

ДЕРЖАВНИЙ ТОРГОВЕЛЬНО-ЕКОНОМІЧНИЙ УНІВЕРСИТЕТ
СИСТЕМА УПРАВЛІННЯ ЯКІСТЮ
Система забезпечення якості освітньої діяльності та якості вищої освіти
сертифікована на відповідність ДСТУ ISO 9001:2015 / ISO 9001:2015

ЗАТВЕРДЖЕНО
Голова приймальної комісії

Анатолій МАЗАРАКІ
" 14 " жовтня 2022 р.


ПРОГРАМА
фахового вступного випробування
для здобуття освітнього ступеня бакалавра
на основі освітньо-кваліфікаційного рівня
молодшого спеціаліста, освітньо-професійного ступеня
фахового молодшого бакалавра, освітнього ступеня
молодшого бакалавра

галузь знань	18 «Виробництво та технології»
спеціальність	181 «Харчові технології»
освітні програми	«Технологія та організація ресторанного бізнесу» «Ресторанні технології та фуд-дизайн»

Київ 2022

Розповсюдження і тиражування без офіційного дозволу ДТЕУ заборонено

Автори:

В.А.Гніщевич, д-р техн. наук, проф.,
І.Ю. Антонюк, канд. техн. наук, доц.,
І.І. Тарасенко, канд. техн. наук, доц.
М.П. Перепелиця, канд. техн. наук, доц.

Розглянуто та схвалено на засіданні кафедри технології і організації ресторанного господарства 06 грудня 2021 р., протокол № 7 і затверджено приймальною комісією 20 січня 2022 р., протокол №12.

Рецензент А.О. Медведєва, канд. техн. наук, доц.

ПРОГРАМА

фахового вступного випробування
для здобуття освітнього ступеня бакалавра
на основі освітньо-кваліфікаційного рівня
молодшого спеціаліста, освітньо-професійного ступеня фахового молодшого
бакалавра, освітнього ступеня молодшого бакалавра

галузь знань	18 «Виробництво та технології»
спеціальність	181 «Харчові технології»
освітні програми	«Технологія та організація ресторанного бізнесу» «Ресторанні технології та фуд-дизайн»

Автори:

ГНІЩЕВИЧ Вікторія Альбертівна,
АНТОНЮК Ірина Юріївна,
ТАРАСЕНКО Ігор Іванович,
ПЕРЕПЕЛИЦЯ Мирослава Павлівна

ВСТУП

Програма фахового вступного випробування розроблено для здобуття освітнього ступеня «бакалавра» за спеціальністю 181 «Харчові технології».

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

Програма фахового вступного випробування складається з трьох розділів та списку рекомендованих джерел:

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

ЗМІСТ ПРОГРАМИ ФАХОВОГО ВСТУПНОГО ВИПРОБУВАННЯ

Розділ 1. ТЕХНОЛОГІЯ ВИРОБНИЦТВА КУЛІНАРНОЇ ПРОДУКЦІЇ

Технологічний цикл виробництва кулінарної продукції. Основні поняття технологічного циклу виробництва кулінарної продукції. Технологічні принципи виробництва кулінарної продукції.

Технологічні властивості білків. Гідратація, дегідратація, денатурація, деструкція білків.

Технологічні властивості вуглеводів. Зміни вуглеводів в технологічному процесі. Вплив на якість готової продукції.

Технологічні властивості жирів, окислення та гідроліз жирів в технологічному процесі.

Методи та способи кулінарного оброблення харчових продуктів.

Технологічний процес механічного кулінарного оброблення овочів за групами. Форми нарізання та рекомендації з кулінарного використання. Технологія страв із овочів за видами теплової обробки. Вимоги до якості овочевих страв і гарнірів.

Механічна кулінарна обробка риби кісткової та хрящової. Прийоми приготування та асортимент напівфабрикатів з риби. Технологія котлетної та кнельної маси, асортимент напівфабрикатів з них. Обробка нерибних продуктів моря. Загальні правила приготування відвареної, припущеної, смаженої, запеченої та тушкованої риби. Технологія страв з нерибних морепродуктів. Правила оформлення та відпускання страв. Технологія виробів із січеної та кнельної маси. Гарніри, соуси, що використовуються.

Обробка м'яса і субпродуктів. Схема механічної кулінарної обробки м'яса за видами. Загальні прийоми приготування м'ясних напівфабрикатів. Асортимент напівфабрикатів (великошматкові, порційні, дрібношматкові). Технологія січеної і котлетної маси та напівфабрикатів з неї. Приготування кнельної маси та напівфабрикатів з неї. Загальні правила приготування відвареного, припущеного, смаженого, тушкованого та запеченого м'яса. Гарніри, соуси, що використовуються в оформлення страв.

Кулінарна обробка птиці, дичини і кролів. Приготування напівфабрикатів. Технологія котлетної і кнельної маси та напівфабрикатів з неї. Загальні правила приготування м'яса птиці відвареного, припущеного, смаженого, тушкованого. Правила підбору гарнірів та соусів.

Значення супів у харчуванні, їх класифікація. Напівфабрикати для супів. Заправні супи, супи-пюре, прозорі та холодні супи. Технологія приготування і правила відпуску.

Значення соусів у харчуванні, класифікація. Напівфабрикати для приготування соусів із загущувачами.

Технологія основного червоного соусу, його похідних. Технологія білого соусу на м'ясному і рибному бульйонах, їх похідні. Вимоги до якості. Технологія грибного, сметанного, молочних соусів, їх похідні. Технологія соусів без загусників: яєчно-масляних, масляних сумішей, соусів на олії, на оцті. Маринади і желе. Принципи підбору соусів до страв. Вимоги до якості соусів.

Технологія приготування страв і гарнірів з круп, бобових і макаронних виробів. Вимоги до якості та строки реалізації страв.

Асортимент і технологія страв з яєць. Вимоги до якості страв, умови та строки реалізації.

Технологія приготування і відпускання страв з сиру. Вимоги до якості страв з сиру, умови та строки реалізації.

Загальні правила приготування бутербродів, салатів. Технологія вінегретів. Закуси з овочів і грибів. Холодні страви і закуски з риби та морепродуктів. Холодні страви і закуски з м'яса і птиці. Загальні правила приготування та подавання.

Класифікація десертів. Характеристика желуючих речовин. Технологія приготування і відпускання свіжих фруктів, компотів, фруктів в сироп, киселів, желе, мусів, самбуків, кремів. Технологія гарячих солодких страв. Особливості оформлення і відпускання десертів. Вимоги до якості.

Вироби з борошна. Характеристика сировини, її технологічні властивості. Способи розпушування тіста. Технологія дріжджового тіста опарним і безопарним способами. Асортимент виробів із дріжджового тіста. Фарші.

Технологія прісного тіста та виробів з нього. Технологія листкового тіста та виробів з нього. Технологія пісочного тіста та виробів з нього. Технологія заварного тіста та виробів з нього. Технологія бісквітного тіста та виробів з нього. Особливості теплового оброблення виробів із тіста. Дефекти виробів із тіста, їх причини і способи усунення.

Технологія оздоблювальних напівфабрикатів для оформлення тістечок і тортів (креми, помадка, сироп, глазур, мастіка, марципан).

Розділ 2. ОРГАНІЗАЦІЯ ВИРОБНИЦТВА І ОБСЛУГОВУВАННЯ В ЗАКЛАДАХ РЕСТОРАННОГО ГОСПОДАРСТВА

Функції ресторанного господарства, особливості галузі. Характеристика і класифікація закладів ресторанного господарства. Послуги, що здійснюють заклади ресторанного господарства.

Види меню, їх характеристика. Послідовність запису страв (напоїв, виробів) залежно від типу закладу ресторанного господарства.

Характеристика та класифікація виробничо-торговельної структури закладів ресторанного господарства. Основні принципи та особливості організації постачання закладів ресторанного господарства. Основні функції та призначення складського господарства. Види та характеристика складських приміщень; обладнання і тара, що в них застосовуються. Вимоги до складських приміщень.

Значення та склад виробничої програми підприємства. Види кулінарної продукції, їх характеристика. Організація роботи цехів (м'ясного, рибного, м'ясо-рибного, овочевого, птахо-гомілкового, обробки зелені, гарячого, холодного, борошняного, кулінарного, кондитерського). Класифікація та асортимент продукції (напівфабрикатів), що виробляються у цеху. Організація роботи допоміжних приміщень. Експедиція, буфет-хліборізка: їх характеристика та призначення. Сутність, функції та принципи нормування праці в ресторанному господарстві.

Види торговельних приміщень та меблів, їх призначення та характеристика. Класифікація та характеристика столового посуду і наборів, столової білизни.

Види та методи обслуговування, їх характеристика. Види сервірування та їх характеристика. Послідовність і загальні правила подавання страв, напоїв (у т.ч. алкогольних) і борошняних кондитерських виробів у закладах ресторанного господарства з методом обслуговування офіціантами. Способи подавання страв, їх характеристика.

Організація обслуговування бенкетів (за столом і біля столу). Класифікація бенкетів за різними ознаками, особливості меню.

Організація обслуговування споживачів у закладах швидкого

обслуговування. Організація обслуговування туристів у готелі. Організація обслуговування пасажирів на транспорті. Організація обслуговування учасників ділових та event-заходів, споживачів у садово-парковій, рекреаційній зонах, за місцем роботи, навчання.

Розділ 3. УСТАТКУВАННЯ ЗАКЛАДІВ РЕСТОРАННОГО ГОСПОДАРСТВА

Загальні відомості про устаткування закладів ресторанного господарства.

Призначення та класифікація механічного устаткування. Продуктивність технологічних машин. Доцільність механізації процесів сортування, калібрування, просіювання продукції. Машини і механізми для обробки овочів, м'яса та риби. Будова, принцип дії. Машини і механізми для приготування тіста і кремів, нарізки хліба, миття посуду. Вакуумпакувальні апарати. Призначення і сфера використання універсальних кухонних машин.

Призначення та види теплового устаткування. Характеристика теплогенеруючих пристроїв. Апарати для теплового оброблення продуктів електромагнітним полем надвисокої частоти (мікрохвильові печі). Універсальні теплові апарати: пароконвектомати і плити. Будова, принцип дії та правила експлуатації варильного устаткування: стравоварильних котлів, пароварильних апаратів, кавоварок, сосисковарок. Жарильно-пекарське устаткування: жарові шафи, конвектомати, сковороди, грилі, фритюрниці. Водогрійне та допоміжне устаткування, обладнання для відпускання їжі.

Класифікація торговельно-технологічного холодильного устаткування. Стаціонарні холодильні камери, їх планування. Збірні холодильні камери, холодильні шафи, холодильні прилавки-вітрини, низькотемпературні прилавки, льодогенератори, охолоджувачі напоїв, фризери. Призначення, будова, принцип дії, правила експлуатації і техніки безпеки.

Призначення та види ваговимірювального устаткування. Вимоги до ваг. Види, будова та правила експлуатації електронних торгових і порційних ваг. Повірка ваговимірювального обладнання. Призначення та види реєстраторів розрахункових операцій. Будова, принцип роботи та правила експлуатації електронних контрольно-касових апаратів. Особливості будови і призначення електронних контрольно-касових реєстраторів. Характеристика підіймально-транспортного обладнання.

Нейтральне (немеханічне) устаткування: виробничі столи, мийні ванни, стелажі, шафи, технологічні візки, полиці.

СПИСОК РЕКОМЕНДОВАНИХ ДЖЕРЕЛ

Законодавчі та нормативні акти

1. Про підтвердження відповідності : Закон України від 17.05.2001.
2. Про безпечність та якість харчових продуктів : Закон України від 03.02.2011 № 2973-VI.
3. Про захист прав споживачів : Закон України від 01.12.2005 № 3161-IV.
4. ДСТУ 4281:2004. Заклади ресторанного господарства. Класифікація.
5. ДСТУ 2925-94. Якість продукції. Оцінювання якості. Терміни та визначення.
6. ДСТУ ISO 9004-2-96. Управління якістю та елементи системи якості. Частина 2. Настанови щодо послуг.
7. Про затвердження Правил роботи закладів (підприємств) ресторанного господарства : наказ Міністерства економіки та з питань європейської інтеграції України від 24.07.2002 № 219.
8. Про затвердження Інструкції про Книгу відгуків і пропозицій на підприємствах роздрібної торгівлі та громадського харчування : наказ Міністерства зовнішніх економічних зв'язків і торгівлі України від 24.06.96 № 349.
9. Про затвердження Порядку провадження торговельної діяльності та правил торговельного обслуговування на ринку споживчих товарів : постанова Кабінету міністрів України від 15 червня 2006 р. № 833.

До розділу 1. Технологія виробництва кулінарної продукції

1. Архіпов В.В. Ресторанна справа: Асортимент, технологія, управління якістю в сучасному ресторані / В.В. Архіпов, Т.В. Іванникова, А.В. Архіпова та ін. – К. : ІНК ОС, 2007. – 382 с.
2. Технологія пищевых продуктов : Учебник [для студентов вузов] / Под ред. А.И.Украинца. – Київ : Асканія, 2008. – 736с.
3. Збірник рецептур національних страв та кулінарних виробів для підприємств громадського харчування. – Київ : А.С.К., 2000.
4. Капліна Т.В. Технологія продукції ресторанного господарства. Полтавська кухня : навч. посіб. / Т.В. Капліна, О.А. Білоусько, Н.І. Шаповал та ін. – Київ : Центр навч. літ., 2008. – 280 с.
5. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания / авт.-сост.: А.И. Здобнов, В.А. Циганенко. – Київ : А.С.К., 2001. – 656 с.
6. Тестові завдання з дисципліни «Технологія продукції в закладах ресторанного господарства» / [М.Ф. Кравченко, А.О. Медведєва та ін.]. – Київ : Київ. нац. торг.-екон. ун-т, 2007.
7. Фурс И.Н. Технология производства продукции общественного питания : учеб. пособие / И.Н. Фурс. – Минск : Новое знание, 2002. – 799 с.
8. Шумило Г.І. Технологія приготування їжі : навч. посіб. / Г.І. Шумило. – Київ : Кондор, 2003. – 506 с.

До розділу 2. Організація виробництва і обслуговування в закладах ресторанного господарства

1. Архіпов В.В. Організація ресторанного господарства : навч. посіб. для студ. вищ. навч. закл. / В.В. Архіпов. – Київ : Центр навч. літ. ; Інкос, 2007. – 279 с.
2. Котова М.А. Обслуживание по протоколу / М.А. Котова. – М. : Вече, 2007. – 240 с.
3. Організація обслуговування у підприємствах ресторанного господарства : підручник для ВУЗів / за ред. Н.О. П'ятницької. – Київ : Центр навч. літ., 2011. – 584 с.
4. Мостова Л.М. Організація обслуговування на підприємствах ресторанного господарства : навч. посіб. / Л.М. Мостова. – Київ : Ліра-К, 2012. – 388 с.
5. Особливості ресторанного сервісу. Обслуговування іноземних туристів : навч. посіб. / Л.О. Радченко, О.В. Новікова, Л.Д. Льовшина та ін. – Харків : Світ книг, 2012. – 288 с.
6. Усов В.В. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания : учеб. пособие для нач. проф. образования / В.В. Усов. – 10-е изд. стер. – М. : АСАСЕМА, 2012. – 432 с.
7. Федцов В.Г. Культура ресторанного сервиса : учеб. пособие / В.Г. Федцов. – М. : Дашков и К°, 2016. – 248 с.
8. HoReCa : навч. посіб. : у 3 т. – Т. 2. Ресторани / [А.А. Мазаракі, С.Л. Шаповал, С.В. Мельниченко та ін.] ; за ред. А.А. Мазаракі. – Київ : Київ. нац. торг.-екон. унт, 2017. – 312 с.
9. HoReCa : навч. посіб. : у 3 т. Т. 1. Готелі / [А.А. Мазаракі, С.Л. Шаповал, С.В. Мельниченко та ін.] ; за ред. А.А. Мазаракі. – 2-ге вид., виправл. і доповн. – Київ : Київ. нац. торг.-екон. ун-т, 2017. – 412 с.

До розділу 3. Устаткування закладів ресторанного господарства

1. Проектування закладів ресторанного господарства [Текст] [Текст] : навч. посіб. для студ. вищ. навч. закл. / А.А. Мазаракі, М.І. Пересічний, С.Л. Шаповал [та ін.] ; за ред. А.А. Мазаракі. – 2-ге вид., переробл. та допов. – Київ : КНТЕУ, 2010.
2. Устаткування закладів ресторанного господарства : навч. посіб. для студ. вищ. навч. закл. / [А.А. Мазаракі, С.Л. Шаповал, І.І. Тарасенко та ін. / за ред. А.А. Мазаракі] – К. : Київ. нац. торг.-екон. ун-т, 2013.
3. Устаткування закладів ресторанного господарства: підручник / Доценко В.Ф., Губеня В.О. – Київ: Кондор-Видавництво, 2016.
4. Черевко О.І., Новікова О.В., Потапов В.О. Обладнання підприємств сфери торгівлі: навч. посібник. К.: Ліра-К, 2011.
5. Торговельне обладнання: підручник / [А.А. Мазаракі, С.Л. Шаповал, І.І. Тарасенко, О.П. Шинкаренко / за ред. А.А. Мазаракі] – К. : Київ. нац. торг.-екон. ун-т, 2018.

КРИТЕРІЇ

оцінювання знань вступників на фаховому вступному випробуванні для здобуття освітнього ступеня «Бакалавр»

1. Загальні положення:

Мета фахового вступного випробування – оцінити відповідність знань, умінь та навичок вступників згідно з вимогами програми фахового вступного випробування.

2. Структура екзаменаційного білета:

Екзаменаційний білет складається з 50-ти закритих тестових завдань.

3. Критерії оцінювання:

- Рівень знань оцінюється за 200-бальною шкалою.
- Виконуючи тестове завдання, вступнику слід обрати одну правильну відповідь.
- Правильна відповідь на тестове завдання оцінюється у 4 бали, а неправильна – у 0 балів.
- Вступники, які отримали менше 100 балів, до наступних випробовувань не допускаються та участі у конкурсі не беруть.