

**МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ
ТЕРНОПІЛЬСЬКИЙ НАЦІОНАЛЬНИЙ ПЕДАГОГІЧНИЙ
УНІВЕРСИТЕТ
ІМЕНІ ВОЛОДИМИРА ГНАТЮКА**

ІНЖЕНЕРНО-ПЕДАГОГІЧНИЙ ФАКУЛЬТЕТ



«Затверджую»

Ректор

Буяк Б. Б.

15 березня 2022 р.

**ПРОГРАМА
ФАХОВОГО ВСТУПНОГО ВИПРОБУВАННЯ
ЗІ СПЕЦІАЛЬНОСТІ
015 ПРОФЕСІЙНА ОСВІТА (СФЕРА ОБСЛУГОВУВАННЯ)**

при вступі на навчання для здобуття ступеня «Бакалавр»

для вступників на основі ОКР «Молодший спеціаліст»

ПОЯСНЮВАЛЬНА ЗАПИСКА

Вступне випробування спрямоване на визначення рівня теоретичних та практичних знань абітурієнтів, які вони отримали в процесі вивчення навчальних дисциплін та проходження навчально-виробничих практик з основ сфери обслуговування.

Метою вступного випробування є оцінювання рівня підготовленості абітурієнтів для подальшого навчання у вищому навчальному закладі та здобуття освітнього ступеня «бакалавр» зі спеціальності 015 Професійна освіта (Сфера обслуговування).

Абітурієнти повинні відповісти на два запитання теоретичного характеру і продемонструвати знання з дисциплін сфери обслуговування. Зокрема, знання основ організації технологічних процесів ресторанних послуг; з технології виробництва кулінарної та кондитерської продукції, основних правил кулінарної обробки харчових продуктів для отримання готової продукції; підготовки виробничих процесів у закладах ресторанного господарства, випуску кулінарної продукції і її споживання; особливостей роботи закладів ресторанного та готельного господарства; правил надання послуг харчування; заходів контролю якості послуг харчування та послуг готельного господарства тощо. Вступники повинні проявити вміння аналізувати сучасні підходи до вирішення завдань з організації торгово-виробничих процесів закладів ресторанного та готельного господарства, упорядкування і узгодженості функціонально-технологічних процесів послуг.

ПРОГРАМА ФАХОВОГО ВИПРОБУВАННЯ

Основи виробництва

Поняття про виробничий процес. Класифікація виробничих процесів. Основні та допоміжні операції.

Основні принципи організації виробництва у закладах ресторанного та готельного господарства. Раціональна організація виробничого процесу. Типи виробництва, їх організаційно-економічна характеристика. Вплив типу виробництва на його організаційно-технічну побудову й ефективність. Організація дільниць, відділень, окремих робочих місць. Організаційні основи оперативного планування виробництва у закладах ресторанного господарства.

Відомості про основні базові технології: механічні, хімічні, біологічні, енергетичні, інформаційні.

Технологічний процес. Автоматизація та комп'ютеризація технологічних процесів. Застосування автоматичних приладів на виробництві та в побуті. Застосування комп'ютерної техніки у сучасних технологічних процесах.

Демографічні, екологічні, енергетичні проблеми людства. Сучасна енергетика в екосистемі. Техногенні проблеми в суспільстві. Види виробництв та їх вплив на екосистему. Можливі шляхи подолання енергетичних та екологічних проблем.

Природоохоронні технології. Інформаційна система спостереження та аналізу стану природи. Технології переробки побутових відходів. Сучасні технології безвідходного виробництва продукції. Замкнені системи як один звидів безвідходного виробництва.

Поняття економіки та її роль у господарській діяльності. Основні моделі сучасної економіки. Характеристика господарських процесів у підприємницькій діяльності. Сучасні проблеми економічного розвитку України.

Поняття підприємства як організаційно виокремленої та економічно самостійної первинної ланки виробничої сфери. Головні напрями діяльності підприємства (маркетингова, інноваційна, виробнича, економічна та соціальна діяльність, післяпродажний сервіс). Правові основи функціонування підприємства. Юридичні акти, що є законодавчою базою функціонування підприємства, їх основні положення. Статут підприємства.

Класифікація та структура підприємств. Виробнича структура підприємства, її види за певними ознаками (цехова, безцехова, корпусна, комбінатська, технологічна, предметна, змішана) і чинники формування. Загальна структура підприємства та організацій. Класифікація діяльності підприємства.

Сутність, характеристика та функціонально-елементний склад інвестиції підприємства. Внутрішні й зовнішні джерела інвестування. Різновиди і структура реальних (виробничих) інвестицій. Розрахунки обсягу необхідних виробничих інвестицій у чинній системі господарювання. Інвестиційні проекти підприємств та організацій. Економічне обґрунтування інвестиційних проектів різних суб'єктів господарювання шляхом розробки повного або короткого варіанта бізнес-плану.

Стисла характеристика інвестиційного проекту, ступінь його завершеності. Вибір кількох альтернативних економічно привабливіших інвестиційних проектів.

Сутність собівартості. Класифікація витрат за видами діяльності та економічними елементами. Прямі та непрямі витрати. Виробнича собівартість продукції (робіт, послуг). Постійні та змінні загальновиробничі витрати. Перелік і склад статей калькулювання виробничої собівартості продукції (робіт, послуг). Собівартість реалізованої продукції. Витрати: адміністративні, на збут, інші операційні; фінансові. Обґрунтування та вибір стратегії зниження поточних витрат на різногалузевих підприємствах України. Шляхи зниження поточних витрат у розрахунку на одиницю продукції: підвищення технічного рівня виробництва; удосконалення організації виробництва, праці та управління; збільшення обсягу виробництва та підвищення якості продукції. Методика визначення впливу окремих техніко-економічних чинників на зміну поточних витрат.

Поняття, роль та функції ціни в ринковій економіці. Види цін і сфери їх застосування. Методи встановлення ціни. Державне регулювання ціноутворення. Формування виручки від реалізації продукції, товарів, робіт, послуг. Шляхи вдосконалення ціноутворення на продукцію в Україні.

Організація діяльності підприємств сфери послуг

Організація діяльності підприємств ресторанного господарства. Ресторанне обслуговування.

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

Конкурентна стратегія закладів ресторанного господарства на ринку послуг. Класифікація закладів ресторанного господарства. Загальні вимоги до закладів ресторанного господарства. Характеристика структурно-функціональних параметрів закладів ресторанного господарства. Характеристика типів та класів закладів ресторанного господарства. Характеристика заготівельних підприємств: фабрики-заготівельної, фабрики-кухні, домашньої кухні, спеціалізованих цехів. Основні правила роботи закладів ресторанного господарства. Основні вимоги щодо роботи суб'єктів господарської діяльності (закладів, підприємств) усіх форм власності, що здійснюють діяльність на території України у сфері ресторанного господарства. Характеристика виробничо-торгівельної структури закладів ресторанного господарства.

Вимоги до організації постачання закладів ресторанного господарства. Види та джерела постачання. Постачальники, їх характеристика. Господарські відносини постачальників та закладів ресторанного господарства в умовах ринкових відносин. Організаційні форми поставок, їх характеристика. Вимоги

до транспортування сировини, напівфабрикатів та предметів матеріально-технічного оснащення.

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

Основи організації виробничих цехів. Загальна характеристика виробничих цехів: заготівельних, дозаготівельних, спеціалізованих. Організація роботи цеху з виробництва напівфабрикатів з м'яса. Організація роботи борошняного цеху. Асортимент та потужність борошняних цехів. Організація роботи допоміжних приміщень. Організація роботи мийної кухонного посуду.

Основи технологічного процесу обслуговування споживачів у закладах ресторанного господарства. Основні поняття: процес обслуговування, умови обслуговування. Системний підхід до процесу обслуговування у закладах ресторанного господарства.

Класифікація методів обслуговування споживачів у закладах ресторанного господарства: обслуговування офіціантами, самообслуговування, комбінований метод. Класифікація форм самообслуговування та їх характеристика. Структура процесу самообслуговування. Змішані форми обслуговування споживачів та сфери їх застосування.

Призначення холодного цеху, асортимент продукції, режим його роботи, розташування та взаємозв'язок з іншими приміщеннями закладу. Вимоги до організації робочих місць у цеху, їх оснащення, особливості підбору працівників для роботи в цеху. Створення мікроклімату з метою поліпшення умов праці, якості закусок, страв та напоїв, що виготовляються. Специфіка організації комбінованих робочих місць.

Характеристика споруд та будівель, в яких розташовані заклади ресторанного господарства. Екстер'єр підприємства, як елемент рекламних засобів.

Інтер'єр як елемент внутрішньої реклами. Вимоги до оформлення інтер'єру у закладах ресторанного господарства різних типів і класів. Сучасні види та тенденції розвитку інтер'єру закладів ресторанного господарства. Характеристика торгівельних приміщень: вестибюль, аванзала, банкетна зала, сервіс-бар (буфет), мийна столового посуду, сервізна. Характеристика предметів матеріально-технічного забезпечення. Обладнання торгівельних залів. Характеристика столів: ресторанних, банкетних, фуршетних, підсобних; сервантів, стільців тощо.

Класифікація столового посуду за видом матеріалу, за функціональним призначенням, за застосуванням. Характеристика металевого посуду та приборів. Посуд з фольгокартону. Сфера застосування металевого посуду та посуду з фольгокартону. Характеристика та призначення скляного посуду. Характеристика і призначення посуду та приборів із полімерних матеріалів. Характеристика та призначення посуду з дерева, паперу тощо.

Характеристика та призначення столової білизни: скатертини, серветки, ручники, рушники.

Характеристика меню. Призначення та принципи його складання. Види меню, їх оформлення. Характеристика преїскуранту, винної та коктейльної картки. Клінінгові технології підготовки торгових приміщень до обслуговування споживачів, їх санітарно-гігієнічна спрямованість.

Попереднє сервірування столу. Особливості попереднього сервірування столу до сніданку, обіду, вечері.

Технологічний процес обслуговування споживачів у ресторані. Способи подання страв та закусок: в обнос, з використанням підсобного столу, в стіл. Правила подання страв та напоїв: послідовність подання, температурний режим, відповідний посуд, прибори тощо. Особливості подавання буфетної продукції. Правила вибору та техніка подавання алкогольних та безалкогольних напоїв до закусок і страв.

Правила подання холодних страв і закусок, гарячих закусок.

Правила подання солодких страв і напоїв власного виробництва.

Правила подання холодних і гарячих солодких страв.

Правила подання холодних і гарячих напоїв.

Правила прибирання використаного посуду та розрахунку зі споживачами.

Обслуговування споживачів у кафе, закусочних. Організація роботи буфетів. Організація роботи барів, їх класифікація. Організація робочого місця бармена.

Організація обслуговування згрупованого контингенту споживачів за місцем роботи. Типи закладів ресторанного господарства за місцем роботи.

Рекомендовані форми обслуговування споживачів у закладах ресторанного господарства за місцем роботи. Організація обслуговування розгрупованого контингенту споживачів.

Організація проведення банкетів та прийомів. Розробка плану проведення банкетів з використанням методу сіткового планування та управління.

Організація обслуговування банкетів за столом. Організація проведення бенкету за столом з повним обслуговуванням офіціантами.

Особливості організації проведення офіційного бенкету-прийому за протоколом. Види прийомів: бенкет-діловий сніданок, фуршет, коктейль, «келих вина», «келих шампанського», обід, вечеря.

Підготовка приміщення до обслуговування та вибір варіанта розміщення меблів у залі. Складання схеми розміщення гостей за столами. Особливості сервірування банкетних столів.

Організація обслуговування споживачів на бенкеті-прийомі.

Організація проведення бенкету за столом з частковим обслуговуванням офіціантами. Особливості сервірування столу. Організація обслуговування споживачів під час проведення бенкету.

Організація обслуговування банкетів групи фуршет. Особливості проведення бенкету-фуршет. Характеристика меню. Варіанти сервірування столів. Особливості організації обслуговування споживачів під час бенкету.

Організація проведення бенкету-коктейль. Характеристика меню. Організація підготовчої роботи для проведення бенкету. Особливості обслуговування споживачів під час бенкету.

Характеристика комбінованих бенкетів.

Особливості проведення бенкету-парті, коктейль-фуршет, фуршет-десерт, фуршет-буфет.

Організація обслуговування споживачів за типом «шведського столу» або «шведської лінії». Особливості проведення бенкету за типом «шведського столу».

Організація проведення бенкету-чай, бенкету-кава.

Особливості обслуговування тематичних заходів.

Організація обслуговування весільних бенкетів. Особливості меню і сервірування столу.

Кейтерінг як складова бізнесу в ресторанному господарстві.

Особливості організації обслуговування учасників конференцій, презентацій, нарад. Принципи складання меню для учасників заходів. Особливості сервірування столу.

Особливості обслуговування і харчування учасників заходів за місцем проведення нарад та місцем їх тимчасового мешкання. Особливості обслуговування споживачів у місцях відпочинку. Вимоги до асортименту продукції, її реалізації і обслуговування споживачів.

Організація обслуговування туристів в закладах ресторанного господарства. Типи закладів ресторанного господарства при готелях. Особливості організації харчування туристів. Прогресивні методи обслуговування туристів у закладах ресторанного господарства. Обслуговування туристів в закладах ресторанного господарства за типом «шведський стіл».

Особливості обслуговування споживачів в номерах.

Основи товарознавства

Товарознавча характеристика борошна, хлібобулочних та макаронних виробів.

Товарознавча характеристика свіжої та переробленої плодово-овочевої продукції.

Товарознавча характеристика крохмалю, цукру, меду, кондитерських виробів.

Товарознавча характеристика смакових товарів.

Товарознавча характеристика харчових жирів.

Товарознавча характеристика молока і молочних товарів.

Товарознавча характеристика яєць та яєчних продуктів.

Товарознавча характеристика м'яса та м'ясних товарів.

Товарознавство риби та рибних товарів.

Товарознавча характеристика харчових концентратів.

Господарські товари.

Текстильні товари.

Технологія продукції ресторанного господарства

Особливості технологічного процесу виробництва продукції громадського харчування, стадії та операції технологічного процесу.

Первинна і теплова обробка харчових продуктів.

Класифікація методів варіння та смаження, характеристика комбінованих способів теплової обробки (тушкування, запікання, брезирування, пасерування, бланшування, обсмалювання), їх вплив на якість кулінарних виробів. Нетрадиційні методи теплової обробки.

Технологічний процес обробки овочів, картоплі та грибів. Механічна обробка картоплі та способи запобігання її потемнінню. Використання відходів. Приготуванні напівфабрикатів у вигляді цілих бульб і з використанням різних форм нарізки.

Технологічний процес обробки капусти, цибулі та часнику, гарбузів, кабачків, огірків, десертних овочів і зелені, приготування напівфабрикатів та використання відходів. Вимоги до їх якості та терміну реалізації. Технологічний процес обробки і використання консервованих, маринованих та солоних овочів. Вимоги до якості напівфабрикатів, умови і терміни їх реалізації.

Обґрунтування вибору способів і параметрів теплової обробки картоплі, овочів та грибів.

Розморожування риби. Механічна обробка риби з кістковим скелетом: способи розбирання і приготування напівфабрикатів залежно від розміру риби та її кулінарного використання. Особливості обробки деяких видів риби (лин, вугор, сом, мінога, камбала, ставрида, скумбрія). Технологічний процес обробки риби з хрящовим скелетом. Особливості обробки стерляді. Приготування напівфабрикатів із риби, призначених для подальшого варіння, припускання, смаження основним способом, у фритюрі та на відкритому вогні.

Способи панірування риби. Приготування напівфабрикатів фаршированої риби (цілою, батонами, порційними кусками).

Технологічний процес приготування котлетної маси з риби, її склад, норми закладання сировини. Приготування напівфабрикатів із котлетної маси (котлети, биточки, хлібці рибні, рулети), вимоги до якості і терміни реалізації. Технологічний процес обробки нерибних продуктів моря. Технологія приготування продукції з риби та нерибної сировини та напівфабрикатів високої міри готовності промисловим способом. Характеристика асортименту страв із риби та нерибних продуктів моря. Вимоги до якості продукції, умов її зберігання, транспортування та реалізації.

Технологічна схема механічної обробки м'яса: розморожування, обмивання, обсушування, розбирання туш (поділ на частини, обвалювання, виділення напівфабрикатів). Розбирання яловичих туш. Кулінарне використання напівфабрикатів, класифікація і норми виходу напівфабрикатів. Виготовлення порційних та дрібно вагових напівфабрикатів, їх кулінарна обробка, вимоги до якості і умов зберігання. Технологічна схема виробництва напівфабрикатів із свинини та баранини. Класифікація напівфабрикатів, норми виходу з туші.

Технологічний процес виготовлення м'ясних січених натуральних напівфабрикатів: біфштексів, котлет, шніцелів, люля-кебаб. Технологічний процес приготування напівфабрикатів із котлетної маси. Технологічна схема виготовлення напівфабрикатів із субпродуктів, їх види.

Первинна обробка птиці, дичини і кролика: розморожування, обсмалювання, видалення голови, шиї, ніг, потрошіння, миття. Особливості обробки дичини і кролика. Кулінарне використання напівфабрикатів: цілими тушками, порційними і дрібними кусками. Асортимент напівфабрикатів із філе птиці і дичини.

Технологічний процес виробництва напівфабрикатів високої міри готовності із птиці та кролика промисловим способом.

Характеристика асортименту страв і кулінарних виробів з м'яса, м'ясопродуктів, птиці, дичини і кролика. Вимоги до якості продукції, умови і терміни її зберігання.

Санітарна обробка яєць, підготовка до використання меланжу і яєчного порошку і яйцепродуктів.

Первинна обробка сиру. Асортимент напівфабрикатів із сиру. асортимент напівфабрикатів із сиру. Первинна обробка крупів, бобових та макаронних виробів. Особливості їх теплової обробки.

Роль соусів у харчування та кулінарії. Класифікація і асортимент соусів. Принципи добору соусів до страв.

Технологічний процес приготування основного червоного соусу, його використання і вимоги до якості. Особливості приготування і використання похідних від основного червоного соусу.

Технологічний процес приготування і використання білого соусу на м'ясному і рибних відварах. Похідні від білого соусу на рибному бульйоні, технологічний процес їх приготування. Технологічний процес приготування грибних соусів. Основний сметанний соус. Молочні соуси, їх використання, вимоги до якості.

Масляні суміші, їх використання. Приготування майонезу та похідного від нього соусу. Найпоширеніші види заправок, їх склад і приготування. Соуси на оцті, їх використання та вимоги до якості.

Роль перших страв у харчування людини. Класифікація перших страв. Технологічний процес приготування бульйонів для супів, їх види, способи приготування, норми закладення сировини. Технологічний процес приготування заправ очних супів. Приготування гарніру. Нарізання овочів, їх пасерування. Підготовка капусти, крупів, макаронних виробів для приготування перших страв.

Послідовність закладення продуктів. Приготування борошняного пасерування та введення в супи. Заправка супів, доведення до смаку і правила відпуску. Асортимент борщів, розсольників і солянок, що реалізуються на підприємствах харчування. Вимоги до якості і терміни реалізації.

Технологічний процес виготовлення супів-картопляних, з овочами, крупами, бобовими та макаронними виробами.

Асортимент і основний прийом приготування супів-пюре та прозорих супів, їх приготування та зберігання. Технологічна схема приготування окрошок, холодних борщів. Технологічний процес приготування і відпуск молочних супів, їх асортимент і особливості приготування.

Технологічна схема приготування солодких перших страв із свіжих та сушених плодів та ягід. Вимоги до якості та терміни реалізації.

Значення холодних страв та гарячих закусок в раціоні харчування.

Холодні страви і закуски з риби, рибопродуктів і нерибних продуктів моря. Технологічний процес приготування, оформлення і відпускання рибного асорті, закусок із оселедця, риби холодної з гарніром, риби під майонезом і заливної риби для масової реалізації і в банкетному виконанні. Асортимент холодних страв і закусок з морепродуктів і раків, їх приготування, оформлення і відпуск.

Холодні страви і закуски із м'яса, їх асортимент і вимоги до зберігання. Технологічний процес приготування і відпуску варених м'ясних продуктів (м'яса, язиків, поросят); асорті м'ясного; заливного м'яса; паштету із печінки.

Технологічний процес приготування салатів із сирих і варених овочів, їх асортимент, оформлення і відпуск.

Технологія приготування риби, птиці і поросят фаршированих. Приготування і відпуск холодних страв із сиру та яєць.

Технологія приготування бутербродів: простих, складних, закритих, закусочних. Підготовка хліба і продуктів. Особливості приготування гарячих бутербродів. Вимоги до їх якості та відпуску.

Принципи добору гарнірів із крупів, бобових та макаронних виробів до різних страв. Загальні правила приготування каш різної консистенції. Технологія виготовлення кулінарної продукції з каш: запіканок, крупників, пудингів, котлет, галушок. Технологічний процес приготування і відпуску страв гарнірів із бобових, забезпечення збереження вітамінів і підвищення харчової цінності їжі.

Технологічний процес приготування страв із макаронних виробів.

Вимоги до якості і терміни реалізації страв і гарнірів із крупів, бобових і макаронних виробів.

Технологія приготування других гарячих страв із відварної і припущеної риби.

Гарніри і соуси до вареної, припущеної і смаженої риби. Технологічний процес приготування страв із запеченої риби. Гарніри і соуси до страв із запеченої риби. Правила тушкування риби.

Страви із рибної котлетної маси: правила приготування, добору гарнірів і соусів.

Технологія приготування других страв із м'яса, м'ясопродуктів, птиці, дичини і кролика. Принципи добору соусів і гарнірів. Асортимент страв із відварного і припущеного м'яса, субпродуктів, м'ясної гастрономії. Технологічний процес приготування і відпуску страв із м'яса, смаженого великими порціями і дрібними шматками.

Асортимент страв із м'яса, смаженого порційними панірованими шматками. Добір гарнірів і соусів.

Технологічний процес приготування і відпуску других страв із смажених, відварних і припущених субпродуктів.

Технологія приготування страв і дрібними шматками; їх асортимент, добір гарнірів і соусів. Приготування і відпуск страв із тушкованих птиці і кролика.

Приготування страв із смаженої птиці і дичини цілими тушками, їх поділ на порції, оформлення і відпуск.

Технологічний процес приготування страв із тушкованих птиці. Технологія приготування і асортимент із других страв січеного м'яса птиці. Страви із кролика: особливості приготування, гарніри і соуси до них.

Технологія виготовлення продукції із яєць, сиру і борошна. Асортимент страв і напівфабрикатів із яєць сиру та борошна. Технологічний процес приготування та відпуст страв з смажених яєць. Технологічний процес приготування і відпуск гарячих страв із сиру.

Класифікація солодких страв, їх роль у харчуванні. Технологічний процес приготування напівфабрикатів для солодких страв.

Асортимент страв із свіжих та швидкозаморожених плодів і ягід, їх відпуск.

Технологічна схема приготування компотів, узварів, желе, мусів, кремів. Вимоги до якості солодких страв і термінів їх реалізації.

Технологічний процес приготування гарячих солодких страв, їх асортимент, особливості приготування, оформлення і відпуску.

Технологічний процес приготування та відпуску чаю. Технологія приготування кави різними способами: по-варшавськи, по-східному, із збитими вершками. Технологічний процес приготування какао та шоколаду, правила відпуску, вимоги до якості.

Технологія приготування охолоджених безалкогольних та слабоалкогольних напоїв: десертних коктейлів, крющонів.

Роль борошняних страв у харчуванні, їх класифікація, характеристика сировини. Способи розпушування тіста. Технологія виготовлення продукції із прісного тіста. Технологія приготування страв із дріжджового тіста опарним та безопарним способом. Асортимент продукції із дріжджового тіста. Приготування фаршів і начинок.

Виготовлення виробів із пісочного, заварного та листкового тіста, їх асортимент. Формування виробів та їх випікання. Вимоги до якості та реалізації виробів із тіста.

Технологічна схема виготовлення галушок та локшини.

Технологія приготування фаршів та начинок із м'яса, субпродуктів, риби, овочів та фруктів.

Технологічно-санітарні вимоги до якості продукції.

Організація діяльності підприємств готельного господарства. Готельне обслуговування

Нормативно-правова база діяльності підприємств готельного господарства в Україні; створення технологічних і соціальних нормативів впровадження сучасних готельних технологій.

Фактори, що впливають на типізацію готельних господарств: місцезнаходження, основне призначення, термін перебування, рівень обслуговування, обслуговуючий персонал, місткість, мета подорожі. Основні вимоги до готелів: умови для ночівлі, організації харчування та побутового

обслуговування. Форми засобів розміщення: тільки розміщення або розміщення та додаткові послуги. Види засобів розміщення: колективні, індивідуальні, приватні. Типи засобів розміщення: готель, мотель, ботель, флотель, кемпінги, туристські бази, хатини, шале, бунгало. Сутність поняття «гостинність». Складові елементи моделі гостинності.

Комфорт як якісна характеристика обслуговування. Класифікація номерів залежно від рівня комфорту та виду з вікна. Види розміщення в номерах.

Категорійність номерного фонду. Характеристика основних вимог до категорій номера: вища, перша, друга, третя, четверта.

Характеристика основних типів засобів розміщення. Транзитні готелі, їх призначення, розташування та форми власності. Ділові готелі, їх призначення та місцезнаходження. Загальні та специфічні функціональні вимоги до готелів даного типу: місцезнаходження, наявність умов для роботи в номері, максимальна ізоляція номерів від впливу зовнішнього середовища, надання умов для проведення нарад, конгресів, презентацій, виставок, бенкетів тощо, наявність розвинутої мережі служби зв'язку та фінансового забезпечення тощо. Курортні готелі, їх призначення. Специфічні особливості місцезнаходження, медичного обслуговування, надання профілактичного і дієтичного харчування, наявності торговельної мережі лікувальних і курортних товарів, внутрішнього обладнання номерів, широкого кола додаткових послуг. Готелі для сімейного відпочинку, їх призначення, основний обслуговуючий контингент. Особливості функціонування сімейних готелів: наявність приміщень для дітей різного віку, створення умов для індивідуального дитячого харчування в номері і поза ним, створення умов для відпочинку дорослих дітей і організації спортивно-оздоровчих занять.

Характеристика підприємств готельного господарства для відпочинку. Туристично-екскурсійні готелі (туристичні, готелі для масового туризму) для туристів з пасивним засобами пересування, їх місцезнаходження, строк перебування туристів, особливості структури приміщень. Туристично-спортивні готелі, особливості їх місцезнаходження. Особливості функціонування готелів для спортсменів, що займаються окремими видами спорту. Готелі для сімейного відпочинку. Спеціалізовані туристичні готелі, їх призначення, місцезнаходження. Характеристика і призначення мотелів, кемпінгів.

Характеристика лікувально-оздоровчих підприємств готельного господарства. Вимоги до лікувально-оздоровчих підприємств готельного господарства та їх основні типи: санаторії; пансіонати; бази та табори відпочинку; будинки відпочинку; сільські туристичні будинки; профілакторії. Організаційні питання порядку комплектації кадрового забезпечення, організації матеріально-технічної бази, врахування екологічних вимог.

Приміщення, що входять до житлової групи. Номер як окреме приміщення для тимчасового помешкання. Основні елементи номера. Типи номерів: номер-апартамент, номер-президентський апартамент; номер-люкс, двокімнатний номер, номер-комплекс, номер-дубль (студію), однокімнатний номер. Характеристика різних типів номерів: кількість житлових кімнат, їх

призначення та обладнання, наявність санвузла та якість його приладдя, прийоми розміщення меблів у номерах.

Основні вимоги до організації номерного фонду. Приміщення для побутового обслуговування на поверсі. Місцезнаходження приміщень побутового обслуговування, їх основне призначення, обладнання. Склад приміщень: комплекс приміщень, що надають побутові послуги мешканцям готелю, приміщення обслуговуючого персоналу, приміщення для притирального інвентарю, санвузол для персоналу. Коридори як важливий комунікаційний вузол. Основні вимоги до коридорів. Хол як поверховий комунікаційний вузол, його призначення, обладнання, варіанти організації холів залежно від функціонального призначення. Вітальня, її призначення, місцезнаходження, обладнання меблями і музичними інструментами, особливості об'ємно-просторового рішення віталень, що функціонують цілорічно.

Приміщення і підприємства побутового обслуговування мешканців готельного господарства, перукарні, пункти прокату предметів культурно-побутового призначення, пункти дрібного ремонту речей, приймальні пункти хімчистки і прання білизни, приміщення прання білизни за методом самообслуговування, медичний пункт та інші приміщення. Склад приміщень культурно-масового обслуговування: універсальні зали і конференц-зали; танцювальні зали і диско-клуби; бібліотеки; більярдні; казино; кегельбани; зали ігрових автоматів; демонстраційні зали; туристичні клуби; відеосалони та інші приміщення, що реалізують функції відпочинку мешканців готельного господарства. Загальні вимоги до створення зелених зон відпочинку, майданчиків для спортивно-оздоровчих занять на повітрі.

Архітектурні вирішення об'єктів підприємств готельного господарства: архітектура, стиль, ландшафтна архітектура, антропогенний ландшафт, інтер'єр. Принципи організації внутрішнього простору, функції та елементи інтер'єру в приміщеннях засобів розміщення.

Технологія прибиральних робіт навколишньої території і вестибюльної групи приміщень.

Технологія прибиральних робіт у житлових групах приміщень. Вимоги до рівня комфорту і належного санітарного-гігієнічного стану номерного фонду, інших приміщень на поверсі, служб експлуатації номерного фонду. Складові технологічних циклів прибиральних робіт: поточне щоденне прибирання; проміжне прибирання; прибирання номерів після виїзду гостей; генеральне прибирання; ведення білизняного господарства.

Організація роботи служби прийому і розміщення та обслуговування.

Організація обслуговування туристів у готелях.

ОРІЄНТОВНИЙ ПЕРЕЛІК ЗАПИТАНЬ ІСПИТУ

Основи виробництва

1. Поняття про виробничий процес. Класифікація виробничих процесів. Основні та допоміжні операції.
2. Принципи організації виробництва у закладах ресторанного та готельного господарства.
3. Вплив типу виробництва на його організаційно-технічну побудову й ефективність.
4. Організація ділень, відділень, окремих робочих місць. Організаційні основи планування виробництва у закладах ресторанного господарства.
5. Відомості про основні базові технології: механічні, хімічні, біологічні, енергетичні, інформаційні.
6. Застосування технологічного оснащення на виробництві та в побуті.
7. Застосування комп'ютерної техніки у технологічних процесах.
8. Поняття економіки та її роль у господарській діяльності. Моделі сучасної економіки.
9. Сучасні проблеми економічного розвитку України.
10. Головні напрями діяльності підприємства.
11. Класифікація та структура підприємств.
12. Виробнича структура підприємства, її види і чинники формування.
13. Загальна структура підприємства та організації. Класифікація діяльності підприємства.
14. Класифікація витрат за видами діяльності та економічними елементами. Прямі та непрямі витрати.
15. Виробнича собівартість продукції (робіт, послуг).
16. Собівартість реалізованої продукції. Витрати: адміністративні, на збут, інші операційні; фінансові.
17. Шляхи зниження поточних витрат у розрахунку на одиницю продукції.
18. Поняття, роль та функції ціни в ринковій економіці. Види цін та сфери їх застосування.
19. Формування виручки від реалізації продукції, товарів, робіт, послуг.

Організація ресторанного господарства

1. Характеристика основних типів закладів ресторанного господарства, їх кваліфікаційні ознаки, розміщення та режими роботи.
2. Організація роботи овочевого цеху.
3. Організація роботи м'ясо-рибного цеху.
4. Організація роботи гарячого цеху.
5. Організація роботи холодного цеху.
6. Види торговельних приміщень ресторанного господарства, їх призначення. Вимоги до розташування, взаємозв'язку з виробничими та іншими приміщеннями.

7. Основні напрями та тенденції оформлення сучасного інтер'єру закладів ресторанного господарства.
8. Меблі торговельних приміщень, вимоги до них та варіанти розміщення в залі.
9. Характеристика столового посуду, наборів та столової білизни.
10. Характеристика предметів сервірування столу, їх види; матеріали, які використовують для виготовлення предметів сервірування столу.
11. Характеристика посуду з різних матеріалів, його призначення та застосування.
12. Столова білизна, види, призначення, вимоги до розмірів, оздоблення та тканини, з якої її виготовляють.
13. Порядок підготовки торговельних приміщень та обслуговуючого персоналу до обслуговування споживачів у закладах ресторанного господарства.
14. Види, методи та форми обслуговування в закладах ресторанного господарства.
15. Класифікація бенкетів і прийомів. Підготовка до проведення бенкетів. Організація дієтичного харчування.
16. Організація харчування школярів, учнів ПТУ, студентів.
17. Загальні вимоги до організації харчування робітників і службовців.
18. Характеристика методів обслуговування у закладах ресторанного господарства.
19. Організація сніданку у обслуговування у закладах ресторанного господарства при готелі.

Товарознавство

1. Товарознавча характеристика борошна, хлібобулочних та макаронних виробів.
2. Товарознавча характеристика свіжої та переробленої плодово-овочевої продукції.
3. Товарознавча характеристика крохмалю, цукру, меду, кондитерських виробів.
4. Товарознавча характеристика смакових товарів.
5. Товарознавча характеристика харчових жирів.
6. Товарознавча характеристика молока і молочних товарів.
7. Товарознавча характеристика яєць та яєчних продуктів.
8. Товарознавча характеристика м'яса та м'ясних товарів.
9. Товарознавство риби та рибних товарів.
10. Товарознавча характеристика харчових концентратів.

Технологія продукції ресторанного господарства

1. Види послуг, що надаються ресторанним господарством.
2. Класифікація солодких страв.
3. Сервірування. Види попереднього сервірування.
4. Організація постачання підприємств харчування.

5. Правила подачі холодних страв і закусок.
6. Правила подачі гарячих закусок.
7. Правила подачі супів.
8. Правила подачі солодких страв.
9. Роль соусів у харчуванні і кулінарії.
10. Характеристика фізико-хімічних процесів, що відбуваються у напівфабрикатах під час технологічної переробки.
11. Принципи конструювання композицій кулінарної продукції.
12. Фізіологічне значення страв із картоплі, овочів, грибів.
13. Асортимент напівфабрикатів із різних видів птиці, дичини і кролика.
14. Фізико-хімічні процеси, які відбуваються у сировині під час приготування кулінарних виробів і страв.
15. Технологія приготування борошняних страв.
16. Механічна обробка круп, бобових і макаронних виробів.
17. Формування структурно-механічних властивостей січеної і котлетної мас.
18. Наукове обґрунтування вологості теплової обробки круп, бобових і макаронних виробів.
19. Технологія виробництва супів-пюре та супів на молоці.
20. Технологічні прийоми підготовки овочевої, м'ясної і рибної гастрономії для виробництва холодних страв і закусок.

Організація готельного господарства

1. Визначення, зміст та види готельних послуг.
2. Фактори, що впливають на типізацію готельних господарств.
3. Основні вимоги до готелів.
4. Форми, види та типи засобів розміщення.
5. Класифікація номерів готелю залежно від рівня комфорту та виду з вікна.
6. Характеристика основних вимог до категорій номера: вища, перша, друга, третя, четверта.
7. Організація роботи служби прийому і розміщення та обслуговування в готелі.
8. Асортимент послуг, що надаються в готелях.
9. Порядок користування предметами культурно-побутового і господарчого призначення в готельних господарствах.
10. Організація обслуговування на житлових поверхах готелів.

КРИТЕРІЇ ОЦІНЮВАННЯ

Іспит відбувається в усній формі на основі білетів, які складаються з двох питань. Час на підготовку – 60 хв.

Якщо абітурієнт отримав 100–123 бали – іспит складено з оцінкою «незадовільно».

ШКАЛА ТА КРИТЕРІЇ ОЦІНЮВАННЯ

Оцінка за 200 бальною шкалою	Критерії
190–200	Абітурієнт виявляє міцні й глибокі знання; вільно відповідає на ускладнені запитання, чітко викладає матеріал, використовуючи наукову термінологію, з використанням міжпредметних зв'язків; самостійно аналізує і розкриває закономірності; наводить приклади, що ґрунтуються на власних спостереженнях; оцінює явища і виробничі процеси; виявляє і обґрунтовує причинно-наслідкові зв'язки; уміє виокремити проблему і визначити шляхи її розв'язання; ознайомлений з основною та додатковою літературою; робить самостійні обґрунтовані висновки; аргументовано використовує знання у нестандартних ситуаціях.
171–189	Абітурієнт вільно відтворює матеріал та відповідає на поставлені запитання, допускаючи незначні помилки у використанні термінів чи при поясненні окремих фактів; з допомогою встановлює причинно-наслідкові зв'язки; дає порівняльну характеристику технологічним процесам; виправляє власні помилки; самостійно розв'язує типові завдання; нечітко формулює висновки.
161–170	Абітурієнт самостійно відтворює навчальний матеріал; відповідає на поставлені запитання, допускаючи у відповідях неточності; порівнює об'єкти, явища і процеси та встановлює відмінності між ними; виправляє допущені помилки; неповно формулює висновки.
141–160	Абітурієнт самостійно, але неповно відтворює навчальний матеріал, частково дотримується логіки його викладу; відповідає на окремі запитання; у цілому правильно вживає терміни; допускає помилки у відповідях та термінології; розв'язує прості типові завдання; знає частину передбаченого програмою теоретичного матеріалу, але не може застосувати його для вирішення завдань практичного спрямування.
124–140	Абітурієнт відтворює незначну частину навчального матеріалу; дає визначення окремих понять та неповну характеристику загальних ознак об'єктів; у відповідях може допускати помилки; неправильно трактує окремі положення, допускаючи помилки у термінології; наводить приклади, що ґрунтуються на матеріалі підручника (посібника).
100–123	Абітурієнт самостійно не відтворює значну частину навчального матеріалу; дає визначення окремих понять та неповну характеристику загальних ознак об'єктів; у відповідях допускає суттєві помилки, відповідає на запитання, що потребують однослівної відповіді; не має достатніх теоретичних знань і не може вирішити завдання практичного спрямування.

СПИСОК РЕКОМЕНДОВАНОЇ ЛІТЕРАТУРИ

1. Агафонова Л. Г., Агафонова О. Є. Туризм, готельний та ресторанний бізнес: ціноутворення, конкуренція. Державне регулювання: навч. посіб. Київ: Знання України, 2004. 358 с.
2. Архіпов В. В. Організація ресторанного господарства. Київ: Інкос, 2007. 280 с.
3. Беляєва А. М. Усе про ресторанний бізнес. Донецьк: ТОВ «ВКФ «БАО», 2009. 544 с.
4. Березівський П. С. Системи технологій. Львів: ДАУ; Київ: Центр навчальної літератури, 2007. 287 с.
5. Грузін Ю. В. Чудеса техніки. Харків: Ранок, 2005. 128 с.
6. Дичковська С. В. Системи технологій промисловості. Київ: Знання, 2007. 272 с.
7. Дорохіна М. О., Капліна Т. В. Технологія продукції харчування в таблицях і схемах: навч. посіб. для студентів вищих навчальних закладів. Київ: Кондор, 2008. 278 с.
8. Доцяк В. С. Українська кухня: технологія приготування страв: підручник. Київ: Вища школа, 1995. 550 с.
9. ДСТУ 3993-2000. Товарознавство. Терміни та визначення. К.: Держстандарт України, 2000. 24 с.
10. Жук Ю. Т. Теоретичні основи товарознавства. Київ: НМЦ «Укоопосвіта», 2000. 336 с.
11. Збожна О. М. Основи технології: навч. посіб. Тернопіль: Карт-бланш, 2002. 486 с.
12. Круль Г. Я. Основи готельної справи: навч. посіб. Київ: Центр учбової літератури, 2011. 368 с.
13. Лук'янов В. О., Мунін Г. Б. Організація готельно-ресторанного обслуговування: навч. посіб. Київ: Кондор-Видавництво, 2012. 346 с.
14. Мостова Л. М., Новикова О. В. Організація обслуговування на підприємствах ресторанного господарства: навчальний посібник. 2-ге вид. Київ: Ліра-К, 2011. 388 с.
15. Організація обслуговування у закладах ресторанного господарства: підручник [для вищ. навч. закл.] / за заг. ред. Н. О. П'ятницької. Київ: Центр учбової літератури, 2011. 584 с.
16. Роглев Х. П. Основи готельного менеджменту: навч. посіб. Київ: Кондор, 2005. 408 с.
17. Ростовский В. С. Теоретичні основи технології громадського харчування: Загальна частина: навч. посіб. для студентів вищих навчальних закладів. Київ: Кондор, 2006. 197 с.
18. Сало Я. М. Організація обслуговування населення на підприємствах ресторанного сервісу. Ресторанна справа: довідник офіціанта. Львів: Афіша, 2010. 304 с.
19. Сидоренко В. К., Терещук Г. В., Юрженко В. В. Основи техніки та технології: підручник. Київ: Нац. пед. ун-т імені М. П. Драгоманова, 2001. 187 с.
20. Сидоренко В. К., Юрженко В. В. Основи сучасного виробництва: підручник для 11-го кл. Київ: Наш час, 2007. 200 с.
21. Сокол Т. Г. Організація обслуговування в готелях і туристичних комплексах: підручник. Київ: Альтепрес, 2012. 446 с.
22. Уніфіковані технології готельних послуг: навч. посіб. / за ред. В. К. Федорченка і ін. Київ: Вища шк., 2004. 237 с.
23. Шумило Г. І. Технологія приготування їжі: навч. посіб. Київ: Кондор, 2003. 506 с.