



## ХАРАКТЕРИСТИКА ЗАВДАННЯ

Випробування відбувається у вигляді багаторівневого тестування.

Екзаменаційний білет складається із п'яти блоків завдань, сформованих випадковим чином із банку питань.

Блок I містить 10 запитань типу «правильно-неправильно» і 10 запитань закритого типу, що передбачають надання однієї вірної відповіді із чотирьох можливих. Максимальна кількість балів за виконання завдань блоку становить 20 (вірна відповідь оцінюється в 1 бал, невірна – 0 балів).

Блок II містить 5 запитань закритого типу, що передбачають надання декількох вірних відповідей із семи можливих та 5 запитань закритого типу, що передбачають пошук відповідності між термінами та їх визначеннями, причому одна із опцій вибору є зайвою. Максимальна кількість балів за виконання завдань блоку становить 30 (вірна відповідь оцінюється в 3 бали, невірна – 0 балів).

Блок III містить 5 запитань відкритого типу, що передбачають розв'язання нескладного розрахункового завдання з наданням лише результату розрахунку. Максимальна кількість балів за виконання завдань блоку становить 20 (вірна відповідь оцінюється в 4 бали, невірна – 0 балів).

Блок IV містить 10 запитань відкритого типу, що передбачають введення в поле для відповіді терміну, який відповідає запропонованому визначенню. Максимальна кількість балів за виконання завдань блоку становить 50 (вірна відповідь оцінюється в 5 балів, невірна – 0 балів).

Блок V містить одне комплексне завдання відкритого типу, що передбачає складання технологічної схеми виготовлення харчового продукту згідно із запропонованою рецептурою (максимальна кількість балів 15), аналіз розробленої технологічної схеми у вигляді запропонованої таблиці (максимальна кількість балів 20), розв'язання ситуативної задачі, пов'язаної із технологічним процесом, що розглядається (максимальна кількість балів 15), обґрунтування визначення критичних точок контролю для технології, що розглядається (максимальна кількість балів 15), а також формулювання обґрунтованої пропозиції щодо удосконалення технології продукту, який розглядається (максимальна кількість балів 15). Максимальна кількість балів за виконання завдання блоку становить 80.

Час виконання завдання 1 год 30 хв.

В екзаменаційних роботах не допускаються будь-які умовні позначки, що б розкривали авторство роботи. Ідентифікація вступника відбувається через персональний акант, з якого завантажено відповідь на завдання.

Чернетки екзаменаційних робіт не перевіряються.

Під час проведення вступного випробування забороняється користуватись електронними приладами (зокрема калькуляторами, мобільними телефонами тощо), підручниками, навчальними посібниками та іншими не передбаченими процедурою матеріалами.

## ПРОГРАМА ВИПРОБУВАННЯ

Програма вступного фахового випробування розроблена на базі програм підготовки бакалаврів із нормативних компонентів фахового спрямування за спеціальністю 181 Харчові технології та складається з таких розділів:

1. Основи технології ресторанної продукції
2. Організація ресторанного господарства
3. Управління якістю та безпечністю харчової продукції
4. Основи нутриціології та організації харчування

### **1. Основи технології ресторанної продукції**

*- Вступ до основ технології ресторанної продукції. Теоретичні основи виробництва ресторанної продукції*

Вступ. Предмет, мета, завдання дисципліни. Технологічний цикл виробництва кулінарної продукції. Способи кулінарної обробки харчової продукції.

Процеси, які формують якість кулінарної продукції. Вода. Білки. Вуглеводи. Ліпіди. Вітаміни та мінеральні речовини. Колір, смак і аромат харчових продуктів. Колоїди. Хімічні властивості високомолекулярних сполук (ВМС). Утворення дисперсних систем харчових продуктів.

*- Технологія універсальних напівфабрикатів, супів, соусів*

Визначення терміну «універсальні напівфабрикати». Класифікація за сукупними ознаками (бульйони, відвари, пасеровки – овочева, борошняна тощо, паніровки та ін.). Шляхи формування асортименту. Принципові технологічні схеми виробництва універсальних напівфабрикатів. Умови й терміни зберігання та реалізації напівфабрикатів; вимоги до якості напівфабрикатів. Рекомендації щодо використання напівфабрикатів для приготування страв і кулінарних виробів.

Роль супів у харчуванні. Характеристика харчової та біологічної цінності. Класифікація за сукупними ознаками. Роль заправних супів у харчуванні. Асортимент заправних супів. Технологічні схеми виготовлення заправних супів. Умови і терміни зберігання заправних супів. Поняття про гарніри до прозорих супів. Способи освітлення бульйонів. Технологічні схеми виготовлення прозорих супів. Умови і терміни зберігання прозорих супів. Технологічні схеми виготовлення прозорих супів. Використання пюреподібних супів у харчуванні різних груп населення. Умови і терміни зберігання пюреподібних супів. Характеристика способів приготування холодних і солодких супів. Технологічні схеми виготовлення холодних і солодких супів. Умови і терміни зберігання холодних і солодких супів.

Роль соусів у харчуванні, характеристика харчової та біологічної цінності. Класифікація за сукупними ознаками, закономірності формування асортименту, призначення. Основи технології виробництва соусів за групами. Загальні правила приготування та реалізації соусів з наповнювачами. Умови й терміни зберігання та реалізації соусів; вимоги до якості напівфабрикатів.

Перспективи розвитку асортименту й технологій продукції для різних типів ЗРГ і різних контингентів споживачів. Умови й терміни зберігання та реалізації соусів; вимоги до якості напівфабрикатів. Перспективи розвитку асортименту й технологій продукції для різних типів ЗРГ і різних контингентів споживачів.

*- Технологія страв з овочів, грибів, крупів, бобових*

Значення продуктів рослинного походження у харчуванні. Характеристика властивостей сировини. Класифікація напівфабрикатів із овочів за сукупними ознаками. Принципова схема технологічного процесу виробництва напівфабрикатів із овочів. Характеристика механічної кулінарної обробки овочів. Технологічні схеми виробництва окремих страв. Умови і терміни зберігання та реалізації напівфабрикатів; вимоги до якості напівфабрикатів. Рекомендації щодо використання напівфабрикатів для приготування страв і кулінарних виробів.

Класифікація страв і кулінарних виробів із круп, бобових і продуктів їх переробки за сукупними ознаками. Характеристика способів теплової обробки напівфабрикатів із круп, бобових і продуктів їх переробки (визначення режимів, параметрів процесу). Принципова схема технологічного процесу виробництва страв і кулінарних виробів із круп, бобових і продуктів їх переробки. Характеристика харчової, біологічної, енергетичної цінності кулінарної продукції із круп, бобових і продуктів їх переробки за групами. Умови і терміни зберігання та реалізації готової продукції; вимоги до якості. Перспективи розвитку асортименту і технологій кулінарної продукції із круп, бобових і продуктів їх переробки для різних типів ЗРГ і різних категорій споживачів.

*- Технологія страв з м'яса, птиці, риби*

Характеристика властивостей м'ясної сировини як об'єкта переробки в ЗРГ. Будова м'язової тканини. Її перетворення в технологічному процесі. Принципова схема технологічного процесу виробництва напівфабрикатів із м'яса. Класифікація напівфабрикатів із м'яса. Характеристика способів виробництва напівфабрикатів із м'яса. Характеристика напівфабрикатів із січеного м'яса. Технологічні схеми виробництва напівфабрикатів із січеного м'яса, їх порівняльний аналіз. Умови й терміни зберігання та реалізації напівфабрикатів, вимоги до їх якості. Характеристика харчової та біологічної цінності страв із м'яса. Класифікація страв і кулінарних виробів із м'яса за сукупними ознаками. Загальні правила та способи варіння, смаження, тушкування та запікання страв із м'яса. Асортимент виробів. Технологічні схеми виробництва страв і кулінарних виробів з вареного, смаженого, тушкованого та запеченого м'яса. Вимоги до якості страв із м'яса. Умови і терміни зберігання. Асортимент страв із січеного м'яса та котлетної маси. Аналіз технологічних схем виробництва окремих страв і виробів. Перспективи розвитку асортименту та технологій кулінарної продукції із січеного м'яса.

Характеристика властивостей вихідної сировини як об'єкта переробки в ЗРГ. Класифікація напівфабрикатів із птиці за сукупними ознаками. Принципова схема технологічного процесу виробництва напівфабрикатів із птиці. Характеристика способів підготовки тушок птиці до теплової обробки.

Аналіз технологічних схем виготовлення напівфабрикатів із птиці, кролика, пернатої дичини. Умови та терміни зберігання та реалізації напівфабрикатів; вимоги до якості напівфабрикатів. Рекомендації щодо використання напівфабрикатів для приготування страв і кулінарних виробів. Характеристика харчової та біологічної цінності страв і кулінарних виробів із птиці, кролика, пернатої дичини. Класифікація страв і кулінарних виробів із птиці за сукупними ознаками. Характеристика способів теплової обробки напівфабрикатів із птиці. Порівняльний аналіз фізико-хімічних перетворень сировини під час технологічного процесу. Асортимент відварних, припущених, смажених, тушкованих і запечених страв із птиці, кролика, пернатої дичини. Асортимент страв із січеного м'яса птиці, кролика, пернатої дичини. Загальні правила варіння, смаження, тушкування та запікання страв із птиці, кролика, дичини. Аналіз технологічних схем виготовлення окремих страв і кулінарних виробів з птиці, кролика, пернатої дичини. Умови й терміни зберігання та реалізації готової продукції; вимоги до якості. Перспективи розвитку асортименту та технологій кулінарної продукції з птиці для різних типів ЗРГ і різних категорій споживачів.

Характеристика властивостей вихідної сировини як об'єкта переробки в ЗРГ. Класифікація напівфабрикатів із риби за сукупними ознаками. Принципова схема технологічного процесу виробництва напівфабрикатів із риби. Характеристика механічної кулінарної обробки з риби. Умови та терміни зберігання та реалізації напівфабрикатів. Вимоги до якості напівфабрикатів.

Класифікація страв і кулінарних виробів із риби за сукупними ознаками. Характеристика способів теплової обробки напівфабрикатів із риби (визначення режимів, параметрів процесу). Принципова схема технологічного процесу виробництва страв і кулінарних виробів із риби. Характеристика харчової, біологічної, енергетичної цінності кулінарної продукції з риби. Умови й терміни зберігання та реалізації готової продукції; вимоги до якості. Перспективи розвитку асортименту та технологій кулінарної продукції з риби для різних типів ЗРГ і різних категорій споживачів. Класифікація страв і кулінарних виробів із нерибної водної сировини за сукупними ознаками. Характеристика способів теплової обробки напівфабрикатів із нерибної водної сировини (визначення режимів, параметрів процесу). Принципова схема технологічного процесу виробництва страв і кулінарних виробів із нерибної водної сировини. Характеристика харчової, біологічної, енергетичної цінності кулінарної продукції з нерибної водної сировини. Умови й терміни зберігання та реалізації готової продукції; вимоги до якості. Перспективи розвитку асортименту та технологій кулінарної продукції з нерибної водної сировини для різних типів ЗРГ і різних категорій споживачів.

*- Технологія борошняних страв, страв із макаронних виробів, яєць і молочних продуктів*

Харчова та біологічна цінність борошна, його технологічні властивості. Характеристика механічної кулінарної обробки борошна та продуктів його переробки. Класифікація напівфабрикатів із борошна та продуктів його переробки за сукупними ознаками. Принципова схема технологічного процесу

виробництва напівфабрикатів із борошна та продуктів його переробки. Умови і терміни зберігання та реалізації напівфабрикатів; вимоги до якості напівфабрикатів. Класифікація страв і кулінарних виробів із борошна за сукупними ознаками. Характеристика способів теплової обробки напівфабрикатів з борошна (визначення режимів, параметрів процесу). Характеристика харчової, біологічної, енергетичної цінності кулінарної продукції з борошна. Умови й терміни зберігання та реалізації готової продукції, вимоги до якості.

Характеристика харчової, біологічної, енергетичної цінності кулінарної продукції з яєць і продуктів їх переробки. Класифікація страв і кулінарних виробів із яєць і продуктів їх переробки за сукупними ознаками. Характеристика способів теплової обробки напівфабрикатів із яєць і продуктів їх переробки. Принципова схема технологічного процесу виробництва страв і кулінарних виробів із яєць і продуктів їх переробки. Умови і терміни зберігання та реалізації готової продукції; вимоги до якості.

Характеристика харчової та біологічної цінності страв із молока. Класифікація страв і кулінарних виробів із молока. Характеристика способів теплової обробки напівфабрикатів із молока та продуктів його переробки (визначення режимів, параметрів процесу). Принципова схема технологічного процесу виробництва страв і кулінарних виробів із молока та продуктів його переробки. Умови і терміни зберігання та реалізації готової продукції; вимоги до якості.

#### *-Технологія холодних страв, десертів і напоїв*

Роль холодних страв і закусок у харчуванні. Характеристика харчової та біологічної цінності. Класифікація за сукупними ознаками. Закономірності формування асортименту, призначення. Роль салатів у харчуванні. Класифікація салатів. Аналіз асортименту та технологічних схем виробництва різних салатів і вінегретів. Вимоги до якості салатів і вінегретів. Умови і терміни зберігання і реалізації готової продукції. Роль холодних страв і закусок із овочів і грибів, із м'яса та м'ясопродуктів, із риби та нерибних морепродуктів у харчуванні. Перетворення, що відбуваються із харчовими речовинами овочів і грибів, м'яса та м'ясопродуктів, риби та нерибних морепродуктів під час технологічного процесу. Аналіз асортименту та технологічних схем виробництва різних холодних страв і закусок із овочів і грибів, м'яса та м'ясопродуктів, риби та нерибних морепродуктів. Вимоги до якості холодних страв і закусок, особливості подачі. Умови і терміни зберігання та реалізації готової продукції.

Класифікація, асортимент, характеристика та призначення охолоджених і швидкозаморожених напівфабрикатів, страв і кулінарних виробів. Теоретичні передумови виробництва охолоджених і заморожених напівфабрикатів, страв і кулінарних виробів: обґрунтування параметрів процесу. Вплив способів пакування (вакуум-пакування, у середовищі інертних газів, тощо) та виду таропакувальних матеріалів на якісні характеристики продукції. Умови і терміни зберігання та реалізації напівфабрикатів; вимоги до якості напівфабрикатів. Рекомендації щодо використання напівфабрикатів для приготування страв і кулінарних виробів.

Роль десертів у харчуванні. Харчова та біологічна цінність солодких страв. Класифікація десертів. Особливості первинної підготовки сировини для виробництва десертів. Характеристика сировини для виробництва десертів із драглеподібною структурою. Порівняльний аналіз властивостей різних драглеутворювачів. Теоретичні основи драглеутворення. Порівняльний аналіз асортименту та технологічних схем виробництва різних драглеподібних десертів. Вимоги до якості. Умови і терміни зберігання. Характеристика сировини для виробництва компотів і киселів. Аналіз асортименту та технологічних схем виробництва компотів і киселів. Вимоги до якості. Умови і терміни зберігання. Роль гарячих десертів у харчуванні. Класифікація гарячих солодких страв. Аналіз асортименту та технологічних схем виробництва різних гарячих десертів. Вимоги до якості. Умови і терміни зберігання.

Роль напоїв у харчуванні, характеристика харчової та біологічної цінності. Класифікація напоїв за сукупними ознаками, призначення, закономірності формування асортименту. Характеристика основних вихідних компонентів і добавок, що застосовуються у приготуванні змішаних напоїв. Загальна принципова схема технологічного процесу виробництва напоїв, мета і завдання етапів технологічного процесу. Класифікація гарячих напоїв за сукупними ознаками, закономірності формування асортименту. Основи технології виробництва гарячих напоїв. Принципова технологічна схема виробництва гарячих напоїв. Умови і терміни зберігання та реалізації гарячих напоїв, вимоги до якості. Класифікація холодних напоїв за сукупними ознаками, закономірності формування асортименту. Основи технології виробництва холодних напоїв. Аналіз технологічних схем приготування різних виробництва холодних напоїв. Умови й терміни зберігання та реалізації холодних напоїв, вимоги до якості. Перспективи розвитку асортименту та технологій холодних напоїв для різних типів ЗРГ і різних категорій споживачів.

## **2. Організація ресторанного господарства**

*- Сучасний стан та перспективи розвитку ресторанного господарства в Україні*

Ресторанне господарство, його сутність, особливості та перспективи на сучасному етапі розвитку України. Функції ресторанного господарства, особливості галузі ресторанного господарства. Соціальні чинники та їх вплив на розвиток ресторанного господарства в Україні. Нормативно-правове регулювання діяльності ресторанного бізнесу. Фактори, що впливають на вибір типу, місткості закладу, його концепції тощо. Забезпеченість місцями у загальнодоступних закладах ресторанного господарства.

Характеристика типів закладів ресторанного господарства. Характеристика і класифікація закладів ресторанного господарства відповідно до ДСТУ 4281:2004 «Заклади ресторанного господарства. Класифікація». Правила роботи закладів ресторанного господарства. Послуги, що здійснюють заклади ресторанного господарства, та їх класифікація за різними ознаками.

Види меню, їх характеристика. Види меню у міжнародній практиці: а-ля карт (a la carte), а парт (a part), табльдот (tabled'hote); «шведський стіл», буфетне

обслуговування. Послідовність запису страв (напоїв, виробів) залежно від типу закладу ресторанного господарства. Карти напоїв: призначення, види (винна, коктейльна, пивна, чайна, кавова тощо).

- *Виробничо-торговельна структура закладів ресторанного господарства*

Характеристика та класифікація виробничо-торговельної структури закладів ресторанного господарства. Форми організації виробництва у ресторанному господарстві: концентрація, спеціалізація, кооперація, комбінування. Структура виробництва закладів ресторанного господарства, характеристика основних складових (цех, відділення, дільниця, робоче місце). Види ресурсів для забезпечення діяльності закладів ресторанного господарства.

- *Організація постачання закладів ресторанного господарства*

Основні принципи та особливості організації постачання закладів ресторанного господарства в сучасних умовах. Джерела, види та форми постачання. Організація продовольчого та матеріально-технічного постачання закладів ресторанного господарства: функції служби постачання, характеристика транзитної та складської форм поставок сировини та продовольчих товарів, централізованого та децентралізованого способів доставки товарів, кільцевого та маятникового маршрутів завезення товарів. Методи визначення потреби закладів ресторанного господарства у продовольчих ресурсах (сировина, напівфабрикати, купівельні товари).

Критерії вибору постачальників. Організація договірних взаємовідносин із постачальниками. Умови укладання угод із закупівлі товарних ресурсів, порядок закупівлі сировини на продовольчих ринках. Організація транспортних операцій для доставки продукції. Види транспорту, вимоги до нього.

- *Організація складського господарства*

Основні функції та призначення складського господарства. Організація роботи складського господарства, послідовність складських операцій. Види та характеристика складських приміщень, обладнання і тара, що в них застосовуються. Вимоги до складських приміщень. Площі та принципи розміщення складських приміщень. Організація зберігання сировини: режими та способи зберігання, дотримання принципів товарного сусідства. Професійно-кваліфікаційний склад робітників складської групи. Організація тарного господарства. Класифікація тари, її призначення. Види, вимоги до ваговимірjuвальних засобів.

- *Організація виробничих процесів*

Класифікація виробничих процесів. Характеристика основних елементів виробничого процесу. Основні, допоміжні та обслуговуючі процеси. Принципи раціональної організації виробничого процесу. Їх характеристика та основні показники.

Організаційні основи оперативного планування виробництва у закладах ресторанного господарства. Цілі, завдання, функції та напрями оперативного планування виробництва, його організаційні особливості. Нормативна база оперативного планування виробництва.



Значення та склад виробничої програми підприємства. Види кулінарної продукції, їх характеристика. Характеристика напівфабрикатів за ступенем їх готовності. Принципи формування виробничої програми для закладів ресторанного господарства різних типів (наряд-замовлення, планове меню, план-меню). Фактори, що враховуються при складанні виробничої програми закладів ресторанного господарства різних типів.

Загальна характеристика виробничих цехів – заготівельних, доготовельних, спеціалізованих. Основні принципи та вимоги до організації роботи цехів і допоміжних служб закладів ресторанного господарства.

Організація роботи цехів (м'ясного, рибного, овочевого, птахо-гомількового, обробки зелені). Призначення цеху, його характеристика (централізоване та децентралізоване виробництво). Нормативна документація, що регламентує виробництво продукції, норми виробітку. Класифікація та асортимент напівфабрикатів, що виробляються у цеху. Склад виробничих приміщень цеху. Організація технологічного процесу виробництва напівфабрикатів із різних видів сировини. Технологічні лінії та дільниці цехів. Раціональна організація робочих місць у цехах, їх оснащення обладнанням та інвентарем. Контроль якості напівфабрикатів, що виробляються. Професійно-кваліфікаційний склад працівників цеху.

Організація роботи м'ясо-рибних цехів у закладах ресторанного господарства з повним виробничим циклом. Виробнича програма цеху. Технологічні лінії та дільниці, що виділяються у м'ясо-рибному цеху. Раціональна організація робочих місць у м'ясо-рибному цеху, їх оснащення обладнанням та інвентарем. Професійно-кваліфікаційний склад працівників цеху.

Організація роботи гарячого та холодного цехів. Призначення цеху, його характеристика. Нормативна документація, що регламентує виробництво продукції. Асортимент продукції, що виробляється в гарячому та холодному цехах.

Принципи розміщення приміщень гарячого та холодного цеху, раціональна розстановка обладнання в них. Відділення, що знаходяться в гарячому та холодному цехах, їх організаційно-технологічна характеристика.

Організація дільниці з виробництва борошняних кулінарних страв і виробів у гарячому цеху. Особливості організації робочих місць з виробництва страв на відкритому вогні. Організація робочого місця з виробництва гарячих десертів.

Організація робочого місця з виробництва бутербродів, салатів, салатів-коктейлів, вінегретів, солодких страв і десертів у холодному цеху. Організація робочого місця з виробництва заморожених десертів. Функції та обов'язки десертника.

Організація робочого місця з виробництва холодних напоїв, у тому числі соків-фреш, устаткування та інвентар.

Раціональна організація робочих місць, їх оснащення обладнанням та інвентарем залежно від типу та потужності закладу ресторанного господарства.

Контроль якості продукції, що виготовляється. Професійно-кваліфікаційний склад працівників цехів.

Організація роботи кулінарного, борошняного, кондитерського цехів. Призначення цеху, його характеристика. Нормативна документація, що регламентує виробництво продукції, норми виробітку. Асортимент продукції, що виробляється в цехах. Особливості виготовлення продукції у закладах із централізованим виробництвом. Потужність цехів.

Принципи розроблення виробничої програми цеху. Схема організації виробничих процесів у цехах. Відділення та виробничі приміщення, що виділяються в цехах, їх характеристика, призначення. Технологічні лінії та дільниці цехів, принципи їх організації.

Раціональна організація робочих місць, їх оснащення обладнанням та інвентарем залежно від типу та потужності закладу ресторанного господарства. Контроль якості продукції, що виготовляється. Професійно-кваліфікаційний склад працівників цеху.

*- Організація реалізації готової продукції у заготівельних, доготівельних і закладах ресторанного господарства з повним виробничим циклом*

Організація реалізації готової продукції у заготівельних закладах ресторанного господарства. Організація роботи експедиції у закладах ресторанного господарства.

Організація реалізації готової продукції у доготівельних закладах ресторанного господарства і закладах із повним виробничим циклом.

*- Організація роботи роздавальних ліній*

Характеристика роздавальних ліній у закладах ресторанного господарства. Організація роздавальних ліній у закладах ресторанного господарства з різними методами обслуговування. Особливості організації роздавальних ліній у закладах ресторанного господарства сучасного формату за типом «free flow system». Вимоги до персоналу роздавальних ліній, його обов'язки.

*- Нормування праці у закладах ресторанного господарства*

Сутність, функції та принципи нормування праці в ресторанному господарстві. Система норм праці, що використовується у закладах ресторанного господарства. Види норм праці та їх класифікація. Методи нормування праці – аналітичні та сумарні, їх характеристика та принципи застосування.

Класифікація витрат робочого часу. Склад і характеристика робочого часу – часу роботи та часу перерв. Характеристика регламентованих і нерегламентованих перерв. Поняття нормованих і ненормованих витрат робочого часу.

Графіки виходу на роботу персоналу закладів ресторанного господарства – лінійний, стрічковий (ступінчатий), двобригадний, підсумований облік робочого часу, комбінований.

*- Організація підготовки закладів ресторанного господарства до обслуговування споживачів*

Види торговельних приміщень, їх призначення та характеристика. Види, класифікація меблів; способи розміщення меблів у залах. Види та характеристика устаткування, що використовується для обслуговування споживачів. Класифікація та характеристика столового посуду і наборів. Норми посуду та наборів на одного споживача у закладах ресторанного господарства різних типів. Характеристика столової білизни: призначення, основні види тканин, кольори.

Організація клінінгових технологій підготовки торговельних приміщень до обслуговування споживачів.

*- Технологія обслуговування у закладах ресторанного господарства*

Види та методи обслуговування, їх характеристика. Структура та стадії процесу обслуговування за участю офіціантів. Правила підготування посуду, наборів, білизни та інших аксесуарів до обслуговування. Види сервірування та їх характеристика.

Загальні вимоги до обслуговування споживачів у закладах ресторанного господарства. Системи сервісу: один або постійний офіціант; два офіціанти (віденська); старший офіціант або матеріально відповідальний кельнер, шеф-де-ранг система (французька), американська. Обов'язки офіціантів 3, 4, 5 розрядів, кваліфікаційні вимоги. Системи обслуговування відповідно до типів і класів закладів ресторанного господарства.

Послідовність і загальні правила подавання страв, напоїв і борошняних кондитерських виробів у закладах ресторанного господарства з обслуговуванням офіціантами. Способи подавання страв, їх характеристика.

Правила подавання алкогольних і безалкогольних напоїв у закладах ресторанного господарства різних типів: види посуду, температурний режим, принципи поєднання зі стравами.

*- Організація обслуговування бенкетів*

Організація обслуговування бенкетів. Класифікація бенкетів за різними ознаками. Стадії організації бенкетів. Порядок прийому і виконання замовлень на обслуговування споживачів у закладах ресторанного господарства.

Види бенкетів за столом: бенкет за столом з повним обслуговуванням офіціантами; бенкет за столом із частковим обслуговуванням офіціантами, бенкет-чай, бенкет-кава, їх характеристика. Види бенкетів біля столу: бенкет-фуршет, бенкет-коктейль, їх характеристика. Комбіновані бенкети: змішані бенкети, бенкет-буфет в англійському стилі, бенкет за типом «шведської лінії», бенкет-коктейль-фуршет, фуршет-кава, коктейль-фуршет-кава, їх характеристика.

Особливості меню, правила підбору та подавання аперитивів і диджестивів під час проведення різних видів бенкетів. Особливості підготовки та обслуговування різних видів бенкетів.

Організація обслуговування офіційних прийомів. Види офіційних прийомів: офіційний дипломатичний прийом, офіційний королівський прийом, офіційний діловий прийом, їх особливості. Види офіційних дипломатичних прийомів: Бокал шампанського або Бокал вина, Сніданок, Чай, Журфікс,

Коктейль, Фуршет, Обід, Обід-буфет, Вечеря, їх цілі, завдання, характеристика, час проведення та особливості.

Підготовка до проведення офіційних дипломатичних прийомів, вимоги до сервірування столів. Порядок обслуговування гостей під час проведення офіційних прийомів.

- *Спеціальні форми обслуговування*

Організація кейтерингового обслуговування споживачів у закладах ресторанного господарства. Класифікація кейтерингового обслуговування. Види кейтерингу. Організація повносервісногокейтерингового обслуговування. Характеристика кейтерингових послуг. Матеріально-технічне забезпечення кейтерингового обслуговування.

Організація обслуговування споживачів у закладах швидкого обслуговування. Сутність поняття «заклад швидкого обслуговування». Вимоги до закладів швидкого обслуговування. Особливості меню та надання послуг у закладах швидкого обслуговування. Структура та стадії процесу самообслуговування. Основні складові процесу самообслуговування (потреби, черги, вузли обслуговування, пропускна спроможність, місткість залу, час зайнятості місця).

Організація обслуговування туристів у готелі. Види закладів ресторанного господарства у готелях, їх характеристика, місця розташування, форма обслуговування споживачів. Типи харчування в готелях. Класифікація та характеристика сніданків у готелях. Організація харчування за типом «шведський стіл».

Організація обслуговування пасажирів на транспорті. Основні види транспорту. Характеристика закладів ресторанного господарства, що обслуговують пасажирів різних видів транспорту.

Організація обслуговування учасників ділових та іvent-заходів. Класифікація ділових заходів залежно від їх призначення. Форми обслуговування учасників ділових та інших заходів. Організація обслуговування учасників з'їздів, конференцій, фестивалів, форумів тощо. Організація обслуговування споживачів за місцем проживання та місцем проведення заходів. Види прискорених форм обслуговування і номенклатура послуг, що надаються. Організація обслуговування учасників під час перерви – кава-брейк («Coffeebreak»): особливості меню, підготовки приміщень, устаткування, обслуговування; обслу-говування в конференц-залах.

Типи закладів ресторанного господарства, що надають послуги харчування на виставках та ярмарках, особливості асортименту продукції, обслуговування; вимоги до персоналу.

Обслуговування споживачів у садово-парковій, рекреаційній зонах, у театральних-концертних і видовищних закладах. Сезонні та стаціонарні заклади ресторанного господарства. Асортимент продукції, порядок надання послуг харчування. Організація харчування у парках відпочинку та атракціонів, у торговельно-розважальних комплексах.

- *Організація обслуговування споживачів за місцем роботи і навчання*

Організація обслуговування за місцем роботи. Класифікація контингентів споживачів за місцем роботи у закладах ресторанного господарства. Загальні вимоги до організації харчування робітників і службовців. Види закладів ресторанного господарства з обслуговуванням за місцем роботи. Режими харчування. Організація обслуговування зосереджених та розосереджених контингентів. Запровадження комплексних раціонів харчування. Порядок комплектування комплексних обідів. Види механізованих роздавальних ліній.

Організація обслуговування за місцем навчання. Організація харчування на підприємствах соціальної сфери (дошкільні заклади, загальноосвітні школи, професійно-технічні та вищі навчальні заклади). Порядок надання послуг із харчування у загальноосвітніх, професійно-технічних і вищих навчальних закладах. Види закладів з обслуговуванням споживачів за місцем навчання. Режими роботи. Вимоги до розроблення меню.

### **3. Контроль та управління якістю та безпечністю харчової продукції**

#### *- Основні поняття системи HACCP*

Поняття якості та системи управління якістю харчової продукції. ДСТУ ISO 22000:2007 та ДСТУ ISO 9000:2007. Принципи HACCP. Поняття групи HACCP та вимоги до неї. Програми-передумови.

#### *- Аналіз небезпечних чинників*

Поняття небезпечних чинників та їх класифікація. Методика оцінювання небезпечних чинників за тяжкістю наслідків та ймовірністю виникнення. Поняття запобіжних заходів.

#### *- Визначення критичних точок контролю*

Поняття критичної точки контролю. Відмінність критичної точки контролю та програми-передумови. Методика складання протоколу визначення критичних точок контролю.

#### *- Моніторинг, коригування, валідація, верифікація*

Встановлення процедур моніторингу критичних точок контролю. Розроблення коригувальних дій. Встановлення процедур валідації та верифікації.

#### *- Показники якості харчової продукції*

Поняття органолептичних, фізико-хімічних, мікробіологічних показників, показників безпеки та харчової, енергетичної, біологічної цінності. Поняття дерева якості. Комплексний показник якості.

*- Методи визначення вологості, кислотності та лужності харчових продуктів*

Методи визначення вологості. Методи визначення кислотності. Методи визначення лужності.

#### *- Методи визначення вмісту білків, жирів і вуглеводів*

Методи визначення білків. Методи визначення жирів. Методи визначення вуглеводів.

#### *- Спеціальні методи дослідження борошністої сировини*

Визначення вмісту і властивостей клейковини. Дослідження фізичних властивостей тіста на альвеографі Шопена та фаринографі Брабендера.

Визначення вологопоглинальної та водоутримуючої здатності борошна. Дослідження властивостей крохмалю на амілографі. Дослідження в'язкості модельних систем тіста на віскозиметрі Брукфільда.

- *Спеціальні методи дослідження м'ясної сировини*

Визначення водоутримуючої здатності. Визначення жирутримуючої здатності. Визначення емульгуючої здатності. Дослідження реологічних властивостей фаршевих систем на еластопластометрі Толстого.

#### **4. Основи нутриціології та організації харчування**

- *Харчові речовини та їх роль у життєдіяльності людини.*

Поняття нутриціології, мета, предмет і об'єкт вивчення дисципліни. Потреба людей у харчових речовинах і енергії. Білки та їх роль у харчуванні людини. Ліпіди та їх роль у харчуванні людини. Вуглеводи та їх роль у харчуванні людини. Вітаміни та їх роль у харчуванні людини. Мінеральні речовини та їх роль у харчуванні людини. Антихарчові речовини у складі продуктів харчування та їх вплив на процеси травлення.

- *Основи збалансованого харчування різних верств населення*

Поняття про збалансоване харчування. Концепції збалансованого харчування. Особливості харчування дітей та підлітків. Особливості харчування людей, зайнятих розумовою працею. Особливості харчування людей, зайнятих фізичною працею. Особливості дієтичного та лікувально-профілактичного харчування. Особливості харчування людей похилого віку.

### **КРИТЕРІЇ ОЦІНЮВАННЯ**

Кожне вірно виконане завдання блоку I оцінюється в 1 бал. Максимальна кількість балів, яку може отримати вступник, вірно виконавши всі завдання блоку I становить по 20 балів відповідно.

Кожне вірно виконане завдання блоку II оцінюється в три бали. Максимальна кількість балів, яку може отримати вступник, вірно виконавши всі завдання блоку II становить по 30 балів відповідно.

Кожне вірно виконане завдання блоку III оцінюється в 4 бали. Максимальна кількість балів, яку може отримати вступник, вірно виконавши всі завдання блоку III становить 20 балів.

Кожне вірно виконане завдання блоку IV оцінюється в 5 балів. Максимальна кількість балів, яку може отримати вступник, вірно виконавши всі завдання блоку IV, становить 50 балів.

Блок V містить 5 завдань відкритого типу, критерії оцінювання яких представлено в таблицях нижче.

#### **Завдання 5.1. Складання технологічної схеми**

<b>Критерій</b>	<b>Бали</b>
Правильність обраних операцій і їх послідовність у схемі	0-5
Точність і детальність схеми, в т.ч. зазначення технологічних режимів і параметрів технологічних операцій	0-5

Наявність виділення на схемі підсистем та коректність вибору	0-3
Коректність оформлення схеми	0-2
Разом за завдання	0-15

#### Завдання 5.2. Аналіз технологічної схеми у вигляді таблиці

Завдання виконується у вигляді типової таблиці, наведеної нижче

Підсистема (А, В, С)	Мета підсистеми	Операції підсистеми	Режими і параметри здійснення операції	Фізико-хімічні, біохімічні та мікробіологічні зміни, що мають місце під час проведення операції	Роль фізико-хімічних, біохімічних і мікробіологічних змін у формуванні якості виробу

Критерій	Бали
Відповідність таблиці розробленій технологічній схемі	0-3
Точність, детальність і коректність режимів і параметрів проведення операцій	0-3
Точність, детальність і коректність зазначення перетворень нутрієнтів на кожному етапі технологічного процесу	0-9
Коректність визначення ролі процесу у формуванні якості виробу	0-5
Разом за завдання	0-20

#### Завдання 5.3. Розв'язання ситуативної задачі

Критерій	Бали
Коректність відповіді	0-5
Повнота відповіді	0-5
Обґрунтованість відповіді	0-5
Разом за завдання	0-15

#### Завдання 5.4. Обґрунтування вибору критичних точок контролю

Завдання рекомендовано виконувати у вигляді текстової відповіді, а також заповнення типової таблиці, наведеної нижче.

Етап технологічного процесу, для якого призначено КТК	Вид небезпеки	Параметр, що вимірюється	Граничні значення параметра	Спосіб, частота, місце і відповідальний за вимірювання параметра	Коригувальні дії

Критерій	Бали
Коректність визначення можливих небезпек у технологічному процесі	0-5
Обґрунтованість і коректність призначення кожної критичної точки, наявність граничних значень для неї	0-5
Коректність і обґрунтованість коригувальних дій	0-5
Разом за завдання	0-15

Завдання 5.5. Формування пропозиції удосконалення технологічного процесу

Критерій	Бали
Креативність і повнота відповіді	0-5
Обґрунтованість відповіді	0-10
Разом за завдання	0-15

Максимальна кількість балів, яку може отримати вступник, вірно виконавши всі завдання блоку V, становить 80 балів.

Робота оцінюється в інтервалі від 0 до 200 балів.

Робота, оцінена нижче 100 балів вважається виконаною незадовільно.

## РЕКОМЕНДОВАНА ЛІТЕРАТУРА

### Підручники, навчальні посібники

1. Мостова Л. М. Організація обслуговування в ресторанному господарстві : підручник / Л. М. Мостова, О. В. Новікова, І. М. Ракленко. – Харків : Світ Книг, 2017. – 656 с.

2. Архіпов В. В. Організація ресторанного господарства : навч. посібн. / В. В. Архіпов. – Київ : Центр навчальної літератури, 2019. – 280 с.

3. Архіпов В. В. Організація обслуговування в закладах ресторанного господарства : навч. посібн. / В. В. Архіпов, В. А. Русавська – Київ : Центр навчальної літератури, 2019. – 342 с.

4. Технологія продукції ресторанного господарства : підручник / А. Д. Салавеліс, С. Л. Колесніченко, Ю. О. Козонова, С. О. Поплавська. – Одеса : Освіта України, 2017. – 312 с.

5. Системи управління якістю на підприємствах харчової промисловості : навч. посібн. / В. В. Кійко та ін. – Київ : Олді+, 2023. – 278 с

6. Черевко О.І., Крайнюк Л.М., Касілова Л.О. Методи контролю якості харчової продукції : навч. посібник. Суми : Університетська книга, 2019. 512 с.

7. Нутриціологія : навчальний посібник / Н. В. Дуденко, Л. Ф. Павлоцька, Т. А. Лазарева [та ін.]. – Харків : Світ книг, 2017. – 560 с.



### **Словники, енциклопедії, довідники**

1. Збірник рецептур національних страв та кулінарних виробів, правових, нормативно-правових та інших актів для закладів ресторанного господарства / автор-розробник і укладач: О. В. Шалимінов. – Київ : Арій, 2011. – 992 с.

2. ДБН В.2.2-25:2009 "Підприємства харчування (заклади ресторанного господарства)".

### **Інформаційні ресурси**

1. Про затвердження Норм фізіологічних потреб населення України в основних харчових речовинах і енергії [Електронний ресурс] : [Наказ МОЗ України]. – Режим доступу: <https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/z1206-17#Text>. – Станом на 10.04.2024. – Назва з екрану.

Голова фахової

атестаційної комісії

Олег ПОДОЛЯК

Затверджено на засіданні Приймальної комісії

Харківського національного університету імені В. Н. Каразіна

Протокол № 5 від 3 червня 2024 року

Відповідальний секретар

Приймальної комісії

Сергій ЄЛЬЦОВ