

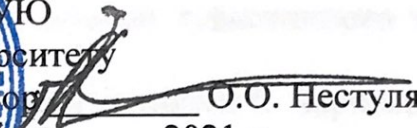
**Вищий навчальний заклад у кооперації  
«Полтавський університет економіки і торгівлі»**

Приймальна комісія



**ЗАТВЕРДЖУЮ**

Ректор університету  
д.т.н., професор

  
О.О. Нестуля  
2021 р.

**ПРОГРАМА  
фахових випробувань**

на 3 курс (з нормативним строком навчання на вакантні місця)  
за ступенем «Бакалавр»  
на базі освітньо-кваліфікаційного рівня «Молодший спеціаліст»  
Спеціальність 241 «Готельно-ресторанна справа»  
Освітня програма «Готельно-ресторанна справа»

**Рекомендовано до затвердження  
на засіданні приймальної комісії  
протокол № 5 від «22» 02. 2021 р.  
Відповідальний секретар  
приймальної комісії**

  
О.С. Куцевол

Полтава 2021

**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;

Положишникова Л.О., к.т.н., доцент кафедри технології харчових виробництв і ресторанного господарства.

Розглянуто на засіданні  
кафедри готельно-ресторанної  
та курортної справи 28.01.2021 р.  
протокол № 6

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 зі спеціальності 241 «Готельно-ресторанна справа» передбачається фахове вступне випробування при вступі на навчання за ступенем бакалавра на основі диплома молодшого спеціаліста.

Перелік питань для проведення екзамену базується на матеріалах навчальних 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 спеціальністю «Готельно-ресторанна справа».

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

**Характеристика змісту програми.** Програма фахових вступних випробувань ґрунтується на освітньо-професійній програмі підготовки молодшого бакалавра та одночасно відображає вимоги до студентів 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 ВІНОСЯТЬСЯ НА ВСТУПНЕ ВІПРОБУВАННЯ**

### **Навчальна дисципліна «Технологія продукції ресторанного господарства»**

1. Класифікація борошняних кондитерських виробів.
2. Роль холодних страв та закусок у харчуванні, класифікація.
3. Технологія виробництва виробів з пісочного тіста.
4. Роль соусів у харчуванні, класифікація соусів.
5. Технологія виробів з пісочного тіста.
6. Класифікація напівфабрикатів з риби.
7. Способи подавання страв та закусок: в обнос, з використанням підсобного столу, з елементами самообслуговування.
8. Класифікація страв та кулінарних виробів з круп, бобових.
9. Технологія холодних напоїв, класифікація.
10. Технологія салатів з 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, характеристика харчової та біологічної цінності, класифікація.
23. Класифікація страв та кулінарних виробів з овочів.
24. Характеристика механічного кулінарного оброблення м'яса.
25. Характеристика форм самообслуговування.
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 бенкету-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. Організація обслуговування в кафе
26. Організація роботи складської групи приміщень
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 у доготівельному цеху

## Критерії оцінювання знань

Оцінювання знань абітурієнтів проводиться за 200-бальною шкалою. При цьому використовуються такі критерії:

181-200 балів	абітурієнт дав правильну, вичерпну відповідь на поставлене питання, продемонстрував глибокі знання понятійного апарату й літературних джерел, уміння аргументувати своє ставлення до відповідних категорій, залежностей, явищ.
166-180 балів	абітурієнт загалом відповів на поставлене запитання, але не спромігся переконливо аргументувати свою відповідь, помилився у використанні понятійного апарату, припустив несуттєву помилку і відповіді.
146-165 балів	абітурієнт дав за правильну відповідь, але з двома-трьома суттєвими помилками.
126-145 балів	абітурієнт дав неповну відповідь на запитання, ухилився від аргументації, показав задовільні знання літературних джерел.
100-125 балів	абітурієнт показав неповні знання програмного матеріалу, які відповідають мінімальним критеріям оцінювання.
0-99 балів	абітурієнт дав неправильну відповідь, показав незадовільні знання понятійного апарату і спеціальної літератури, ухилився від аргументації або взагалі не відповів.

Екзаменаційний білет містить 3 теоретичних питання.



## 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. – 342с.
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.