів сировини.

Організація роботи кондитерського цеху. Призначення, потужність, розміщення та режим роботи кондитерського цеху. Фактори, які впливають на формування виробничої програми цеху та складу (кількості) виробничих приміщень цеху. Специфіка організації робочих місць в кондитерському цеху (кожному відділенні) з урахуванням різних видів тіста. Вимоги до організації робочих місць з оздоблення кондитерських виробів. Обладнання, посуд та інвентар, які використовуються в цеху. Кількісний та кваліфікаційний склад працівників.

Цех доробки напівфабрикатів та обробки зелені. Характеристика цеху в закладах різної потужності. Вимоги до організації робочих місць з доробки напівфабрикатів, що надходять від заготівельних підприємств. Специфіка організації робочих місць по обробці зелені. Кваліфікаційний склад працівників цеху. Приблизний план цеху з розміщенням обладнання в ньому.

Гарячий цех. Призначення цеху, асортимент продукції, режим його роботи, розташування та взаємозв'язок з іншими приміщеннями закладу. Вимоги до організації технологічного процесу в цеху. Порядок формування виробничої програми та організація її виконання. Фактори, які впливають на кількість відділень та робочих місць в цеху, їх оснащення. Специфіка роботи

різних відділень цеху. Характеристика та переваги використання секційного модульного обладнання в цеху. Посуд, пристосування та інвентар, які використовують в цеху. Кількісний та кваліфікаційний склад працівників.

Холодний цех. Загальна характеристика цеху підприємств різного типу, класу та специфіки. Режим роботи цеху, розміщення та взаємозв'язок з іншими приміщеннями підприємства. Виробнича програма та кількість робочих місць у холодному цеху, їх характеристика. Вимоги до організації робочих місць у цеху, їх оснащення, особливості підбору працівників для роботи в цеху та створення мікроклімату з метою поліпшення умов праці та якості закусок, страв та напоїв, що виготовляються. Специфіка організації комбінованих робочих місць. Кількісний та кваліфікаційний склад працівників.

2.5 Організація роботи допоміжних приміщень.

Організація роботи експедиційної. Класифікація допоміжних приміщень. Фактори, що впливають на їх кількість, потужність, розміщення та режим роботи. Призначення, оснащення, режим роботи та склад приміщень експедиційної. Документація, яка використовується в експедиції та вимоги донеї.

Організація роботи приміщення для нарізання хліба. Фактори, які впливають на розміщення приміщення для нарізання хліба, його оснащення. Вимоги до організації робочих місць. Обладнання та інвентар, які використовуються, їх вплив на продуктивність праці працівників, дотримання санітарно-гігієнічних вимог та техніки безпеки.

Організація роботи мийної кухонного посуду. Характеристика приміщень для миття кухонного посуду, їх розміщення, зв'язок з виробничими приміщеннями. Вимоги до організації робочих місць мийників посуду. Оснащення приміщень.

Організація роботи роздавальних в різних типах закладів ресторанного господарства.

Типи роздавальних, їх призначення, оснащення, розміщення, режим роботи. Взаємозв'язок роздавальних з іншими приміщеннями, його вплив на ритмічність роботи роздавальні. Вимоги до організації робочих місць в різних типах закладів ресторанного господарства. Організація роботи роздавальниць. Особливості роботи роздавальних в ресторані.

2.6 Характеристика торговельної групи приміщень закладів ресторанного господарства.

Види торговельних приміщень, їх призначення, вимоги до розташування, взаємозв'язку з виробничими та іншими приміщеннями. Основні напрями та тенденції в рішенні сучасного інтер'єру закладів ресторанного господарства. Засоби архітектурно-художньої виразності інтер'єру.

Меблі торговельних приміщень, сучасні вимоги до них та варіанти розміщення в залі.

2.7 Характеристика столового посуду, наборів та столової білизни.

Характеристика предметів сервірування столу, їх види; матеріали, які використовують для виготовлення предметів сервірування столу. Характеристика посуду із фаянсу, порцеляни, кераміки. Асортимент посуду зі скла та кристалу, його призначення та застосування. Металевий посуд, його види, особливості догляду за ним. Посуд одноразового використання та із пластмаси, його переваги, недоліки, ефективність, доцільність використання. Столові прилади основні та додаткові, їх призначення, вимоги до форми, оздоблення. Столова білизна, види, призначення, вимоги до розмірів, оздоблення та тканини, з якої її виготовляють.

2.8 Підготовка торговельних приміщень та обслуговуючого персоналу до обслуговування споживачів у закладах ресторанного господарства.

Прибирання приміщень. Розставлення меблів. Підготовка столового посуду, наборів, столової білизни. Основні правила та вимоги до різних видів сервірування. Основні правила та вимоги до попереднього сервірування столу. Основні прийоми складання серветок.

2.9 Характеристика видів, методів та форм обслуговування споживачів в закладах ресторанного господарства різних типів та класів.

Види, методи та форми обслуговування в закладах ресторанного господарства. Особливості обслуговування споживачів за допомогою офіціантів, барменів у закладах різних типів, класів, потужностей та форм власності. Характеристика структури процесу обслуговування споживачів в різних типах закладів ресторанного господарства.

2.10 Організація обслуговування бенкетів і прийомів.

Класифікація бенкетів і прийомів. Підготовка до проведення бенкетів. Організація бенкету з повним обслуговуванням офіціантами. Організація бенкету за столом з частковим обслуговуванням офіціантами. Організація бенкету-фуршету. Організація бенкету-чаю та бенкету-кави.

2.11 Основи наукової організації праці.

Організація робочих місць з урахуванням НОП та досягнень НТП у закладах різної потужності. Режим роботи виробництва та заходи щодо доцільного використання робочого часу працівниками закладу. Характеристика графіків виходу на роботу, їх відмінні особливості, недоліки, переваги та порядок розробки.

3. УСТАТКУВАННЯ ЗАКЛАДІВ РЕСТОРАННОГО ГОСПОДАРСТВА

3.1 Вступ. Класифікація устаткування закладів ресторанного господарства.

Мета, завдання, структура та зміст дисципліни. Зв'язок її з іншими

дисциплінами. Поняття та призначення устаткування закладів ресторанного господарства. Вимоги, які надаються до устаткування закладів ресторанного господарства.

Класифікація та основні технічні характеристики устаткування закладів ресторанного господарства. Використання вітчизняного та іноземного устаткування закладів ресторанного господарства, переваги та недоліки.

Принципи оснащення закладів готельно-ресторанного господарства.

3.2 Універсальні кухонні машини та сортувально-калібрувальне устаткування.

Поняття про технологічну машину. Класифікація та маркування механічного устаткування. Принцип розрахунку основних технічних характеристик устаткування (продуктивність та потужність), їх види. Вимоги, що ставляться до машин закладів ресторанного господарства.

Класифікація універсальних кухонних машин, особливості їх комплектації, технологічні можливості та технічні характеристики універсальних кухонних машин загального призначення. Правила експлуатації та правила безпеки під час роботи на УКМ.

Особливості універсальних кухонних машин закордонного виробництва. Сутність процесів сортування, просіювання. Види просіювачів, їхнє призначення, основні елементи, правила експлуатації, продуктивність просіювачів. Фактори, які впливають на якість просіювання.

3.3 Мийне та очищувальне устаткування.

Сутність процесу миття овочів. Конструктивні особливості овочемийних машин, загальні правила експлуатації. Сутність процесу миття посуду. Класифікація посудомийних машин.

Особливості будови та роботи посудомийних машин періодичної та безперервної дії, їх правила експлуатації. Принцип розрахунку теоретичної продуктивності та потужності.

Технічні характеристики посудомийних машин різних видів, галузь їх використання. Особливості посудомийних машин закордонного виробництва.

Класифікація способів очищення, їх переваги та недоліки, галузь використання. Конструктивні особливості картоплеочищувальних машин періодичної та безперервної дії, принцип їх роботи та правила експлуатації. Принцип розрахунку теоретичної продуктивності та потужності машин періодичної та безперервної дії. Принцип роботи та правила експлуатації рибочисток.

3.4 Подрібнювальне та різальне устаткування.

Технологічні вимоги для подрібнених продуктів, класифікація машин та механізмів для подрібнення, правила експлуатації та техніки безпеки. Класифікація машин для отримання пюреподібних продуктів в залежності від способу їх обробки.

Особливості будови, правила експлуатації та галузі застосування машин

для тонкого подрібнення варених продуктів. Класифікація різального устаткування. Різальні інструменти, їх характеристика, застосування. Вимоги, що ставляться до нарізання плодів та овочів. Конструктивні особливості дискових, роторних, пуансонних та комбінованих овочерізальних машин. Правила експлуатації овочерізальних машин різних видів. Переваги та недоліки різних овочерізальних машин.

Класифікація машин для подрібнення м'ясних та рибних продуктів. Сфера технологічного використання м'ясорубок. Технічні характеристики м'ясорубок різних видів, їх технологічні можливості, конструктивні особливості, правила експлуатації та техніки безпеки. Перегляд конструкцій м'ясорубок закордонного виробництва, їх особливості.

Призначення м'ясорозпушувачів, галузь використання, правила експлуатації, технічні характеристики.

Конструктивні особливості хліборізальних машин різних видів, їх робота, правила експлуатації та технічні характеристики. Особливості хліборізальних машин закордонного виробництва. Перегляд конструкцій машин закордонного виробництва для нарізування гастрономічних продуктів.

3.5 Устаткування для перемішування, замішування та дозувально-формувальне устаткування.

Галузь використання та класифікація машин для перемішування. Конструктивні особливості фаршмішалок з різними робочими органами, їх переваги та недоліки. Правила експлуатації, конструктивні особливості тістомісильних машин різних видів, правила їх експлуатації та техніки безпеки.

Класифікація збивальних машин. Особливості конструкцій збивальних машин різних типів, робота, правила експлуатації. Перегляд конструкцій збивальних машин закордонного виробництва, їх особливості та технологічне призначення.

Сутність процесів дозування та формування. Класифікація за функціональним призначенням дозувально-формувального устаткування. Призначення котлетоформувальної машини, будова, правила експлуатації та техніки безпеки.

Призначення, номенклатура, особливості конструкцій тісторозкочувальних машин, правила експлуатації, перегляд сучасних конструкцій.

Призначення, будова і принцип дії маринаторів, машин для формування піци, для приготування пасти, отримання соків.

3.6 Стравоварильне та водогрійне устаткування. Кавові станції.

Класифікація, індексація, уніфікація теплових апаратів. Вимоги до теплових апаратів – експлуатаційні, конструктивні, охорони праці, економічні.

Режимні характеристики процесу варіння, середовище, в якому відбувається процес, номенклатура стравоварильного устаткування. Технологічне призначення, класифікація за способом обігріву, за об'ємом варильної судини котлів електричних. Основні елементи, арматура, правила

експлуатації, основні теплотехнічні та експлуатаційні показники дії.

Автоклави. Пароварильні шафи. Особливості конструкції, правила експлуатації.

Призначення, номенклатура, особливості конструкцій, правила експлуатації та техніки безпеки котлів газових, парових, твердопаливних. Огляд сучасних конструкцій. Техніко-економічні показники роботи.

Будова і принцип дії рисоварок, апаратів для варіння борошняних виробів. Класифікація кип'ятильників за енергоносієм, конструктивними особливостями. Основні елементи кип'ятильників та їх призначення, принцип роботи кип'ятильників безперервної дії, основні техніко-економічні показники роботи. Призначення, класифікація водонагрівачів, конструктивні особливості, техніко-експлуатаційні показники роботи водонагрівачів.

Призначення, класифікація кавоварок. Апарати для приготування кави посхідному, апарати гейзерного типу, експрес-кавоварки. Перелік та особливості конструкцій кавоварок закордонного виробництва. Апарати для приготування шоколаду.

3.7 Жарильно-пекарське устаткування. Пароконвектомати.

Класифікація процесів жаріння, випікання. Класифікація жарильнопекарського устаткування за способом дії, за способом обігріву, за призначенням.

Плити, сковороди, фритюрниці. Призначення, класифікація, конструктивні особливості, правила експлуатації, основні техніко-економічні та експлуатаційні показники роботи.

Призначення, конструктивні особливості жарильно-пекарських шаф, печей. Основні правила експлуатації апаратів.

Конвектомати, пароконвектомати, призначення, перегляд конструкцій апаратів вітчизняного і закордонного виробництва.

Призначення, класифікація ІЧ-апаратів. Грилі, шашличні печі, тостери, ростери, конструктивні особливості, правила експлуатації, перегляд конструкцій закордонного виробництва. Режими та особливості теплової обробки харчових продуктів у НВЧ – полі. Призначення, класифікація апаратів з діелектричним нагрівом, правила експлуатації.

3.8 Устаткування для шведського столу та кейтерингу.

Допоміжне устаткування. Призначення, конструктивні особливості салат-барів, що охолоджуються. Правила експлуатації. Перегляд конструкцій буфетів, що охолоджуються.

Марміти та чефери. Класифікація, призначення, правила експлуатації, перегляд конструкцій.

Особливості конструкцій рибних прилавків, робота, правила експлуатації.

Сучасне устаткування для кейтерингу. Вимоги до меблів і устаткування, що використовується при кейтеринговому обслуговуванні.

Гастроємності. Термоконтейнери та термобокси, теплові шафи. Призначення, правила експлуатації, перегляд конструкцій. Пересувні візки.

Диспенсери. Призначення допоміжного устаткування. Класифікація, технологічні вимоги.

3.9 Ваговимірювальне, контрольно-касове устаткування.

Призначення ваговимірювального устаткування. Класифікація та принцип дії вагів різних типів: важільних, електронних. Вимоги, що ставляться до ваговимірювального устаткування: метрологічні, експлуатаційні, санітарногігієнічні.

Призначення реєстраторів розрахункових операцій, їх місце в організації роботи закладів готельно-ресторанного господарства. Реєстратори розрахункових операцій, класифікація.

3.10 Підйомно-транспортне устаткування.

Технологічні автомати та механізовані лінії. Призначення підйомно-транспортного устаткування та його класифікація.

Основні елементи машин та механізмів, характеристики та правила експлуатації. Призначення технологічних автоматів та їх функціональні вузли: дозуючі, формуючі, транспортуючі та ін. Пончиковий та пиріжковий автомати, машини для виготовлення оладків, млинців з начинкою, м'ясних напівфабрикатів.

Правила експлуатації технологічних автоматів. Класифікація ліній для організації обслуговування споживачів.

Значення торговельних автоматів для автоматизації торговельних операцій у закладах ресторанного господарства. Класифікація торговельних автоматів. Основні функціональні вузли торговельних автоматів та їх призначення.

3.11 Холодильне устаткування.

Історія розвитку вітчизняної та закордонної холодильної техніки. Класифікація холодильного устаткування: за режимом, виконанням, конструктивним рішенням. Холодильні шафи, прилавки, вітрини, столи, складальні холодильні камери. Апарати для охолодження соків, одержання м'якого морозива, гранітори, льодогенератори для приготування харчового льоду. Класифікація, принцип дії, основні технічні характеристики та правила експлуатації.

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.

СПИСОК РЕКОМЕНДОВАНИХ ДЖЕРЕЛ

Технологія виробництва кулінарної продукції

1. ДСТУ 3862-99 "Громадське харчування. Терміни та визначення" Державний стандарт України. Затв. 29.10.2003 Наказ №185. Киев, 2003. 17 с.
2. Антонова Р. П. Сборник рецептур напитков для предприятий общественного питания. Санкт-Пб. : Профи, 2009. 130 с.
3. Архіпов В. В., Іванникова Т. В., Архіпова А. В. Ресторанна справа: асортимент, технологія і управління якістю продукції в сучасному ресторані : навч. посібник. 2-ге вид. Київ : Центр учбової літератури; Фірма "Інкос", 2008. 384 с.
4. Васюкова А. Т., Ратушный А. С. Технология продукции общественного питания : лабораторный практикум. 2-е изд. Москва : Дашков и К, 2009. 108 с.
5. Винникова Л. Г. Технология мяса и мясных продуктов : учебник. Київ : ИНКОС, 2006. 600 с.
6. Власенко В. В., Семко Т. В., Криворук В. М., Іваніщева О. А. Технологія продукції ресторанного господарства (лабораторний практикум) : підручник. Вінниця : Видавничо-редакційний відділ ВТЕІ КНТЕУ, 2018. 248 с.
7. Гаврилко П. П. Збірник рецептур національної кухні країн Європи. 2-ге вид. Київ : Центр учбової літератури, 2017. 620 с.
8. Дорохіна М. О., Капліна Т. В. Технологія продукції харчування у таблицях і схемах : навч. посібник. Київ : Кондор, 2010. 280 с.
9. Драгилев А. И., Лурье И. С. Технология кондитерских изделий. Москва : ДеЛи принт, 2001. 484 с.
10. Збірник рецептур кулінарної продукції і напоїв функціонального призначення / за заг. ред. М. І. Пересічного ; [А. А. Мазаракі, М. І. Пересічний, М. Ф. Кравченко, В. Н. Корзун, П. О. Карпенко, О. В. Цигульов, С. М. Пересічна, Д. В. Федорова, Т. О. Марцин, І. Ю. Антонюк, А. Б. Собко, К. В. Свідло, А. В. Антоненко та ін.]. Київ : КНТЕУ, 2013. 772 с.
11. Збірник рецептур національних страв та кулінарних виробів, правових, нормативно-правових та інших актів для закладів ресторанного господарства /авт.-розробник і уклад. О. В. Шалимінов. Київ: Арій, 2011. 992 с.
12. Збірник рецептур страв і кулінарних виробів (технологічних карт) з використанням біологічно активних добавок. Київ : Книга, 2004. 428 с.
13. Капліна Т. В., Білоусько О. А., Шоповал Н. І., Куц Л. І., Слимак Н. В., Іванова О. В., Шкарупа В. Г., Дорохіна М. О., Карпенко В. Д., Положишнікова О. І. Технологія продукції ресторанного господарства. Полтавська кухня : навч. посібник. Київ : Центр учбової літератури, 2008. 280 с.
14. Кузнецова Л. С. Лабораторный практикум по технологии кондитерского производства : Учебник. Москва : Пищевая пром-сть, 1980. 183 с.
15. Кузнецова Л. С., Сиданова М. Ю. Технология приготовления мучных кондитерских изделий : Учебник. Москва : Мастерство, 2001. 320 с.

16. Кулінарне мистецтво: правила змагань (вимоги, коментарі, рекомендації) / Уклад. А.А. Мазаракі, М.І. Пересічний, Н.М. Зубар, Р.Г. Кутєпова. Київ : КНТЕУ, 2004. 34с. : іл.

17. Пересічний М. І., Кравченко М. Ф., Карпенко П. О. Технологія продукції громадського харчування з використанням біологічно активних добавок : Монографія. Київ : КНТЕУ, 2003. 322 с.

18. Пересічний М. І., Кравченко М. Ф., Федорова Д. В., Кандалей О. В., Пересічна С. М., Шевченко О. В. Технологія продуктів харчування функціонального призначення : монографія / за ред. М. І. Пересічного. Київ : КНТЕУ, 2008. 718 с.

19. Пересічний М. І., Пересічна С. М., Кравченко М. Ф. Технологія продукції ресторанного господарства : опорний конспект лекцій. Ч.2. Київ : КНТЕУ, 2017. 182 с.

20. Пластун А. М., Ткач В. В. Технологія приготування їжі : Практикум. Київ : Центр навчальної літератури, 2004. 212 с.

21. Плахотін В. Я., Тюрікова І. С., Хомич Г. П. Теоретичні основи технологій харчових виробництв : Навч. посібник. Київ : Центр навчальної літератури, 2006. 640 с.

22. Поліщук Г. Є., Гудз І. С. Технологія морозива : навч. посібник. Київ : ІНКОС, 2008. 220 с.

23. Радченко Л. А. Організація виробництва на підприємствах громадського харчування : учебник. 9-е изд., испр. и доп. Ростов-на -Дону : Феникс, 2009. 373 с.

24. Ратушенко А. Т. Страви з риби та морепродуктів : навч. посібник. Київ : Кондор, 2010. 232 с.

25. Ростовський В. С., Дібрівська Н. В., Пасенко В. Ф. Збірник рецептур. Київ : Центр учбової літератури, 2010. 324 с.

26. Ростовський В. С., Колісник А. В. Системи технологій харчових виробництв : навч. посібник. Київ : Кондор, 2008. 256с.

27. Ростовський В. С., Новікова О. В. Технологія виробництва борошняних кондитерських виробів : навч. посібник. Київ : Ліра-К, 2012. 574 с.

28. Ростовський В. С., Олійник Н. В. Прогресивні ресурсозберігаючі технології в харчовій промисловості: навч. посібник. Київ : Кондор, 2009. 136 с.

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

30. Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий : для предприятий общественного питания / авт.-сост.: А. И. Здобнов, В. А. Цыганенко. Київ : Арий, 2011. 680 с. : іл.

31. Сборник рецептов мучных кондитерских и булочных изделий / сост. А. В. Павлов. 12-е изд. Санкт-Пб. : Профи, 2009. 296 с.

32. Ситникова О. В. Ресторан и кафе с нуля. Санкт-Пб. : Питер, 2007. 192с.

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

34. *Технологія виробництва ресторанної продукції : опорний конспект лекцій / авт.: М. І. Пересічний, С. М. Пересічна, І. Ю. Антонюк, М. Ф. Кравченко. Київ : КНТЕУ, 2014. 371 с.*

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

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

37. *Технологія продукції ресторанного господарства. Лабораторний практикум / авт.: М. І. Пересічний, С. М. Пересічна, А. О. Медведєва, А. Б. Собко, Т. О. Марцин, Ю. І. Калашнік. Київ : КНТЕУ, 2011. 216 с.*

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

39. *Шалимінов О. В., Дятченко Т. П., Кравченко Л. О., Рачковський А. А., Родіонов Ю. Ф. Збірник рецептур національних страв та кулінарних виробів : для підприємств громадського харчування всіх форм власності. Київ : А.С.К., 2007. 848 с.*

40. *Шумило Г. І. Технологія приготування їжі : навч. посібник. Київ : Кондор, 2013. 504 с.*

Організація виробництва в закладах ресторанного господарства

1. Державний стандарт України заклади ресторанного господарства. Класифікація ДСТУ 4281:2004.

2. Постанова Кабінету Міністрів України від 11.04.02 № 483. Про порядок затвердження інвестиційних програм і проектів будівництва і проведення комплексної державної експертизи.

3. Наказ Держбуду України від 23.10.91 № 51/-839/1. Положення про ескізний архітектурний проект.

4. ДБН А 2.2-1-2003. Склад і зміст матеріалів оцінки впливів на навколишнє середовище (ОВНС) при проектуванні і будівництві підприємств, будинків і споруд.

5. ДБН В.2.2-20:2008 Будинки і споруди. Готелі. Київ: Мінрегіонбуд України, 2009.

6. ДСТУ Б А.2.4-7-95. Система проектної документації для будівництва. Правила виконання архітектурно-будівельних робочих креслень.

7. ДСТУ Б А.2.4-4-99 (ГОСТ 21 101-97). Основні вимоги до проектної і робочої документації.

8. ДСТУ Б А.2.4-10-95 (ГОСТ 21-110-95). Правила виконання специфікації обладнання, виробів і матеріалів.

9. ДБН 360-92 Містобудування. Планування та забудова міських та сільських поселень.

10. СНиП II-Л8-71. Підприємства общественного питания. Нормы

проектирования.

11. СанПиН 42-123-5777-91. Санитарные правила для предприятия общественного питания, включая кондитерские цехи и предприятия, вырабатывающие мягкое мороженное.

12. Антонова Р. П. Сборник рецептур напитков для предприятий общественного питания. Санкт-Пб. : Профи, 2010. 130 с.

13. Антонова Р. П. Сборник рецептур напитков для предприятий общественного питания. Санкт-Пб. : Профи, 2010. 130 с.

14. Антонюк І.Ю. Організація ресторанного господарства : опорний конспект лекцій. Ч. 1. Київ : КНТЕУ, 2014. 178 с.

15. Архипов В. В. Организация работы сомелье (все о вине в ресторане) : Учеб. Пособие. Київ : Центр учебной литературы, 2010. 304 с.

16. Архіпов В. В. Організація ресторанного господарства: навч. посібник. 2-ге вид. Київ : Центр учбової літератури, 2012. 280 с.

17. Архіпов В. В. Ресторанна справа: асортимент, технологія і управління якістю продукції в сучасному ресторані : навч. посібник 2-ге вид. Київ : Центр учбової літератури; Фірма «Інкос», 2013. 384 с.

18. Беляева А. М. Энциклопедия ресторанного бизнеса. Донецк : ПКФ "БАО", 2009. 544 с.

19. Васюкова А.Т. Технология продукции общественного питания: лабораторный практикум. 2-е изд. Москва : Дашков и К, 2011. 108 с.

20. Дементьева Е.П. Ресторанный бизнес. Секреты успеха. 2-е изд. Ростов-на-Дону : Феникс, 2008. 256 с.

21. Лук'янов В. О. Організація готельно-ресторанного обслуговування : навч. посібник. 2-ге вид. переробл. і допов. Київ : Кондор, 2012. 346

22. Мостова Л.М. Організація обслуговування на підприємствах ресторанного господарства : навч. посібник. 2-ге вид. Київ : Ліра-К, 2012. 388 с.

23. П'ятницька Г.Т. Ресторанне господарство України: ринкові трансформації, інноваційний розвиток, структурна переорієнтація: монографія. Київ : КНТЕУ, 2007. 465 с.

24. Радченко Л.А. Организация производства на предприятиях общественного питания : учебник. 9-е изд., испр. и доп. Ростов-на -Дону : Феникс, 2009. 373 с.

25. Федорова Д. В., Антонюк І. Ю. Організація ресторанного господарства : опорний конспект лекцій. Ч. 2. Київ : КНТЕУ, 2014. 186 с.

Устаткування закладів ресторанного господарства

1. Ботов М.И., Елхина В.Д., Голованов О.М. Тепловое и механическое оборудование предприятий торговли и общественного питания: Учебник для учреждений начального проф. образования. Москва: Академия, 2002.

2. Гайворонский К.Я., Щеглов Н.Г. Технологическое оборудование предприятий общественного питания и торговли. Москва: ИД «Форум», 2008.

3. Гуляев В.А., Иваненко В.П., Исаев Н.И., Корнюшко Л.М. Оборудование предприятий торговли и общественного питания: Полный курс: Учебник для студ. ВУЗов. Москва: ИНФРА-М, 2002.

4. Дайниченко Г.В., Ефимова В.А., Постнов Г.М. Оборудование предприятий питания: Справочник: Учеб. пособие для студентов вузов: В 3-х ч., Ч.3. Харьков: Мир техники и технологий, 2005.

5. Золин В.П. Технологическое оборудование предприятий общественного питания. Москва: Издательский центр Академия, 2008.

6. Конвісер І.О., Бублик Г.А., Паригіна Т.Б., Григор'єв Ю.М. Устаткування закладів ресторанного господарства: Навч. посібник для студентів вищих навч. закладів, які навчаються за спеціальністю «Технологія харчування». Київ: КНТЕУ, 2005.

7. Крылов Е.С. Електромеханическое оборудование. Москва: ЗАО Издательский дом «Ресторанные ведомости», 2005.

8. Тарасенко І.І. Устаткування закладів ресторанного господарства (механічне). Опорний конспект лекцій. Київ: КНТЕУ, 2009.

9. Технологический каталог торгово-технологического оборудования. Москва: РЭА им. Г.В. Плеханова, 2004.

10. Устаткування закладів ресторанного господарства : навч. посіб. для студ. вищ. навч. закл. / А.А. Мазаракі, С.Л. Шаповал, І.І. Тарасенко та ін. Київ : КИЇВ. нац. торг.-екон. ун-т, 2013. 640 С. ISBN 978-966-629-586-9.

11. Шинкаренко О.П. Технічне оснащення підприємств громадського харчування. Частина I Механічне устаткування. Львів: Оріяна-Нова, 2005. 240 с.

УХВАЛИЛИ

Завідувач кафедри туризму та готельно-ресторанної справи

Н. Чорна

ПОГОДЖЕНО

Голова фахової атестаційної комісії

С. Гирич

Начальник навчально-методичного відділу

Т. Шевчук