

ВИЩИЙ НАВЧАЛЬНИЙ ЗАКЛАД УКООПСПЛКИ
«ПОЛТАВСЬКИЙ УНІВЕРСИТЕТ ЕКОНОМІКИ І ТОРГІВЛІ»

Приймальна комісія

ЗАТВЕРДЖУЮ

Ректор університету

д.і.н., професор _____ О.О. Нестуля

«___» _____ 2016 р.

ПРОГРАМА
фахових вступних випробувань

для вступу на навчання
за ступенем «Бакалавр»
на 3 курс (з нормативним терміном навчання)
освітньо-кваліфікаційного рівня «Молодший спеціаліст»
Напрямок підготовки «Готельно-ресторанна справа»

Рекомендовано до затвердження
на засіданні приймальної комісії
протокол № 59 від «23» грудня 2016 р.
Відповідальний секретар
приймальної комісії

_____ О.С. Куцевол

Полтава 2016

Упорядники: Капліна Т.В., д.т.н., професор кафедри готельно-ресторанної та курортної справи;

Столярчук В.М., к.т.н., доцент кафедри готельно-ресторанної та курортної справи

Рогова Н.В., к.т.н., доцент кафедри готельно-ресторанної та курортної справи

Рецензенти: Скляр Г.П., д.е.н., професор кафедри туристичного та готельного бізнесу;

Іщенко Н.В., к.т.н., доцент кафедри технології харчових виробництв і ресторанного господарства.

Розглянуто на засіданні
кафедри ГРКС
протокол № 4 від 21 грудня 2016 р
Зав. кафедри _____ проф. Т. В. Капліна

Зміст

1. Пояснювальна записка.....	4
2. Перелік питань, що виносяться на вступне випробування.....	5
3. Критерії оцінювання.....	8
4. Список рекомендованої літератури.....	9

Пояснювальна записка

Освітньо-професійною програмою підготовки бакалаврів за напрямом підготовки «Готельно-ресторанна справа» передбачається екзамен з абітурієнтами, випускниками технікумів і коледжів при вступі на навчання за ступенем бакалавра.

Перелік питань для проведення екзамену базується на навчальних матеріалах дисциплін, що вивчаються в технікумах та коледжах.

Мета фахових вступних випробувань визначення рівня підготовленості вступників, які бажають навчатись у Полтавському університеті економіки і торгівлі за напрямом підготовки «Готельно-ресторанна справа».

Вимоги до здібностей і підготовленості абітурієнтів. Для успішного засвоєння освітньо-професійної програми «Бакалавра» абітурієнти повинні мати середню освіту та здібності до володіння знаннями, уміннями при вивченні обов'язкових дисциплін.

Характеристика змісту програми. Програма фахових вступних випробувань спирається на освітньо-професійну програму підготовки бакалавра та одночасно відображає вимоги до студентів рівня підготовки, визначених у галузевих стандартах вищої освіти даних освітньо-кваліфікаційних рівнів.

Порядок проведення фахових вступних випробувань визначається Положенням про приймальну комісію ПУЕТ та Положенням про предметні екзаменаційні та фахові атестаційні комісії з проведення вступних випробувань.

Перелік питань, що виносяться на вступне випробування

Навчальна дисципліна «Технологія продукції ресторанного господарства»

1. Класифікація борошняних кондитерських виробів.
2. Роль холодних страв та закусок у харчуванні, класифікація.
3. Технологія виробів із заварного тіста.
4. Роль соусів у харчуванні, класифікація соусів.
5. Технологія виробів з пісочного тіста.
6. Класифікація напівфабрикатів з риби.
7. Технологія страв з овочів та грибів.
8. Класифікація страв та кулінарних виробів з круп, бобових.
9. Технологія холодних напоїв, класифікація.
10. Технологія салатів із сирих овочів.
11. Класифікація страв та кулінарних виробів з м'яса.
12. Характеристика механічного кулінарного оброблення риби.
13. Характеристика способів теплового оброблення напівфабрикатів з риби.
14. Класифікація страв та кулінарних виробів з риби.
15. Технологія приготування каш
16. Технологія виробів з листкового тіста.
17. Роль супів у харчуванні, класифікація.
18. Технологічний процес приготування желейних солодких страв.
19. Технологія гарячих напоїв.
20. Схема технологічного процесу виробництва дріжджового тіста та виробів з нього.
21. Технологічний процес виробництва бісквітного тіста.
22. Роль десертних страв у харчуванні, класифікація.
23. Класифікація страв та кулінарних виробів з овочів.
24. Характеристика механічного кулінарного оброблення м'яса.
25. Роль солодких страв у харчуванні, класифікація.
26. Схема технологічного процесу виробництва страв з сиру кисломолочного.
27. Характеристика способів теплового оброблення напівфабрикатів з м'яса.
28. Класифікація страв та кулінарних виробів з молока, яєць та продуктів їх переробки.
29. Технологічний процес приготування заправних супів.
30. Класифікація напівфабрикатів з борошна.

Навчальна дисципліна «Організація ресторанного господарства»

1. Виробнича програма закладу ресторанного господарства, визначення, особливості побудови.
2. Організація роботи овочевого цеху.
3. Організація продовольчого постачання закладів ресторанного господарства.
4. Характеристика транзитної та складської форм поставок сировини та продовольчих товарів.
5. Характеристика кафе: виробнича структура, асортимент продукції, форми обслуговування.
6. Характеристика барів: виробнича структура, асортимент продукції, форми обслуговування.
7. Функції, які виконують заклади ресторанного господарства.
8. Організація роботи гарячого цеху.
9. Організація роботи м'ясного цеху.
10. Організація проведення банкету-коктейлю.
11. Характеристика форм обслуговування офіціантами.
12. Види меню та їх характеристика.
13. Характеристика торговельних приміщень ресторанного господарства: вестибюль, зала, аванзала, банкетна зала.
14. Обладнання торговельних залів.
15. Основні функції та призначення складського господарства.
16. Класифікація столового посуду за видом матеріалу, функціональним призначенням.
17. Попереднє сервування столу.
18. Особливості проведення банкету-фуршет.
19. Класифікація закладів ресторанного господарства.
20. Організація підготовчої роботи до проведення банкетів.
21. Характеристика ресторанів: виробнича структура, асортимент продукції, форми обслуговування.
22. Організація обслуговування туристів у закладах ресторанного господарства.
23. Обладнання торговельних залів ресторанів при засобах розміщення.
24. Організація виробництва у ресторанах
25. Роль солодких страв у харчуванні, класифікація.
26. Технологія страв з овочів та грибів.

27. Організація обслуговування учнів шкіл
28. Організація роботи овочевого цеху
29. Організація виробництва в їдальні
30. Організація обслуговування споживачів у закусочних
31. Організація обслуговування в барах
32. Організація обслуговування споживачів у їдальні при промисловому підприємстві
33. Організація роботи м'ясо-рибного цеху
34. Організація обслуговування споживачів у дієтичній їдальні
35. Організація виробництва холодного цеху
36. Організація обслуговування споживачів у дитячому кафе
37. Організація роботи борошняного цеху
38. Організація роботи кондитерського цеху малої потужності
39. Торговельна група приміщень ресторану, їх функціонування
40. Організація виробництва доготівельного цеху

Критерії оцінювання знань

Оцінювання знань абітурієнтів проводиться за 100-бальною шкалою. При цьому використовуються такі критерії:

90-100 (відмінно)	абітурієнт дав правильну, вичерпну відповідь на поставлене питання, продемонстрував глибокі знання понятійного апарату й літературних джерел, уміння аргументувати власне ставлення до відповідних категорій, залежностей, явищ.
82-89 (дуже добре)	абітурієнт у цілому відповів на поставлене запитання, але не зміг переконливо аргументувати власну відповідь, помилився у використанні понятійного апарату, припустив несуттєву помилку у відповіді.
74-81 (добре)	абітурієнт дав за правильну відповідь, але з двома-трьома суттєвими помилками.
64-73 (задовільно-непогано)	абітурієнт дав неповну відповідь на запитання, ухилився від аргументації, показав задовільні знання літературних джерел.
60-63 (задовільно достатньо)	абітурієнт показав неповні знання програмного матеріалу, які відповідають мінімальним критеріям оцінювання.
0-59 (незадовільно)	абітурієнт дав неправильну відповідь, показав незадовільні знання понятійного апарату і спеціальної літератури, ухилився від аргументації чи взагалі не відповів.

Екзаменаційний білет містить 3 питання з основних розділів, наведених у Програмі.

Список рекомендованої літератури

1. Архіпов В. В. Організація обслуговування у закладах ресторанного господарства: навч. посіб. / В. В. Архіпов, В.А. Русавська. – К. : Центр навчальної літератури, 2009. – 342 с.
2. Богушева В. И. Организация обслуживания посетителей ресторанов и баров: учеб. пособ. / В. И. Богушева. – Ростов-на-Дону: Феникс, 2002. – 340 с.
3. Карпенко В. Д. Організація виробництва і обслуговування на підприємствах громадського харчування / В. Д. Карпенко, А. Л. Рогова, В. Г. Шкарупа, О. І. Положишникова – К. : НМЦ Укоопосвіта, 2003. – 248 с.
4. Організація обслуговування у закладах ресторанного господарства / за ред. Н. О. П'ятницької. – К. : КиївНТУ, 2005. – 632 с.
5. Л. П. Малюк. Організація роботи бармена: навч. посіб. / Л. П. Малюк [та ін.] – Харків: ХДАТОГХ, 2002. – 214 с.
6. Сало Я. М. Організація обслуговування населення у закладах харчування: Довідник офіціанта / Я. М. Сало. – Львів: Афіша, 2004. – 336 с.
7. Шумило Г.І. Технологія приготування їжі: [навч. посібн.] / Г.І. Шумило. – Ужгород: Госпрозрахунковий редакційно-видавничий відділ комітету інформації, 1999. – 556 с.