

МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ
Тернопільський фаховий коледж харчових технологій і торгівлі



ЗАТВЕРДЖУЮ

Голова приймальної комісії

Людмила КРУКЕВИЧ

«28» березня 2025 року

ПРОГРАМА

**співбесіди для вступників на основі
освітньо-кваліфікаційного рівня «кваліфікований робітник»
за спеціальністю J2 Готельно-ресторанна справа та кейтеринг,
освітньо-професійна програма «Готельно-ресторанна справа»**

РОЗГЛЯНУТО

на засіданні циклової комісії

технологічних дисциплін

Протокол № 7

від «25» березня 2025 р.

Голова циклової комісії

_____ Ганна ГОРІШНА

Тернопіль
2025

ЗАГАЛЬНІ ПОЛОЖЕННЯ

Відповідно до правил прийому на 2025 рік вступники, які мають освітньо-кваліфікаційний рівень «кваліфікований робітник» та вступають на навчання за програмою підготовки фахівців освітньо-професійного ступеня «фаховий молодший бакалавр», складають вступне випробування у формі співбесіди.

Мета фахового вступного випробування (співбесіда) – з'ясувати рівень теоретичних знань та практичних навичок вступників, які вступають на основі освітньо-кваліфікаційного рівня з метою формування рейтингового списку та конкурсного відбору вступників на навчання за освітньо-професійним ступенем «фаховий молодший бакалавр» спеціальності J2 Готельно-ресторанна справа та кейтеринг, освітньо-професійна програма «Готельно-ресторанна справа» в межах ліцензованого обсягу спеціальності.

Фахове вступне випробування для вступників на основі кваліфікаційного рівня «кваліфікований робітник» проводиться на основі отриманої робітничої професії:

5123 офіціант

5123 бармен

4222 адміністратор

5142 покоївка

5129 майстер готельного обслуговування

Програму розроблено на підставі Державних стандартів підготовки кваліфікованого робітника. Завдання для фахової співбесіди складено на підставі навчальних програм професійної підготовки кваліфікованих робітників з предметів «Організація обслуговування», «Устаткування» та охоплюють вузлові теми і питання.

ПЕРЕЛІК ТЕМ З ПРЕДМЕТІВ, ЯКІ ВІНОСЯТЬСЯ НА ФАХОВЕ ВСТУПНЕ ВИПРОБУВАННЯ (СПІВБЕСІДУ)

Предмет «Організація обслуговування»

Тема 1. Класифікація підприємств і послуг закладів ресторанного господарства

1. Класифікація та типи підприємств ресторанного господарства
2. Класифікація послуг закладів ресторанного господарства

Тема 2. Характеристика матеріально-технічної бази для організації обслуговування споживачів

1. Види приміщень для обслуговування споживачів, їх характеристика
2. Види підсобних приміщень, їх характеристика
3. Обладнання торговельних приміщень

Тема 3. Характеристика столового посуду, приборів та столової білизни

1. Асортимент порцеляново-фаянсового посуду
2. Асортимент кришталевого та скляного посуду
3. Асортимент металевих посуду та столових приборів
4. Асортимент керамічного, дерев'яного, паперового та посуду з полімерних матеріалів

Тема 4. Інформаційне забезпечення процесу обслуговування

1. Сутність та види меню

2. Принцип складання меню та його оформлення

3. Карти напоїв та вимоги до їх складання

Тема 5. Підготовка приміщень до обслуговування споживачів

1. Санітарно-гігієнічна підготовка приміщень до обслуговування, розміщення меблів

2. Порядок одержання і підготовка столової білизни, посуду, приборів

3. Види попереднього сервірування столів залежно від характеру обслуговування

Тема 6. Основні правила якісного обслуговування споживачів у закладах ресторанного господарства

1. Комплексна характеристика методів і форм обслуговування в закладах ресторанного господарства

2. Очікування гостей. Резервування столиків

3. Зустріч гостей. Надання меню. Проведення переговорів щодо вибору страв

4. Вказівки щодо успішного ведення переговорів по прийому замовлення

5. Якість обслуговування

6. Виконання замовлення та розрахунок з відвідувачами

7. Прибирання та заміна використаного посуду, приборів та білизни

Тема 7. Технологія обслуговування споживачів у закладах ресторанного господарства

1. Основні способи подавання страв і закусок

2. Правила подавання холодних страв і закусок

3. Правила подавання гарячих закусок

4. Правила подавання супів та бульйонів

5. Правила подавання других гарячих страв

6. Правила подавання солодких страв і фруктів

7. Правила подавання чаю, кави, шоколаду та какао

8. Класифікація алкогольних і безалкогольних напоїв

9. Правила подавання аперитивів

10. Правила підбору та подачі напоїв до страв

11. Правила подавання вина у пляшках

12. Правила подавання діджестивів

Тема 8. Обслуговування прийомів та банкетів

1. Класифікація прийомів та банкетів

2. Прийом замовлення та підготовка до проведення банкету

3. Банкет за столом із повним обслуговуванням

4. Банкет за столом із частковим обслуговуванням

5. Банкет — прийом за типом «шведський стіл»

6. Банкет-фуршет

7. Банкет-коктейль

8. Банкет-коктейль

9. Банкет-чай

10. Банкет - весілля

11. Комбінований банкет

12. Обслуговування свят на честь знаменних дат

Тема 9. Спеціальні форми обслуговування

1. Організація кейтерингового обслуговування споживачів у закладах ресторанного господарства

2. Організація музичного обслуговування у закладах ресторанного господарства
3. Організація та технологія обслуговування споживачів у місцях масового відпочинку, торгових центрах

4. Організація обслуговування учасників форумів, нарад, конференцій

5. Організація обслуговування на транспорті

Тема 10. Особливості обслуговування в готельно-туристичних комплексах

1. Організація обслуговування в номерах готелів

2. Обслуговування індивідуальних туристів та груп туристів у ресторан

3. Особливості обслуговування іноземних туристів

Тема 11. Організація обслуговування споживачів за місцем роботи і навчання

1. Основні завдання та вимоги до організації обслуговування контингентів споживачів за місцем роботи та навчання

2. Особливості обслуговування споживачів на підприємствах

3. Організація дієтичного та лікувально-профілактичного харчування

4. Організація обслуговування студентів ВНЗ, учнів загальноосвітніх шкіл

Предмет «Устаткування»

Тема 1. Теоретичні основи курсу

Загальні поняття про машини

1. Зміст та завдання курсу. Зв'язок з іншими дисциплінами.

2. Науково-технічний прогрес в закладах ресторанного господарства.

3. Класифікація устаткування. Загальні поняття про машини та їх продуктивність.

4. Вимоги, які висуваються до устаткування.

Тема 2. Механічне устаткування. Універсальні кухонні машини. Мийне та очищувальне устаткування

1. Класифікація механічного устаткування.

2. Поняття про універсальні кухонні машини, їх комплектація змінними механізмами. Правила експлуатації.

3. Призначення, види мийного та очищувального устаткування.

4. Устаткування для миття овочів. Будова, принцип роботи, правила експлуатації.

5. Способи очищення овочів. Будова, принцип роботи, правила експлуатації картоплечисток.

6. Сутність процесу миття посуду. Технологічна схема цього процесу. Будова, принцип роботи, правила експлуатації посудомийних машин періодичної дії.

7. Посудомийні машини безперервної дії. Будова, принцип роботи, правила експлуатації.

Тема 3. Подрібнювальне та різальне устаткування

1. Класифікація подрібнювально-різального устаткування.

2. Устаткування для подрібнення зерен кави (кавомолки). Будова, принцип роботи, правила експлуатації.

3. Устаткування для подрібнення м'яса та харчових продуктів. Будова, принцип роботи, правила експлуатації м'ясорубок, кутерів, м'ясорозпушувачів.

4. Будова, принцип роботи, правила експлуатації овочерізок.

5. Устаткування для нарізання гастрономічних продуктів (слайсери). Будова, принцип роботи, правила експлуатації.

6. Види, будова, принцип роботи, правила експлуатації машин для нарізання хліба.

7. Машини-екстрактори для відтискання соку.

8. Будова, принцип роботи, правила експлуатації подрібнювача льоду.

Тема 4. Устаткування для перемішування, замішування та збивання

1. Призначення та види устаткування для перемішування, замішування та збивання.
2. Машини для замісу тіста. Будова, принцип роботи, правила експлуатації.
3. Устаткування для збивання продуктів (міксери), приготування коктейлів.
4. Блендери. Види, особливості будови та роботи.

Тема 5. Теплове устаткування.

Варильне устаткування та кавові станції

1. Основні відомості про теплове устаткування. Види теплового устаткування.
2. Поняття про харчоварильні котли. Призначення, класифікація, будова, правила експлуатації.
3. Пароварильні шафи, сосисковарки, рисоварки, пастакукери. Типи, будова, принцип роботи, правила експлуатації.
4. Апарати для варіння по технології SOUSE-VIDE.
5. Апарати для приготування кави та гарячого шоколаду. Будова, принцип роботи та правила експлуатації.

Тема 6. Універсальне та смажильно-пекарське устаткування

1. Види універсального та смажильно-пекарського устаткування.
2. Пароконвектомати та установки НВЧ-нагрівання.
3. Характеристика електричних, газових та індукційних плит.
4. Смажильні поверхні (фрай-топ).
5. Порівняльна характеристика електричних сковорідок та фритюрниць.
6. Призначення, види, особливості будови, роботи грилей та правила експлуатації.
7. Характеристика апаратів для приготування хот-догів та корн-догів.
8. Будова, принцип роботи та правила експлуатації смажильних та пекарських шаф, конвектоматів.

Тема 7. Механізовані лінії роздачі. Устаткування для шведського столу та кейтерингу. Допоміжне устаткування

1. Класифікація ліній роздачі для організації обслуговування споживачів. Лінії роздачі для перших та других страв.
2. Призначення, конструктивні особливості, правила експлуатації салат-барів, буфетів, що охолоджуються, гастроємностей, термоконтейнерів, теплових шаф, мармітів.
3. Призначення, сфери використання, будова кип'ятильників та водонагрівального устаткування.

Тема 8. Холодильне устаткування

1. Способи отримання холоду. Загальні відомості про холодильне устаткування.
2. Класифікація холодильного устаткування.
3. Стаціонарні та збірні холодильні камери. Типи, будова, правила експлуатації холодильних шаф.
4. Холодильні вітрини, прилавки, бонети, шафи-бонети, стелажі.
5. Особливості будови та роботи льодогенераторів та фризерів, охолоджувачів напоїв та граніторів.
6. Холодильні камери шокового заморожування та інтенсивного охолодження.
7. Охолоджувальні столи, салат-бари, морозильні ящики та скрині.

Тема 9. Ваговимірювальне устаткування. Міри маси та об'єму

1. Призначення та класифікація ваговимірювального устаткування. Індексація ваг. Міри маси та об'єму.

2. Вимоги до ваг. Правила встановлення та використання ваговимірювального устаткування.
3. Характеристика механічних вагівниць. Гирі.
4. Види, будова, принцип роботи електронних вагівниць.
5. Правила експлуатації ваговимірювального устаткування. Перевірка вимірювальних пристроїв та державний нагляд за ними.

Тема 10. Реєстратори розрахункових операцій.

1. Необхідність використання РРО та порядок реєстрації у ДСПП.
2. Класифікація реєстраторів розрахункових операцій.
3. Основні функціональні вузли та режими роботи РРО.
4. Порядок роботи на РРО.
5. Види звітів. Поняття про книгу обліку розрахункових операцій (КОРО).
6. Правила експлуатації РРО.
7. Електронне меню.
8. Види розрахунків з відвідувачами.

Тема 11. Системи автоматизації закладів ресторанного господарства

1. Призначення і види систем автоматизації закладів ресторанного господарства.
2. Структура системи автоматизації.
3. Характеристика окремих складових модулів системи автоматизації.

Тема 12. Торгівельні автомати. Піднімально-транспортне устаткування

1. Вендінг. Класифікація торгових автоматів.
2. Структура торгових автоматів.
3. Автомати для продажу рідких, штучних товарів та для комбінованої торгівлі.
4. Призначення, види та характеристика піднімально-транспортного устаткування закладів ресторанного господарства. Правила експлуатації.

**ОРІЄНТОВАНИЙ ПЕРЕЛІК ПИТАНЬ, ДЛЯ ПРОВЕДЕННЯ ВСТУПНИХ
ВИПРОБУВАНЬ (СПІВБЕСІДИ) ІЗ ФАХОВИХ ПРЕДМЕТІВ
для вступників на основі раніше здобутого освітньо-кваліфікаційного рівня
«кваліфікований робітник»
зі спеціальності J2 «Готельно-ресторанна справа та кейтеринг»
освітньо-професійної програми «Готельно-ресторанна справа»**

Предмети «Організація обслуговування» та «Устаткування»

1. Охарактеризуйте розвиток системи послуг, що надаються споживачам в ЗРГ.
2. Проаналізуйте матеріально-технічну базу закладів ресторанного господарства для організації обслуговування споживачів
3. Охарактеризуйте особливості організації бенкету-чаю.
4. Охарактеризуйте допоміжні приміщення в ЗРГ.
5. Організація бенкету за столом з частковим обслуговуванням офіціантами.
6. Охарактеризуйте види меню та фактори впливу на вибір його виду.
7. Проаналізуйте структуру підготовчої роботи з організації прийому.
8. Охарактеризуйте етапи підготовки приміщень і предметів матеріально-технічного призначення до обслуговування споживачів
9. Проаналізуйте правила складання схеми розміщення гостей за столом бенкету-прийому.

10. Охарактеризуйте карти напоїв та вимоги до їх складання.
11. Поясніть особливості організації бенкету за столом з повним обслуговуванням офіціантами.
12. Охарактеризуйте види попереднього сервірування столів
13. Проаналізуйте переваги і особливості бенкету-фуршету.
14. Охарактеризуйте види обслуговування в ЗРГ.
15. Поясніть особливості організації обслуговування бенкету-коктейлю.
16. Проаналізуйте методи обслуговування відвідувачів у ЗРГ.
17. Поясніть особливості організації обслуговування бенкету-весілля.
18. Охарактеризуйте складові частини техніки обслуговування споживачів у ЗРГ.
19. Обґрунтуйте особливості організації обслуговування бенкету за типом «шведського столу»
20. Охарактеризуйте правила подавання готової продукції відвідувачам в різних умовах.
21. Обґрунтуйте особливості підготовчої роботи та обслуговування змішаних бенкетів
22. Проаналізуйте вимоги до послуг ресторанного господарства
23. Охарактеризуйте класифікаційні ознаки бенкетів
24. Охарактеризуйте види додаткових послуг ЗРГ
25. Проаналізуйте показники якості та культури обслуговування в ЗРГ.
26. Охарактеризуйте кейтеринг, як самостійний вид бізнесу у ресторанному господарстві.
27. Охарактеризуйте класифікацію кейтерингового обслуговування.
28. Проаналізуйте особливості обслуговування дитячих свят.
29. Охарактеризуйте правила етикету для зустрічі та розсаджуванні відвідувачів
30. Проаналізуйте перелік послуг, які може надавати кейтерингова компанія.
31. Охарактеризуйте професійні вимоги до офіціантів
32. Вкажіть особливості матеріально-технічного забезпечення кейтерингових послуг.
33. Охарактеризуйте сучасні заклади швидкого обслуговування.
34. Охарактеризуйте техніку розрахунку з відвідувачами.
35. Проаналізуйте особливості прийому замовлення та підготовки до проведення бенкету
36. Охарактеризуйте заклади ресторанного господарства за видами економічної діяльності.
37. Визначте поняття «бар», різновиди барів.
38. Дайте характеристику типів підприємств ресторанного господарства за ознакою комплексу продукції і послуг.
39. Проаналізуйте за якими ознаками можна відрізнити порцеляновий посуд від фаянсового.
40. Наведіть типи підприємств ресторанного господарства за сезонністю і потужністю.
41. Охарактеризуйте асортимент, призначення порцеляно-фаянсового посуду.
42. Охарактеризуйте поняття «їдальня», «закусочна», «буфет», спеціалізація кожного з них.
43. Дайте визначення асортименту посуду із скла і кришталю, посуду для пива.
44. Вкажіть типи підприємств ресторанного господарства за класами.
45. Проаналізуйте асортимент металевих посуду, що використовується в закладах ресторанного господарства, мельхіор.

46. Проаналізуйте типи підприємств ресторанного господарства за характером контингенту.
47. Охарактеризуйте призначення вітчизняного керамічного, дерев'яного посуду, його застосування.
48. Дайте визначення поняття «ресторан» і його різновидів.
49. Дайте визначення видів столової білизни, її призначення.
50. Охарактеризуйте призначення серветок, що таке ручник і як він використовується.
51. Охарактеризуйте складові частини технологічних машин.
52. Опишіть будову, принцип роботи, правила експлуатації машин для замісу тіста.
53. Подайте класифікацію реєстраторів розрахункових операцій та їх коротку характеристику.
54. Охарактеризуйте будову, принцип роботи, правила експлуатації машин для очищення картоплі.
55. Охарактеризуйте вимоги, які висуваються до устаткування.
56. Подайте характеристику НВЧ-печей, особливостей роботи та експлуатації.
57. Охарактеризуйте складові частини теплових апаратів.
58. Опишіть призначення, будову, принцип дії машини для нарізання овочів із дисковим робочим органом.
59. Охарактеризуйте способи очищення овочів.
60. Подайте порівняльну характеристику холодильних шаф та холодильних камер.
61. Поясніть сутність процесу миття посуду. Подайте технологічну схем цього процесу та характеристику машин.
62. Охарактеризуйте призначення, будову, правила експлуатації фритюрниць та смажильних поверхонь.
63. Охарактеризуйте основні функціональні вузли та режими роботи РРО.
64. Опишіть призначення, будову, принцип роботи устаткування для приготування коктейлів.
65. Охарактеризуйте призначення системи автоматизації ЗРГ та алгоритм функціонування.
66. Опишіть типи, особливості будови та принцип роботи кововарок.
67. Охарактеризуйте вимоги до ваговимірювального устаткування.
68. Подайте характеристику паспакукерів, сосисковарок та рисоварок.
69. У чому полягає необхідність використання РРО у закладах ресторанного господарства? Охарактеризуйте особливості будови та роботи РРО.
70. Опишіть призначення, будову, принцип роботи фризерів.
71. Опишіть будову, принцип роботи, правила експлуатації машин для подрібнення зерен кави.
72. Подайте класифікацію холодильного устаткування.

ПОРЯДОК ПІДГОТОВКИ ЗАВДАНЬ

З предметів за фахом формуються вступні випробування (співбесіда), визначаються екзаменаційні питання. На підставі питань з предметів формуються комплекти екзаменаційних завдань в розрізі білетів з урахуванням кількості вступників в групі – до 30. Білет фахового вступного випробування (співбесіди) містить два теоретичних

питання, відповіді на які необхідно надати у розгорнутому вигляді, проявивши компетентність, здобуту за попереднім освітньо-кваліфікаційним рівнем.

Комплекти екзаменаційних завдань розглядаються і схвалюються на засіданні циклової комісії і затверджуються головою приймальної комісії.

ПОРЯДОК ПРОВЕДЕННЯ ВСТУПНОГО ВИПРОБУВАННЯ (СПІВБЕСІДИ)

Вступне випробування у формі співбесіди приймає призначена фахова атестаційна комісія.

Форма проведення співбесід у коледжі змішана (очна та дистанційна) за рішенням голови Приймальної комісії. Співбесіду дистанційно можуть складати за зверненням до Коледжу особи, які перебувають за кордоном або проживають та знаходяться на тимчасово окупованій території, за станом здоров'я тощо, а також в залежності від ситуації воєнного стану у Тернопільській області під час проведення вступної кампанії, з урахуванням необхідності створення безпечних і нешкідливих умов та дотриманням медико-санітарних вимог.

Співбесіда в очній формі проводиться в спеціально виділених аудиторіях. Перед початком співбесіди здійснюється ідентифікація особи вступника за документом, що посвідчує його особу.

Форма відповіді – усна. Вступник фіксує свої відповіді в аркуші співбесіди (аркуші усної відповіді). Результати співбесіди члени комісії зазначають у протоколі індивідуальної усної співбесіди. Завдання містить два запитання з предметів, які виносяться на співбесіду. Повна відповідь вимагає достатнього володіння теоретичними знаннями та практичними вміннями.

На підготовку вступнику при проведенні співбесіди відводиться до 15 хвилин.

Аркуш співбесіди підписується вступником та членами комісії з проведення співбесіди, зберігається в особовій справі вступника разом з протоколом індивідуальної усної співбесіди.

Дистанційну форму співбесіди проводять у відповідності з підготовленим розкладом, з використанням платформи відеоконференцій Zoom. Дату проведення співбесіди повідомляють заздалегідь.

Вступник повинен завчасно потурбуватися про забезпечення технічних можливостей для проходження співбесіди (наявність застосунку для дзвінків і обміну повідомленнями Viber, сервісу для проведення відеоконференцій та онлайн-зустрічей Zoom, технічних пристроїв (вебкамера та мікрофон) тощо). Вступник приєднується до онлайн-зустрічі за покликанням, надісланим йому оператором технічного забезпечення проведення співбесіди. Для авторизації вступник має використати власне прізвище та ім'я, крім того пред'явити на камеру документ, що посвідчує його особу (зокрема, з використанням Дії). У разі неможливості ідентифікації вступника вступне випробування проводитись не може.

Вступнику зі списку запропонованих номерів пропонується обрати число, яке відповідає номеру завдання співбесіди. На підготовку та відповідь вступника відводиться не більше 15 хвилин.

При цьому проведення співбесіди записується, що сприятиме забезпеченню прозорості вступної кампанії. Про здійснення відеозапису співбесіди вступники мають бути попереджені завчасно. Такий запис може бути використано при розгляді апеляційних заяв вступників.

Під час проведення співбесіди повинна бути забезпечена спокійна і доброзичлива атмосфера, а вступникам надана можливість самостійно, найбільш повно виявити рівень своїх знань і умінь. Сторонні особи без дозволу голови Приймальної комісії до приміщень, в яких проводяться вступні випробування, не допускаються.

Співбесіда повинна мати характер індивідуальної бесіди з кожним вступником. Результати проведення співбесіди оформляються у відомості вступного випробування та виставляються у листі вступного випробування.

Інформація про результати співбесіди оголошується вступникові в день її проведення. Перескладання співбесіди не дозволяється.

Особи, які без поважних причин (визнаних такими за рішенням приймальної комісії) не з'явилися на вступні випробування у визначений розкладом час, особи, знання яких було оцінено балами нижче встановленого Правилами прийому мінімального значення, а також особи, які забрали документи після дати закінчення прийому документів, до участі в конкурсному відборі не допускаються.

КРИТЕРІЇ ОЦІНЮВАННЯ ЗНАНЬ ВСТУПНИКІВ

Для проведення вступного випробування (співбесіди) сформовано 30 варіантів завдань. Кожен вступник отримує два питання зі переліку питань програми. Кожна відповідь на питання оцінюється згідно з Правилами прийому до Тернопільського фахового коледжу харчових технологій і торгівлі на 2025 р. за шкалою 100-200 балів. Загальна оцінка визначається як середня зважена з оцінок за кожну відповідь на питання індивідуальної усної співбесіди.

При оцінюванні знань за основу слід брати повноту і правильність відповідей на питання індивідуальної усної співбесіди. Крім того, необхідно враховувати здатність вступника:

- диференціювати, інтегрувати та уніфікувати знання;
- застосовувати відомі правила, методи, принципи, закони для розв'язування конкретних задач;
- викладати матеріал логічно, послідовно.

Залежно від наповненості змісту відповіді та ступеня розкриття питання фахове випробування (співбесіда) оцінюється за такими критеріями:

Рівні навчальних досягнень	Оцінка за 200-бальною шкалою	Загальні критерії оцінювання навчальних досягнень учнів
	*до 99	Вступник відтворює незначну частину навчального матеріалу, не може самостійно виконати елементарні завдання
Початковий	100	Вступник може розрізняти об'єкти вивчення
	100-109	Вступник відтворює незначну частину навчального матеріалу, має нечіткі уявлення про об'єкт вивчення
	110-119	Вступник відтворює частину навчального матеріалу; з допомогою викладача виконує елементарні завдання
Середній	120-129	Вступник відтворює основний навчальний матеріал, може повторити за зразком певну операцію, дію
	130-139	Вступник відтворює основний навчальний матеріал, здатний з помилками й неточностями дати визначення понять,

		сформулювати правило
	140-149	Вступник виявляє знання й розуміння основних положень навчального матеріалу. Відповідь правильна, але недостатньо осмислена. Вміє застосовувати знання при виконанні завдань за зразком
Достатній	150-159	Вступник правильно відтворює навчальний матеріал, знає основоположні теорії і факти, вміє наводити окремі власні приклади на підтвердження певних думок, частково контролює власні навчальні дії
	160-169	Знання вступника є достатніми, він застосовує вивчений матеріал у стандартних ситуаціях, намагається аналізувати, встановлювати найсуттєвіші зв'язки і залежність між явищами, фактами, робити висновки, загалом контролює власну діяльність. Відповідь його логічна, хоч і має неточності
	170-179	Вступник добре володіє матеріалом, застосовує знання в стандартних ситуаціях, уміє аналізувати й систематизувати інформацію, виконує загальновідомі докази із самостійною і правильною аргументацією
Високий	180-189	Вступник має міцні знання, здатний використовувати їх у практичній діяльності, робити висновки, узагальнення, аргументувати їх
	190-199	Вступник на високому рівні володіє узагальненими знаннями в обсязі та в межах вимог навчальних програм, аргументовано використовує їх у різних ситуаціях, уміє знаходити інформацію та аналізувати її, ставити і розв'язувати проблеми
	200	Вступник має системні глибокі знання в обсязі та в межах вимог навчальних програм, усвідомлено використовує їх у стандартних та нестандартних ситуаціях. Уміє самостійно аналізувати, оцінювати узагальнювати опанований матеріал, самостійно користується джерелами інформації, приймати рішення

*Бали від 1 до 99 вважаються незадовільними та унеможливають подальшу участь вступника у конкурсі.

СПИСОК РЕКОМЕНДОВАНОЇ ЛІТЕРАТУРИ

1. ДСТУ 3862-99. Ресторанне господарство. Терміни та визначення. [Чинний від 2003-12-01] (Інформація та документація).
2. ДСТУ 4281:2004. Заклади ресторанного господарства. Класифікація. [Чинний від 2004-07-01] (Інформація та документація).
3. ГОСТ 30390-95 Громадське харчування. Кулінарна продукція, що реалізується населенню. Загальні технічні умови. [Чинний від 1998-07-01] (Інформація та документація).
4. ДСТ 30523-97. Послуги громадського харчування. [Чинний від 1998-07-01] (Інформація та документація).
5. Архіпов В. В., Русавська В.А. Організація ресторанного господарства. навч. посіб. 2-ге вид. Київ. Центр учбової літератури, 2012. 280 с.
6. Архіпов В. В., Іванникова Т. В. Ресторанна справа: асортимент, технологія управління якістю продукції в сучасному ресторані: навч. посіб. Київ: ІНКІОС, 2007. 382 с.
7. Барановський В.А. Ресторанний бізнес: Навчальний посібник. - РнД.: Фенікс, 2005. - 220 с.
8. Грицюк Л.С., Грицюк Л.С., Лінда С.М., Якубовський В.Б. Проектування закладів харчування: навч. Посіб. Львів: Видавництво Львівської політехніки, 2012. 184 с.
9. Мальська М.П. Ганич О.М. Ресторанна справа: технологія та організація обслуговування туристів (теорія і практика): підручник. Київ: Центр учбової літератури, 2013. 304 с.
10. Мазаракі А.А., Пересічний М.І., Шаповал С.Л. Проектування закладів ресторанного господарства: навч. посіб. / за ред. А.А. Мазаракі. Київ: НТЕУ, 2010. 340 с.
11. Машир М.П., Пасюк А.П. Ресторанний сервіс та секрети гостинності: навч. посіб. Київ: Кондор-Видавництво, 2016. 392 с.
12. Мостова Л.М., Новікова О.В. Організація обслуговування на підприємствах ресторанного господарства: навч. посіб. Київ. Ліра, 2015. 338 с.
13. Новікова О.В., Льовшина Л.Д., Михайлов В.М. Технологія приготування їжі: Українська кухня: навч. посіб. 2-ге вид., випр. та доповн Харків: Світ книг, 2016. 679 с.
14. П'ятницька Н.А. Організація обслуговування в закладах ресторанного господарства: підручник для ВУЗів. Видання 2-ге перероб і доп./ за заг. ред. проф. Н.А. П'ятницької. Київ, Кондор-Видавництво, 2014. 557 с.
15. Радченко Л.О. Особливості ресторанного сервісу. Обслуговування іноземних туристів: навч. посіб. Харків: Світ Книг, 2012. 228 с.
16. Сало Я. М. Технологія ресторанної справи: навч.-практ. посіб. Львів: Афіша, 2013. 560 с.
17. Сало М.Я. Організація обслуговування населення на підприємствах ресторанного сервісу. Ресторанна справа: навч. посіб. Львів: Афіша, 2011. 404 с.
18. Сало М.Я. Організація роботи барів: довідник бармена. Львів: Афіша, 2012. 315 с.