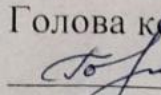


Міністерство освіти і науки України
Тернопільський фаховий коледж харчових технологій і торгівлі



ПРОГРАМА

фахового випробування на основі
освітньо-кваліфікаційного рівня «кваліфікований робітник»
для вступу на навчання за спеціальністю
241 Готельно – ресторанна справа
освітня програма
«Адміністратор (господар) залу»

Розглянуто
на засіданні циклової комісії
технологічних дисциплін
Протокол № 7 від 08.02. 22 р.
Голова комісії:
 Ганна ГОРШІНА

Тернопіль 2022

ЗАГАЛЬНІ ПОЛОЖЕННЯ

Відповідно до правил прийому на 2022 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.

Мета фахового вступного випробування – 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 241 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

Завдання охоплюють вузлові теми і питання із дисциплін «Устаткування», «Барна справа», «Організація обслуговування».

Вступне випробування здійснюється у письмовій формі.

ПЕРЕЛІК ТЕМ З ДИСЦИПЛІН, ЯКІ ВІНОСЯТЬСЯ НА ФАХОВЕ ВСТУПНЕ ВИПРОБУВАННЯ

Дисципліна «Устаткування»

Тема 1. Теоретичні основи курсу «Устаткування»

Загальні поняття про машини

1. Зміст та завдання курсу «Устаткування». 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.

1. Класифікація механічного устаткування.
2. Поняття про універсальні кухонні машини, їх комплектація змінними механізмами. 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. Машини-екстрактори для відтискання соку.
4. 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. Устаткування для збивання продуктів (міксери), приготування коктейлів.
3. Блендери. Види, особливості будови та роботи.

Тема 5. Холодильне устаткування

1. Способи отримання холоду. Загальні відомості про холодильне устаткування.
2. Класифікація холодильного устаткування.
3. Стационарні 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.

Тема 6. Ваговимірювальне устаткування. Міри маси та об'єму

1. Призначення та класифікація ваговимірювального устаткування. Індксація 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.

Дисципліна «Організація обслуговування»

Тема 1. Основи технологічного процесу обслуговування споживачів у закладах ресторанного господарства.

1. Класифікація підприємств і послуг закладів ресторанного господарства.
2. Основні типи і класи, сучасні концепції обслуговування споживачів закладів ресторанного господарства.

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

1. Види приміщень для обслуговування споживачів.
2. Види підсобних приміщень, їх характеристика.
3. Підготовка торгових приміщень та їх обладнання.
4. Підготовка персоналу до обслуговування у ЗРГ.
5. Характеристика столового посуду та приборів.
6. Підготовка посуду, приборів, столової білизни.
7. Послідовність сервірування столів.

Тема 3. Організація та моделювання процесу обслуговування споживачів у загальнодоступних закладах ресторанного господарства.

1. Інформаційне забезпечення процесу обслуговування.
2. Підготування до обслуговування споживачів.
3. Основні правила технологічного процесу обслуговування.
4. Правила подавання страв і напоїв.
5. Подавання холодних страв та закусок.
6. Подавання гарячих закусок.
7. Подавання супів та бульйонів.
8. Способи подавання гарячих страв.

Тема 4. Організація обслуговування бенкетів та прийомів.

1. Види прийомів і бенкетів.
2. Особливості обслуговування бенкетів за столом.
3. Особливості організації обслуговування бенкетів групи «фуршет».
4. Організація обслуговування бенкетів.

Тема 5. Організація кейтерингового обслуговування в ЗРГ.

1. Організація кейтерингового обслуговування..

Тема 6. Організація обслуговування споживачів під час проведення спеціальних заходів.

1. Організація дозвілля в ЗРГ.
2. Спеціальні види і форми обслуговування.
3. Особливості обслуговування тематичних заходів.

Дисципліна «Барна справа»

Тема 1. Історія виникнення барів і характеристика їх типів

1. Поняття бару та особливості їх розміщення.
2. Класи барів та їх характеристика.
3. Типи барів та їх характеристика.

Тема 2. Матеріально-технічне забезпечення роботи барів

1. Планування приміщень бару.
2. Умеблювання барів.
3. Вимоги до оснащення різних типів барів.
4. Механічне, теплове та холодильне обладнання барів.
5. Асортимент і класифікація скляного посуду барів.
6. Інструменти та інвентар бармена.

Тема 3. Організація праці обслуговування персоналу бару

1. Посадові обов'язки бармена.
2. Складання штатного розкладу.
3. Розподіл обов'язків і службова ієрархія.
4. Правила особистої гігієни бармена.
5. Охорона праці в барі.
6. Організація робочого місця бармена.

Тема 4. Підготовка бару до обслуговування відвідувачів

1. Санітарно-гігієнічна підготовка торгового залу бару.
2. Розташування меблів у барах різних класів.
3. Барна стійка-основний атрибут бару.

4. Правила складання меню для барів різної спеціалізації.
5. Види меню та карт напоїв, їх оздоблення.
6. Підготовка столової білизни, посуду, приборів в торговому залі.

Тема 5. Організація обслуговування відвідувачів у залі бару

1. Зустріч відвідувачів та порядок приймання замовлення.
2. Основні вимоги до обслуговування відвідувачів у барі.
3. Загальні правила подавання страв у барах різної спеціалізації.
4. Способи подавання десертів.
5. Способи подавання гарячих напоїв.
6. Подавання тютюнових виробів.
7. Подавання рахунків і види їх оплати.

Тема 6. Подавання холодних та алкогольних напоїв за столом

1. Подавання безалкогольних напоїв.
2. Подавання прохолодних напоїв.
3. Подавання алкогольних напоїв.
4. Правила подавання пива.

Тема 7. Класифікація та способи подавання змішаних напоїв

1. Класифікація змішаних напоїв.
2. Послідовність приготування змішаних напоїв способами «Білд», «Шейк», «Бленд».
3. Послідовність приготування змішаних напоїв способами «Стір», «Мадл», «Леер», «Комбінування».

Тема 8. Техніка приготування змішаних напоїв

1. Приготування змішаних напоїв в шейкері.
2. Приготування змішаних напоїв в стакані для змішування.
3. Приготування в посуді для подавання.
4. Приготування в міксері.

Тема 9. Оформлення змішаних напоїв і способи подавання гарнірів

1. Способи подавання гарнірів.
2. Особливості оздоблення змішаних напоїв.
3. Приготування гарнірів.
4. Фрукти в напоях.

Тема 10. Ароматизатори, підсолоджувачі, модифікатори, наповнювачі, емульгатори змішаних напоїв

1. Ароматизатори і підсолоджувачі змішаних напоїв.
2. Модифікатори коктейлів.
3. Наповнювачі для змішаних напоїв.
4. Емульгатори, що використовуються в мікології.

Тема 11. Основи для виготовлення змішаних напоїв

1. Коротка характеристика виноградних, міцних, ігристих, плодово-ягідних вин.
2. Коротка характеристика горілки, коньяку, марку, бренді, рому, віскі, текіли, метакси, араку, лікеру.
3. Коротка характеристика наливок, пуншів, настоянок, аперитивів, пива, безалкогольних напоїв.

Тема 12. Характеристика та рецептура змішаних напоїв

1. Характеристика коктейлів.
2. Характеристика коктейлів-аперитивів.

3. Тонізуючі змішані напої.
4. Характеристика коктейлів-діджестивів типу сауер.
5. Характеристика коктейлів-діджестивів інших типів.
6. Змішані напої для бенкетів, що готуються великими порціями.

Перелік питань

для проведення вступних випробувань із фахових дисциплін
для вступників
на основі раніше здобутого освітньо-кваліфікаційного рівня
«кваліфікований робітник»
зі спеціальності *241 Готельно-ресторанна справа*

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. Дайте характеристику типів підприємств ресторанного господарства за ознакою комплексу продукції і послуг.
38. Проаналізуйте за якими ознаками можна відрізнити порцеляновий посуд від фаянсового.
39. Наведіть типи підприємств ресторанного господарства за сезонністю і потужністю.
40. Охарактеризуйте асортимент, призначення порцеляно-фаянсового посуду.
41. Охарактеризуйте поняття «їдальня», «закусочна», «буфет», спеціалізація кожного з них.
42. Дайте визначення асортименту посуду із скла і кришталю, посуду для пива.
43. Вкажіть типи підприємств ресторанного господарства за класами.
44. Проаналізуйте асортимент металевого посуду, що використовується в закладах ресторанного господарства, мельхіор.
45. Проаналізуйте типи підприємств ресторанного господарства за характером контингенту.
46. Охарактеризуйте призначення вітчизняного керамічного, дерев'яного посуду, його застосування.
47. Дайте визначення поняття «ресторан» і його різновидів.
48. Правила роботи, структура управління ресторану. Права та обов'язки працівників ресторану.
49. Способи перенесення підносу з посудом та готовими стравами.
50. Дайте визначення видів столової білизни, її призначення.
51. Охарактеризуйте призначення серветок, що таке ручник і як він використовується.
52. Охарактеризуйте складові частини технологічних машин.
53. Подайте класифікацію реєстраторів розрахункових операцій та їх коротку

характеристику.

54. Охарактеризуйте вимоги, які висуваються до устаткування.

55. Подайте порівняльну характеристику холодильних шаф та холодильних камер.

56. Охарактеризуйте основні функціональні вузли та режими роботи РРО.

57. Опишіть призначення, будову, принцип роботи устаткування для приготування коктейлів.

58. Охарактеризуйте призначення системи автоматизації ЗРГ та алгоритм функціонування.

59. Опишіть типи, особливості будови та принцип роботи кововарок.

60. Охарактеризуйте вимоги до ваговимірювального устаткування.

61. У чому полягає необхідність використання РРО у закладах ресторанного господарства? Охарактеризуйте особливості будови та роботи РРО.

62. Опишіть будову, принцип роботи, правила експлуатації машин для подрібнення зерен кави.

63. Охарактеризуйте історичні фактори виникнення бару як типу підприємства ресторанного господарства. Назвіть типи барів і дайте їх характеристику.

64. Охарактеризуйте черговість виконання операцій при обслуговуванні інтенсивного потоку відвідувачів у барах.

65. Дайте характеристику робочих зон бармена за законами ергономіки.

66. Охарактеризуйте кваліфікаційні вимоги до професії бармена 4-го і 5-го розрядів.

67. Дайте характеристику обов'язкового інвентарю та інструментів бармена.

68. Охарактеризуйте психологічні основи торгового діалогу бармена.

Особливості обслуговування різних категорій відвідувачів.

69. Охарактеризуйте функціональні особливості основних стилів (класичний, фрістайл) та технік (спідміксинг, флейринг) приготування коктейлів.

70. Дайте характеристику основного механічного, теплового та холодильного обладнання барів.

71. Опишіть види мірного посуду, прийоми та техніки його використання у процесі приготування коктейлів.

72. Відобразіть схематично моделі типових барних стійок.

73. Обґрунтуйте правила еногастрономічних поєднань, роль еногастрономії у формуванні асортименту бару.

74. Охарактеризуйте правила прийому замовлень і розрахунку із споживачами за барною стійкою.

75. Поясніть вплив організації робочого місця бармена на якість та швидкість обслуговування.

76. Обґрунтуйте правила техніки безпеки в роботі офіціанта та бармена.

77. Охарактеризуйте асортимент основних послуг, які пропонують бари.

78. Розкрийте поняття напою аперитив.

79. Обґрунтуйте правила і техніку гарнірування змішаних напоїв. Варіанти місця розміщення гарніру.

80. Охарактеризуйте основні алкогольні напої, що використовують як основу для змішаних напоїв.

81. Дайте класифікацію та характеристику смако-ароматичних компонентів у змішаних напоях.

82. Дайте визначення, характеристику та значення модифікаторів в приготуванні змішаних напоїв.
83. Дайте класифікацію та характеристику пом'якшувально-згладжувальних компонентів в напоях.
84. Охарактеризуйте наповнювачі, що використовуються в мікології.
85. Обґрунтуйте роль прохолодних і тонізуючих напоїв у житті людини.
86. Охарактеризуйте основні способи та техніки виготовлення змішаних напоїв.
87. Дайте характеристику і класифікацію коктейлів-діджестивів.
88. Охарактеризуйте торговельно-виробничі приміщення барів. Їх склад залежно від типізації, виробничої потужності та класу обслуговування.
89. Охарактеризуйте особливості розміщення і діяльності барів при ресторанах, при готелях та при адміністративно-культурних центрах.
90. Охарактеризуйте кав'ярні та їх введення в суспільне життя України.

ПОРЯДОК ПІДГОТОВКИ ЗАВДАНЬ

З дисциплін за фахом для проведення вступного випробування, визначаються екзаменаційні питання. На підставі питань з дисциплін формуються комплекти екзаменаційних завдань в розрізі білетів з урахуванням кількості вступників в групі – до 30. Білет фахового вступного випробування містить три 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

Вступне випробування приймає призначена фахова атестаційна комісія. Вступне випробування проводиться у письмовій формі, яка спрямована на створення сприятливих умов для визначення відповідей на завдання та об'єктивності оцінювання їх знань.

Вступник, отримавши варіант екзаменаційного завдання, готує відповіді на питання і вносить їх до вкладного листка письмової роботи.

По закінченні терміну вступник підписує роботу і здає фаховій атестаційній комісії. Виконані письмові роботи перевіряються і оцінюються членами атестаційної комісії, після чого результати вступного випробування доводяться до відома вступників.

КРИТЕРІЇ ОЦІНЮВАННЯ ЗНАТЬ ВСТУПНИКІВ

Для проведення вступного випробування сформовано 30 варіантів завдань. Вступник має дати відповіді на три питання, які оцінюються за 12-бальною шкалою. Сума балів переводиться в оцінку за 200-бальною системою оцінювання досягнень вступників за спеціальною шкалою.

Систему нарахування балів за виконане завдання для оцінювання робіт вступників наведено в таблиці 1.

Таблиця 1

Оцінка за 12-бальною шкалою	Оцінка за 200-бальною шкалою
1,2,3	до 99 (не складено)
4	100
5	115
6	130

7	145
8	160
9	170
10	180
11	190
12	200

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

Високий рівень (180-200 балів) вступник отримує, виявивши такі знання тавміння: в повній мірі засвоїв увесь програмний матеріал, показує знання не лише основної, але й додаткової літератури, наводить власні міркування, робить узагальнюючі висновки, використовує знання з суміжних галузевих дисциплін, вдало наводить приклади.

Достатній рівень (145-170 балів) вступник отримує, виявивши такі знання тавміння: має також високий рівень знань і навичок. При цьому відповідь досить повна, логічна, з елементами самостійності, але містить деякі неточності або пропуски в неосновних питаннях. Можливе слабке знання додаткової літератури, недостатня чіткість у визначенні понять.

Задовільний рівень (115-130 балів) вступник отримує, виявивши такі знання тавміння: в загальній формі розбирається у матеріалі, але відповідь неповна, неглибока, містить неточності, робить помилки при формулюванні понять, відчуває труднощі, застосовуючи знання при наведенні прикладів.

Низький рівень (100-115 балів) вступник отримує, виявивши такі знання тавміння: в загальній формі розбирається у матеріалі.

До участі у конкурсі не допускається (0-99 балів), якщо вступник виявив такі знання та вміння: не знає значної частини програмного матеріалу..

СПИСОК РЕКОМЕНДОВАНОЇ ЛІТЕРАТУРИ

1. ДСТУ 3862-99 «Ресторанне господарство. Терміни та визначення».
2. ДСТУ 4281:2004 «Заклади ресторанного господарства. Класифікація».
3. ГОСТ 30390-95 «Общественно епитание. Кулинарная продукция, реализуемая населению».
4. ГОСТ 30523-97 «Услуги общественного питания. Общие требования»
5. ГОСТ 30524-97 «Услуги общественного питания. Требования к обслуживающему персоналу».
6. Алексеев Д. Ресторан за інтересами // Журнал "Ресторанні відомості", №101, 2006. - С. 12-14.
7. Андреюк Н. В., Минчинська І. В. Планування діяльності підприємства. -- Ірпінь, 2009. - 162 с.
8. Ареф'єва О. В., Коренков О. В. Управління потенціалом розвитку промислових підприємств. - К.: Грот, 2008. - 200 с.
9. Афанасьєв М. В., Плоха О. Б. Економіка підприємства. - Х.: ВД "Інжек", 2011. - 320 с.
10. Балабанова Л. В., Мажинський Р. В. Управління маркетинговим потенціалом підприємства. - Донецьк: ДонДУЕТ, 2009. - 144 с.
11. Барабаш Н. С. Аналіз господарської діяльності. - К.: КНТЕУ, 2009.-396с.
12. Барановський В.А. Ресторанний бізнес: Навчальний посібник. - РнД.: Фенікс, 2005. - 220 с.
13. Батенко Л. П., Белов М. А., Євдокимова Н. М. Планування діяльності підприємства. - К.: КНЕУ, 2009. - 384 с.
14. Бойчик І. М. Економіка підприємства. - К.: Атіка, 2011. - 528 с.
15. Бондар Н. М., Воротін В. Є., Гаєвський О. А. Економіка підприємства. - К.: МАУП, 2010. - 352 с.
16. Бородіна В.В. Ресторанно-готельний бізнес: Облік, податки, маркетинг, менеджмент. - М.: Книжковий світ, 2003. - 165 с.
17. Буряк П.Ю. Формування і надання інформації про фінансові ресурси підприємства // Фінанси України. - 2010.- № 10.- С.123-129.
18. Новікова О.В., Льовшина Л.Д., Михайлов В.М. Технологія приготування їжі: Українська кухня: Навчальний посібник. 2-ге вид., випр. та доповн. – Х.: Світ книг, 2016. – 679 с.
19. Мостова Л.М., Новікова О.В. Організація обслуговування на підприємствах ресторанного господарства. Навчальний посібник – 2-ге вид. – К.: Видавництво Ліра-К., 2015. – 338 с.
20. Організація обслуговування в закладах ресторанного господарства: Підручник для ВУЗів. Видання 2-ге перероб і доп./За заг. ред. проф. Н.А. П'ятницької. – К.: Кондор-Видавництво, 2012. – 557 с.
21. Технологія ресторанної справи: навч.-практ. посібник/ Я. М. Сало – Львів: Афіша, 2013. – 560 с.