

**Міністерство освіти і науки України  
Рівненський фаховий коледж економіки та бізнесу**

«



**ЗАТВЕРДЖУЮ**  
Голова приймальної комісії  
В.П. Романчук  
«17» березня 2021 р.

**ПРОГРАМА**  
**фахового вступного випробування**  
**спеціальність 181 «Харчові технології»**

**Рівне - 2021 р.**

## ЗМІСТ

1. ПОЯСНЮВАЛЬНА ЗАПИСКА .....	3
2. ПЕРЕЛІК ТЕМ З НАВЧАЛЬНИХ ДИСЦИПЛІН, ЩО ВІНОСЯТЬСЯ НА ТЕСТУВАННЯ .....	6
3. КРИТЕРІЇ ОЦІНЮВАННЯ ЗАВДАНЬ ФАХОВОГО ВСТУПНОГО ВИПРОБУВАННЯ .....	9
4. СПИСОК РЕКОМЕНДОВАНОЇ ЛІТЕРАТУРИ.....	10

## 1. ПОЯСНЮВАЛЬНА ЗАПИСКА

Програма розроблена на підставі Законів України «Про освіту» та «Про фахову передвищу освіту», Положення про приймальну комісію закладів фахової передвищої освіти, затвердженого наказом Міністерства освіти і науки України від 30.10.2019 р. №1350.

Призначення програми – забезпечити проведення фахового вступного випробування для здобуття **освітньо-професійного ступеня фахового молодшого бакалавра**.

Мета фахового вступного випробування полягає у визначенні рівня теоретичних знань і практичних умінь і навичок, необхідних для опанування знань за програмою підготовки здобувачів фахового молодшого бакалавра зі спеціальності 181 «Харчові Технології» за **освітньою** програмою «Харчові Технології» галузі знань 18 «Виробництво та технології».

*Вимоги до здібностей і підготовленості абітурієнтів.* Абітурієнти повинні володіти здібностями до засвоєння знань, умінь і навичок та підготовлені до роботи у закладах ресторанного господарства усіх видів технологічної діяльності.

*Характеристика змісту програми.* Програма складається з переліку питань за темами, які відображають окремі аспекти спеціальності та інтегрує знання з дисциплін «Технологія виробництва кулінарної продукції», «Організація обслуговування та сервіс ЗРГ», «Устаткування закладів ресторанного господарства», передбачених програмою підготовки здобувачів фахового молодшого бакалавра зі спеціальності 181 «Харчові технології», а також включає тестові завдання з дисципліни фахового спрямування. Кожен із запропонованих тестів має три варіанти відповідей, правильним із яких є лише один.

## **2. ПЕРЕЛІК ТЕМ З НАВЧАЛЬНИХ ДИСЦИПЛІН, ЩО ВІНОСЯТЬСЯ НА ТЕСТУВАННЯ**

### **ДИСЦИПЛІНА: ТЕХНОЛОГІЯ ВИРОБНИЦТВА КУЛІНАРНОЇ ПРОДУКЦІЇ**

#### ***Тема 1. ПРИЙОМИ КУЛІНАРНОЇ ОБРОБКИ ХАРЧОВИХ ПРОДУКТІВ.***

Прийоми кулінарної обробки харчових продуктів. Механічна обробка харчових продуктів. Характеристика технологічного процесу виробництва харчових продуктів. Теплова обробка харчових продуктів. Основні способи теплової кулінарної обробки сировини. Допоміжні та комбіновані способи теплової обробки. Характеристика технологічного процесу виготовлення харчових продуктів.

#### ***Тема 2. ТЕХНОЛОГІЧНИЙ ПРОЦЕС МЕХАНІЧНОЇ ОБРОБКИ ОВОЧІВ, ГРИБІВ ТА ВИРОБНИЦТВА НАПІВФАБРИКАТІВ.***

Технологічний процес механічної обробки овочів, грибів, напівфабрикати з них. Приготування напівфабрикатів з картоплі. Обробка коренеплодів. Обробка капустяних, цибулевих овочів, приготування напівфабрикатів з них, використання відходів. Форми нарізування овочів, та їх кулінарне використання. Характеристика і обробка плодів овочів. Підготовка овочів до фарширування.

#### ***Тема 3. ТЕХНОЛОГІЧНИЙ ПРОЦЕС МЕХАНІЧНОЇ ОБРОБКИ РИБИ, МОРЕПРОДУКТІВ ТА ВИРОБНИЦТВА НАПІВФАБРИКАТІВ.***

Технологічний процес механічної обробки риби з кістковим скелетом, напівфабрикати з них. Технологічний процес механічної обробки деяких видів риби: прісноводних, морських. Технологічний процес механічної обробка риби з хрящовим скелетом, напівфабрикатів з них. Способи фарширування риби. Приготування напівфабрикатів з риби підвищеної складності. Напівфабрикати з риби та їх кулінарне використання.

#### ***Тема 4. ТЕХНОЛОГІЧНИЙ ПРОЦЕС МЕХАНІЧНОЇ ОБРОБКИ М'ЯСА, М'ЯСОПРОДУКТІВ ТА ВИРОБНИЦТВА НАПІВФАБРИКАТІВ.***

Технологічний процес механічної обробки м'яса та м'ясопродуктів, напівфабрикатів з них. Розробка свинячої, телячої, баранячої туш. Технологічний процес приготування напівфабрикатів із свинини, телятини, баранини. Напівфабрикати з яловичини, свинини, телятини, баранини великошматкові, порціонні, дрібно шматкові. Напівфабрикати з м'яса підвищеної складності. Технологічний процес механічної обробки харчових продуктів.

#### ***Тема 5. ТЕХНОЛОГІЧНИЙ ПРОЦЕС МЕХАНІЧНОЇ ОБРОБКИ СІЛЬСЬКОГОСПОДАРСЬКОЇ ПТИЦІ, ПЕРНАТОЇ ДИЧИНИ, КРОЛІВ ТА ВИРОБНИЦТВА НАПІВФАБРИКАТІВ.***

Технологічний процес механічної обробка сільськогосподарської птиці,

пернатої дичини та напівфабрикатів з них. Способи заправлення сільськогосподарської птиці. Приготування напівфабрикатів з птиці, для варіння, смаження, запікання та фарширування.

***Тема 6. ЗМІНИ ОСНОВНИХ ХАРЧОВИХ РЕЧОВИН В ПРОЦЕСІ ПРИГОТУВАННЯ ЇЖІ.***

Зміни білків, жирів, вуглеводів, вітамінів та мінеральних речовин при кулінарній обробці продуктів.

***Тема 7. ТЕХНОЛОГІЧНІ ПРОЦЕСИ ПРИГОТУВАННЯ ТА ВІДПУСКУ ПЕРШИХ СТРАВ.***

Значення перших страв у харчуванні; класифікація перших страв. Варка бульйонів та відварів. Технологія виробництва заправних перших страв. Юшки. Супи української кухні. Фірмові перші страв. Супи європейської кухні. Технологія виготовлення прозорих супів. Способи освітлення бульйонів. Гарніри до прозорих бульйонів.

***Тема 8. ТЕХНОЛОГІЧНІ ПРОЦЕСИ ПРИГОТУВАННЯ ТА ВІДПУСКУ СОУСІВ (ПІДЛИВ).***

Принцип підбору соусів до страв. Класифікація, приготування напівфабрикатів для соусів. Технологія виробництва соусів з загусниками. Соус червоний основний та його похідні. Соус білий основний та його похідні. Технологія виготовлення соусів сметанних та молочних. Холодних соусів. Соуси без борошна.

***Тема 9. ТЕХНОЛОГІЧНІ ПРОЦЕСИ ПРИГОТУВАННЯ ТА ВІДПУСКУ СТРАВ І ГАРНІРІВ З ОВОЧІВ, ГРИБІВ.***

Принцип підбору овочевих гарнірів до страв з м'яса, риби. Кулінарне використання овочів. Технологія виробництва страв і гарнірів з овочів, грибів. Фаршировані овочі. Використання нових технологій при приготуванні гарнірів з овочів.

***Тема 10. ТЕХНОЛОГІЧНІ ПРОЦЕСИ ПРИГОТУВАННЯ ТА ВІДПУСКУ СТРАВ І ГАРНІРІВ З КРУП, БОБОВИХ ТА МАКАРОННИХ ВИРОБІВ.***

Принцип підбору гарнірів із круп, бобових, макаронних виробів до страв із м'яса, риби. Варіння каш. Вивчення асортименту по збірнику рецептур.

***Тема 11. ТЕХНОЛОГІЧНІ ПРОЦЕСИ ПРИГОТУВАННЯ ТА ВІДПУСКУ СТРАВ З РИБИ ТА МОРЕПРОДУКТІВ.***

Технологія виробництва страв із відварної і припущеної риби цілою і порційними шматками. Гарніри і соуси до цих страв. Страви із смаженої, тушкованої та запеченої риби. Страви з січеної та котлетної маси риби. Страви з морепродуктів. Технологія виробництва страви з риби масового приготування.

***Тема 12. ТЕХНОЛОГІЧНІ ПРОЦЕСИ ПРИГОТУВАННЯ ТА ВІДПУСКУ СТРАВ З М'ЯСА ТА М'ЯСОПРОДУКТІВ.***

Технологія виробництва, відпуск страв з відварного, припущеного та запеченого м'яса. Підбір гарнірів і соусів до них. Технологія виробництва смажених страв з м'яса. Технологія виробництва та відпуску тушкованих страв з м'яса великими, порційними і дрібними шматками. Страви з тушкованих субпродуктів. Страви з січеного та котлетного м'яса.

**Тема 13. ТЕХНОЛОГІЧНІ ПРОЦЕСИ ПРИГОТУВАННЯ ТА ВІДПУСКУ СТРАВ З СІЛЬСЬКОГОСПОДАРСЬКОЇ ПТИЦІ, ПЕРНАТОЇ ДИЧИНИ, КРОЛІВ.**

Технологію виробництва, відпуск страв з відварної, припущеної сільськогосподарської птиці. Страви із смаженої птиці, тушкованої та запеченої. Страви із січеної маси птиці. Страви з м'яса птиці, масового приготування; страви із субпродуктів, дичини, кролів.

**Тема 14. ТЕХНОЛОГІЯ ПРИГОТУВАННЯ СТРАВ ПІДВИЩЕНОЇ СКЛАДНОСТІ, ЇХ ВІДПУСК.**

Технологія виготовлення страв з риби і морепродуктів підвищеної складності. Технологія виготовлення страв з м'яса і м'ясопродуктів підвищеної складності. Технологія виробництва страв з птиці, кроликів та дичини підвищеної складності.

**Тема 15. ТЕХНОЛОГІЧНІ ПРОЦЕСИ ПРИГОТУВАННЯ ТА ВІДПУСКУ СТРАВ З ЯЄЦЬ ТА СИРУ.**

Технологія виробництва страви з яєць та сиру. Основні правила варіння яєць.

**Тема 16. ТЕХНОЛОГІЧНІ ПРОЦЕСИ ПРИГОТУВАННЯ ХОЛОДНИХ СТРАВ ТА ЗАКУСОК.**

Значення холодних страв та закусок у харчуванні людини. Особливості подавання закусок. Бутерброди, асортимент, оформлення та подача. Салати, салати-коктейлі, приготування, оформлення та подача. Асортимент салатів сучасних підприємствах. Закуски з овочів фуршетні та бенкетні. Холодні страви та закуски з риби та рибної гастрономії.

**Тема 17. ТЕХНОЛОГІЧНІ ПРОЦЕСИ ПРИГОТУВАННЯ ТА ВІДПУСКУ СОЛОДКИХ СТРАВ, ДЕСЕРТІВ, НАПОЇВ.**

Значення солодких страв у харчуванні людини. Класифікація солодких страв, асортимент. Технологія виробництва десертів. Солодкі страви холодні та гарячі. Солодкі страви з утворенням желе. (речовини здатні утворювати желе). Киселі.

**Тема 18. ТЕХНОЛОГІЧНІ ПРОЦЕСИ ПРИГОТУВАННЯ ТА ВІДПУСКУ БОРОШНЯНИХ КУЛІНАРНИХ ВИРОБІВ.**

Значення борошняних виробів у харчуванні людини. Зміни що відбуваються у тісті під час замішування. Технологія виробництва борошняних страв та кулінарних виробів.

**Тема 19. ОСОБЛИВОСТІ ХАРЧУВАННЯ ОКРЕМИХ ГРУП СПОЖИВАЧІВ.**

Приготування супів, других гарячих страв, холодних закусок, солодких страв та напоїв для дієтичного харчування. Особливості технологій страв дитячого харчування. (дошкільного віку, школярів, студентів учнів ПТУ). Сучасні новинки у приготування страв та кулінарних виробів у закладах ресторанного господарства.

страви дієтичного та лікувально-профілактичного харчування.

**Тема 20. ТЕХНОЛОГІЯ ВИРОБНИЦТВА РЕСТОРАННОЇ ПРОДУКЦІЇ ТА ЗА ВЛАСНИМИ РЕЦЕПТАМИ.**

Приготування, оформлення та подача страв у сучасному ресторані.

Приготування, оформлення та подача страв за власними рецептами.

## ДИСЦИПЛІНА: **ОРГАНІЗАЦІЯ ОБСЛУГОВУВАННЯ ТА СЕРВІС**

### **ЗРГ**

#### ***Тема 1. ХАРАКТЕРИСТИКА ОРГАНІЗАЦІЇ ПРОЦЕСУ ОБСЛУГОВУВАННЯ***

Елементи обслуговування споживачів в ресторані. Зустріч споживачів у розміщенні їх в торгівельному залі. Уточнення замовлення, до сервісу за столиком, передача посуду, страв для виконання замовлень на виробництво. Розрахунок із споживачем. Правила етикету і норми поведінки за столом. Пропонування меню, прейскуранту для відвідувачів у ресторані. Подача продукції. Порядок одержання готової продукції з виробництва. Послідовність подачі страв і напоїв. Підбір столового посуду, приладдя для відвідувачів, перекидання, заміна використання посуду. Способи подачі страв, підносом.

#### ***Тема 2. ХАРАКТЕРИСТИКА МЕТОДІВ ТА ФОРМ ОБСЛУГОВУВАННЯ***

Задачі вдосконалення обслуговування в підприємствах ресторанного господарства. Види споживчого попиту та фактори підвищення квалітету обслуговування. Види приміщень для обслуговування споживачів. Склад посуду, приладдя. Вимоги до посуду. Підготовка торгівельних приміщень для обслуговування. Сучасні методи обслуговування відвідувачів на підприємствах ресторанного господарства. Особливості обслуговування в спеціальних підприємствах, сучасні методи і форми обслуговування. Роль реклами у збільшенні обсягів ресторанного господарства. Рекламні засоби і їх характеристика. Сучасні методи до планувальних вирішень торгівельного і банкетного залів. Столова посуда. Розміри скатерок, серветок, ручників. Порядок одержання посуду, приладдя, білизни, підготовка їх. Меню і прейскуранти, карти вин. Види, вимоги до складання.

#### ***Тема 3. ОБСЛУГОВУВАННЯ БАНКЕТІВ І ПРИЙОМІВ, СПЕЦІАЛЬНІ ФОРМИ ОБСЛУГОВУВАННЯ***

Призначення і види прийомів, банкетів. Підготовка до проведення банкетів. Роль метрдотеля в організації обслуговування. Банкет за столом з обслуговуванням офіціантами, особливості його організації і проведення. Обслуговування типу "Фуршет". Банкет-коктейль. Банкет-чай. Обслуговування учасників з'їздів, конференцій. Обслуговування в готелях. Організація обслуговування іноземних туристів. Прогресивні форми обслуговування. Організація обслуговування пасажирів у дорозі, на судах, в вагонах-ресторанах вокзалах.

## ДИСЦИПЛІНА: УСТАТКУВАННЯ ЗАКЛАДІВ РЕСТОРАННОГО ГОСПОДАРСТВА

### ***Тема 1. УСТАТКУВАННЯ ЗАКЛАДІВ РЕСТОРАННОГО ГОСПОДАРСТВА. УНІВЕРСАЛЬНІ КУХОННІ МАШИНИ***

Поняття про технологічну машину. Класифікація та маркування механічного устаткування. Принцип розрахунку основних технічних характеристик устаткування (продуктивність та потужність), їх види. Вимоги до машин закладів ресторанного господарства.

Класифікація універсальних кухонних машин, особливості їх комплектації, технологічні можливості та технічні характеристики універсальних кухонних машин загального призначення. Правила експлуатації та правила безпеки під час роботи на УКМ. Особливості універсальних кухонних машин закордонного виробництва.

### ***Тема 2. ВАГОВИМІРЮВАЛЬНЕ УСТАТКУВАННЯ***

Призначення ваговимірювального устаткування. Класифікація та принцип дії вагів різних типів: важільних, електронних. Вимоги, що ставляться до ваговимірювального устаткування: метрологічні, експлуатаційні, санітарно-гігієнічні.

### ***Тема 3. МИЙНЕ ТА ОЧИЩУВАЛЬНЕ УСТАТКУВАННЯ***

Конструктивні особливості овочемийних машин, загальні правила експлуатації.

Класифікація способів очищення сировини, їх переваги та недоліки, галузь використання.

Конструктивні особливості картопле очищувальних машин періодичної та безперервної дії, принцип їх роботи та правила експлуатації. Принцип розрахунку теоретичної продуктивності та потужності машин періодичної та безперервної дії.

Принцип роботи та правила експлуатації рибо очисних машин.

### ***Тема 4. ПОДРІБНЮВАЛЬНЕ ТА РІЗАЛЬНЕ УСТАТКУВАННЯ***

Технологічні вимоги для подрібнених продуктів, класифікація машин та механізмів для подрібнення, правила експлуатації та техніки безпеки.

Класифікація машин для отримання пюреподібних продуктів в залежності від способу їх обробки.

Особливості будови, правила експлуатації та галузі застосування машин для тонкого подрібнення варених продуктів.

Класифікація різального устаткування. Різальні інструменти, їх



характеристика, застосування. Вимоги, що ставляться до нарізання плодів та овочів. Конструктивні особливості дискових, роторних, пуансонних та комбінованих овочерізальних машин. Правила експлуатації овочерізальних машин різних видів. Переваги та недоліки різних овочерізальних машин.

Класифікація машин для подрібнення м'ясних та рибних продуктів. Сфера технологічного використання м'ясорубок. Технічні характеристики м'ясорубок різних видів, їх технологічні можливості, конструктивні особливості, правила експлуатації та техніки безпеки. Перегляд конструкцій м'ясорубок закордонного виробництва, їх особливості.

Призначення тендерайзерів, галузь використання, правила експлуатації, технічні характеристики.

Конструктивні особливості хліборізальних машин різних видів, їх робота, правила експлуатації та технічні характеристики. Особливості хліборізальних машин закордонного виробництва.

Перегляд конструкцій машин закордонного виробництва для нарізання гастрономічних продуктів.

#### ***Тема 5. СОРТУВАЛЬНО-КАЛІБРУВАЛЬНЕ УСТАТКУВАННЯ. УСТАТКУВАННЯ ДЛЯ ПЕРЕМІШУВАННЯ, ЗАМІШУВАННЯ. ДОЗУВАЛЬНО-ФОРМУВАЛЬНЕ УСТАТКУВАННЯ***

Сутність процесів сортування, просіювання. Види, призначення, основні елементи, правила експлуатації, продуктивність просіювачів. Фактори, які впливають на якість просіювання.

Галузь використання та класифікація машин для перемішування. Конструктивні особливості фаршмішалок з різними робочими органами, їх переваги та недоліки.

Правила експлуатації, конструктивні особливості тістомісильних машин різних видів, правила їх експлуатації та техніки безпеки.

Класифікація збивальних машин. Особливості конструкцій збивальних машин різних типів, робота, правила експлуатації. Перегляд конструкцій збивальних машин закордонного виробництва, їх особливості та технологічне призначення.

Сутність процесів дозування та формування. Класифікація за функціональним призначенням дозувально-формувального устаткування.

Призначення, номенклатура, особливості конструкцій тісторозкатувальних машин. Правила експлуатації, перегляд сучасних конструкцій.

## ***Тема 6. ПРОЦЕСИ ТЕПЛОВОЇ ОБРОБКИ. СТРАВОВАРИЛЬНЕ ТА ВОДОГРІЙНЕ УСТАТКУВАННЯ***

Процеси теплової обробки харчових продуктів. Класифікація теплових апаратів. Вимоги до теплових апаратів – експлуатаційні, конструктивні, охорони праці, економічні.

Режимні характеристики процесу варіння, середовище, в якому відбувається процес, номенклатура стравоварильного устаткування.

Технологічне призначення, класифікація за способом обігріву, за об'ємом варильної посудини котлів електричних. Основні елементи, арматура, правила експлуатації, основні теплотехнічні та експлуатаційні показники дії.

Харчоварильні котли. Пароконвектомати. Особливості конструкції, правила експлуатації. Призначення, класифікація кавоварок.

Режими та особливості теплової обробки харчових продуктів у НВЧ-полі. Призначення, класифікація апаратів з діелектричним нагрівом, правила експлуатації.

Будова і принцип дії рисоварок, паста-кукерів.

Класифікація кип'ятильників за енергоносієм, конструктивними особливостями. Основні елементи кип'ятильників та їх призначення, принцип роботи кип'ятильників безперервної дії, основні техніко-економічні показники роботи.

Призначення, класифікація водонагрівачів, конструктивні особливості, техніко-експлуатаційні показники роботи водонагрівачів.

## ***Тема 7. ЖАРОВО-ПЕКАРСЬКЕ УСТАТКУВАННЯ.***

Класифікація процесів смаження, випікання. Класифікація жарово-пекарського устаткування за способом дії, за способом обігріву, за призначенням.

Плити, сковороди, фритюрниці. Призначення, класифікація, конструктивні особливості, правила експлуатації, основні техніко-економічні та експлуатаційні показники роботи.

Призначення, конструктивні особливості жарово-пекарських шаф, печей. Основні правила експлуатації апаратів. Конвектомати, призначення, перегляд конструкцій апаратів вітчизняного і закордонного виробництва.

Призначення, класифікація ГЧ-апаратів. Грилі, шашличні печі, грилі, тостери, поверхні «фрай-топ», конструктивні особливості, правила експлуатації.

## ***Тема 8. УСТАТКУВАННЯ ДЛЯ ШВЕДСЬКОГО СТОЛУ***

Призначення, конструктивні особливості салат-барів, що

охолоджуються. Правила експлуатації. Перегляд конструкцій буфетів, що охолоджують.

Марміти. Класифікація, призначення, правила експлуатації, перегляд конструкцій.

***Тема 9. ПІДЙОМНО-ТРАНСПОРТНЕ УСТАТКУВАННЯ.***

Призначення підйомно-транспортного устаткування та його класифікація. Основні елементи машин та механізмів, характеристики та правила експлуатації.

***Тема 10. ХОЛОДИЛЬНЕ УСТАТКУВАННЯ***

Класифікація холодильного устаткування: за режимом, виконанням, конструктивним рішенням. Холодильні шафи, вітрини, холодильні камери. Апарати для охолодження соків, одержання м'якого морозива, льодогенератори для приготування харчового льоду. Класифікація, принцип дії, основні технічні характеристики та правила експлуатації.

Холодильники для зберігання харчових продуктів, міні-бари. Будова, принцип дії та правила експлуатації.

### **3. КРИТЕРІЇ ОЦІНЮВАННЯ ЗАВДАНЬ ФАХОВОГО ВСТУПНОГО ВИПРОБУВАННЯ**

Фахове вступне випробування проводиться в письмовій формі.

Білет фахового вступного випробування для отримання ступеня «Фаховий молодший бакалавр» включає 2 теоретичних питання і 50 тестів. Кожна правильна відповідь в повному обсязі на теоретичне питання оцінюється в 25 балів, кожна тестова відповідь – 3 бали.

Оцінювання знань вступників на фахових вступних випробуваннях здійснюється за шкалою 200 балів:

180 - 200 відмінно;

150 - 179 - добре;

120 - 149 - задовільно;

0-119 незадовільно .

За результатами вступного випробування виводиться сумарна кількість балів, на підставі якої фахова атестаційна комісія приймає рішення про участь у конкурсі та рекомендацію для зарахування до коледжу.

**Перелік питань з дисциплін, що включають до фахових вступних випробовувань при вступі на заочне відділення за спеціальністю 181 «Харчові технології».**

**Дисципліна «Організація обслуговування та сервіс ЗРГ»**

1. Дайте характеристику і призначення столового посуду в ЗРГ.
2. Охарактеризуйте фуд-корти та особливості їх класифікації.
3. Дайте характеристику і призначення столовим приборам ЗРГ.
4. Охарактеризуйте бенкет-чай. Особливості його проведення. Сервірування столу, обслуговування чайного столу.
5. Дайте характеристику і призначення скляному посуду ЗРГ.
6. Охарактеризуйте бенкет з частковим обслуговуванням. Особливості його проведення, сервірування столу.
7. Дайте характеристику і призначення столовій білизні ЗРГ.
8. Охарактеризуйте бенкет з повним обслуговуванням. Особливості його проведення, сервірування столу.
9. Дайте характеристику основним способам подавання холодних страв і закусок.
10. Охарактеризуйте бенкет-фуршет. Особливості його проведення, сервірування столу.
11. Дайте характеристику основним способам подавання гарячих закусок.
12. Охарактеризуйте бенкет «шведський стіл». Особливості його проведення, сервірування столу.
13. Дайте характеристику основним способам подавання перших страв.
14. Охарактеризуйте бенкет-фуршет-гірка. Особливості його проведення, сервірування столу.
15. Дайте характеристику основним способам подавання других гарячих страв.
16. Охарактеризуйте організацію сніданків, ланчів, експрес-обідів. Особливості їх проведення, сервірування столу.
17. Дайте характеристику основним способам подавання солодких страв.
18. Охарактеризуйте бенкет-коктейль. Особливості його проведення, сервірування столу.
19. Дайте характеристику основним способам подавання гарячих напоїв.
20. Охарактеризуйте вид обслуговування кейтеринг. Особливості його проведення, сервірування столу.
21. Дайте характеристику меню. Види меню для різних закладів ресторанного господарства.
22. Охарактеризуйте види прийомів за протоколом. Особливості його проведення, сервірування столу.
23. Дайте характеристику правилам подавання аперитивів.
24. Охарактеризуйте види харчування пасажирів на автомобільному та водному транспорті. Особливості його проведення, сервірування столу.
25. Дайте характеристику правилам подавання діджестивів.

26. Охарактеризуйте бенкет «Весілля». Особливості його проведення, сервірування столу.
27. Дайте характеристику правилам етикету і норми поведінки за столом.
28. Охарактеризуйте обслуговування споживачів у зоні відпочинку. Особливості його проведення, сервірування столу.
29. Дайте характеристику видам додаткових послуг в закладах ресторанного господарства.
30. Охарактеризуйте попереднє сервірування столу до сніданку, обіду, вечері. Організація музичного супроводу.

### **Дисципліна «Устаткування закладів ресторанного господарства»**

1. Класифікація устаткування. Загальні поняття про машини. Загальні правила експлуатації і техніки безпеки.
2. Універсальні кухонні машини. Їх призначення, класифікація, будова, правила експлуатації. Поняття змінних механізмів.
3. Машини для очищення овочів періодичної дії типу МОК. Картопле очисна машина. Призначення, будова, принцип дії, правила експлуатації та техніки безпеки.
4. М'ясорубка професійна. Призначення, будова, принцип дії, правила експлуатації та техніки безпеки.
5. Кутери. Призначення, види, будова, правила експлуатації.
6. Фаршмішалка. Призначення, будова, принцип дії, правила експлуатації та техніки безпеки.
7. Рибоочисна машина. Призначення, будова, принцип дії, правила експлуатації та техніки безпеки.
8. Механізм для подрібнення сухарів та спецій. Призначення, будова, принцип дії, правила експлуатації.
9. Збивальні машини. Призначення, будова, принцип дії, правила експлуатації та техніки безпеки.
10. Хліборізальна машина. Призначення, будова, принцип дії.
11. Слайсери. Призначення, будова, принцип дії, правила експлуатації та техніки безпеки.
12. М'ясо розпушувачі (тендерайзери), призначення, будова, принцип дії, правила експлуатації.
13. Блендери і міксери. Призначення, будова, принцип дії, правила експлуатації.
14. Сковороди професійні. Призначення, класифікація, будова, принцип дії, правила експлуатації.
15. Фритюрниці професійні. Призначення, будова, принцип дії, правила експлуатації.

16. Апарати для приготування млинців, особливості будови і використання.
17. Контактні і роликові грилі, поверхня «фрай-топ», призначення, види, основні елементи будови, правила експлуатації.
18. Марміти для перших і других страв. Призначення, будова, принцип дії, правила експлуатації та техніки безпеки.
19. Хоспер. Призначення, будова, принцип дії, правила експлуатації.
20. Грилі. Призначення, будова, правила експлуатації.
21. Обертова електрична жаровня. Призначення, будова, принцип дії, правила експлуатації.
22. Су-від, призначення, будова, принцип роботи.
23. Пароконвектомати. Призначення, режими роботи, панель управління.
24. Тостери, їх види, особливості будови, принцип роботи і правила експлуатації.
25. Кип'ятильники і водонагрівачі, особливості будови, принцип дії.
26. Холодильне обладнання, що використовується в ЗРГ, його характеристика.

### **Дисципліна «Технологія виробництва кулінарної продукції»**

1. З яких послідовних операцій складається механічна обробка овочів?
2. Назвати прості форми нарізування овочів (на прикладі картоплі).
3. Для чого білоголову капусту кладуть у підсолену воду?
4. Як обробляють сушені гриби?
5. Які способи розморожування ви будете використовувати, якщо надійшла риба таких порід: сом великого розміру, філе тріски, осетрових порід?
6. Чому при обробці риби з хрящовим скелетом застосовують ошпарювання?
7. Яка причина деформації риби при смаженні?
8. Які способи фарширування слід використовувати для коропа, судака, шуки?
9. Правила розморожування птиці.
10. Способи заправки птиці.
11. Як приготувати котлетну масу з м'яса? Чим вона відрізняється від січеної натуральної маси?
12. Як розморожують сільськогосподарську птицю?
13. Для чого формують (заправляють) птицю, дичину?
14. Як готують напівфабрикат «Котлета по - київськи»?
15. Назвіть напівфабрикати, які готують із філе птиці.
16. Які основні правила приготування заправлених супів?
17. Чим відрізняється борщ український від борщу полтавського?

18. Які особливості приготування розсольників?
19. Поясніть необхідність варіння рисової крупи у воді при приготуванні молочного супу?
20. Що служить рідкою основою для холодних супів?
21. Перерахувати види борошняних пасеровок для приготування соусів.
22. Який соус готують із вершкового масла, варених січених яєць, зелені, солі, лимонної кислоти?
23. Якої консистенції готують каші?
24. Правила варіння бобових.
25. Чому при варінні буряків додають оцет або лимонну кислоту?
26. Як розробляють рибу для приготування страви «Риба смажена в тісті»?
27. Поясніть, чому припущена риба смачніша, ніж варена.
28. Правила оформлення салатів.
29. Чому нарізані шматочки вареного м'яса зберігають у бульйоні при закритій кришці?
30. Як відрізнити варене яйце від сирого?
31. Назвіть складні форми нарізування овочів (на прикладі картоплі).
32. Назвати страви і гарніри з варених овочів.
33. Способи смаження овочів.
34. Назвати страви і гарніри з смажених овочів.
35. Як поділяють страви із запечених овочів?
36. Основні правила варіння розсипчастих каш.
37. Які є способи варіння макаронних виробів?
38. Які гарніри подають до страв з вареної риби?
39. Який соус подають до риби відварної?
40. Які напівфабрикати з риби використовують для припускання?
41. Назвіть страви із смаженої риби.
42. Як підготувати рибу для страви «Риба смажена в тісті кляр»?
43. Особливості приготування страви «Риба смажена по – ленінградськи»?
44. Які напівфабрикати готують з натуральної січеної маси?
45. Як визначити доброякісність риби за зовнішніми ознаками?
46. З якою метою додають хліб у котлетну масу?
47. Які види птиці надходять в заклади ресторанного господарства за способом обробки?
48. Що використовують для приготування бульйонів?
49. Які гарніри використовують для солодких супів?
50. Назвати похідні соуси від червоного основного?
51. Які поділяються овочеві страви за способом теплової обробки?
52. Чим пояснити утворення клейкої маси при протиранні застиглої картоплі?
53. Які є способи відпуску біфштекса січеного?
54. Які яйця не використовують для приготування страв в закладах ресторанного господарства?



55. Яка тривалість варіння яєць рідких «в мішечок», крутих?
56. Які страви відносять до варених страв з сиру?
57. Які холодні страви та закуски можна приготувати з оселедця?
58. Асортимент гарячих напоїв.
59. Види розпушувачів тіста.
60. Назвіть способи приготування дріжджового тіста.

#### **4. СПИСОК РЕКОМЕНДОВАНОЇ ЛІТЕРАТУРИ**

##### **Дисципліна «Технологія виробництва кулінарної продукції» Нормативні документи:**

###### **Нормативно-правові документи**

1. Закон України «Про основні принципи та вимоги до безпечності та якості харчових продуктів» №2042-VIII від 18.05.2017 р.
2. Заклади ресторанного господарства. Класифікація ДСТУ 4281:2004 (чинний від 2004). Національний держстандарт України, 2014.
3. Збірник нормативних документів державного регулювання у сфері ресторанного бізнесу. – Х.: Фавор ЛТД, 2003, -488с.
4. Збірник рецептур національних страв та кулінарних виробів, правових, нормативно-правових та інших актів для закладів ресторанного господарства / Авт.- розроб. І уклад. О.В. Шалимінов. – 2-ге вид., виправ. та допов.- К.:Арій, 2013, - 1008с.
5. Збірник Правила роботи закладів (підприємств) ресторанного господарства (Наказ Міністерства економіки та з питань європейської інтеграції України № 219 від 20.05.2017 р.)
6. Радченко Л.О., Смирнитська М.Б., Тріщ Р.М. Охорона праці в галузі. Ресторанне господарство і торгівля: навч. посібник для студ. вищих навч. закладів. –Х.: Світ Книг, 2017. -362с.
7. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания.- К.: Арий, М.: Лада, 2016.  
Базова
8. Архіпов В. В.; Іванникова А. В.; Архіпова А. В. Ресторанна справа: асортимент, технологія і управління якості продуктів в сучасному ресторані. – К.: Фірма «ІНОКС» Центр навчальної літератури, 2016.
9. Архіпов В.В. Організація ресторанного господарства: навч. посіб. / В.В. Архіпов. – 2-ге вид. – К.: Ліра-К, 2012. – 472 с.
10. Білоусько Т.В., Шаповал О.А. Технологія продукції ресторанного господарства. – К.: Центр учбової літератури, 2016.

11. Беляева А.М. Сборник технологических карт на блюда и кулинарные изделия для заведений ресторанного хозяйства. – К.: А.С.К., 2017.
12. Дорохіна М.О. М.О., Капліна Т.В. Технологія продукції харчування. – К.: Кондор, 2018.
13. Доцяк В.С. Страви, закуски, напої, десерти барів і буфетів. К. Вища школа, 2010- 156 с. .
14. Ковальов Н.И., Куткина М.Н., Кравцов В.А. Технология приготовления пищи. М., 2005-480 с.
15. Льовшина Л.Д., Новікова О.В., Михайлов В.М. Технологія приготування їжі: Українська кухня: Навчальний посібник.-Х.: Світ книг, 2012.-537 с.
16. Малев Н.И., Куткина М.Н., Кравцова В. А. Технология приготовления пищи -М: Деловая литература, 2018.
17. Радченко Л.О. та інші. Технологія приготування їжі:Українська кухня: Навчальний посібник.-Х.: Світ книг, 2017.
18. Сало Я.М. Організація обслуговування населення на підприємствах харчування. Ресторанна справа / Я.М. Сало. – Л.: Афіша, 2005. – 336.
19. Харченко Н.Э., Чеснокова Л.Г. Технология приготовления пищи. - М.: АСАДЕМА, 2017.
20. Шуміло Т.І. Технологія приготування їжі. - Ужгород: Г.Р.В.К.1., 2018.

Додаткова:

21. Здобнов О.І. Страви народів світу / О.І. Здобнов. – К.: Вища шк., 1994. – 311с.
22. Новікова О.В. Технологія виробництва хлібобулочних і борошняних кондитерських виробів: навч. посібник.-К.: Видавництво Ліра-К, 2013.-540 с.
23. Фурс И.П. Технология производства продукции общественного питания.- Минск, ООО „Новое знание“, 2017.
24. Шатун Л.Т. Технологія приготовления пищи. М.: - Деловая литература, 2018.

Інтернет-ресурси:

25. <http://kulinar-mayster.blogspot.com/p/blog-page.html>
26. <https://studfile.net/preview/5063969/>
27. <https://www.pinterest.co.uk/pin/601793568943611301/>
28. <https://works.doklad.ru/view/KMMrDnHp42Y.html>
29. <http://prorock.kiev.ua/%D1%81%D1%82%D0%B5%D0%B9%D0%BA%D0%B8-%D0%B2%D0%B8%D0%B4%D0%B8/>
30. <http://patelnaya.com.ua/category/retsepty/stravy-z-ryby/>
31. <http://stravy.net/torti.html>
32. <http://www.horeca-magazine.ru/article/3670/>

**Дисципліна «Організація обслуговування та сервіс ЗРГ»**  
**Нормативні документи:**

Нормативно-правові документи

1. Конституція України.

2. Закони України:

2.1 «Про захист прав споживачів»; від 12.05.91 № 1023- XII.

2.2 «Про безпечність та якість харчових продуктів»; від 23.12.97 № 771/97-ВР.

2.3 «Про забезпечення санітарного та епідемічного благополуччя населення»; від 02.11.04.

3. Правила роботи закладів ресторанного господарства (Наказ Міністерства економіки та з питань європейської інтеграції України від 24.07.02 № 219).

4. Рекомендовані норми технічного оснащення закладів громадського харчування

(Наказ Міністерства економіки та з питань європейської інтеграції України від 03.01.03 № 2).

5. Рекомендовані норми технічного оснащення закладів громадського харчування (Наказ Міністерства економіки та з питань європейської інтеграції України від 03.01.03.№2).

6. Збірник нормативних документів державного регулювання у сфері ресторанного бізнесу. - Харків: ХДУХТ, 2003.

7. Збірник рецептур національних страв та кулінарних виробів для підприємств громадського харчування всіх форм власності. - К.: А.С.К., 2000.

Державні стандарти

8. ДСТУ 3862-99 "Громадське харчування. Терміни та визначення" (зі змінами) (Наказ Держстандарту України від 26.03.99 № 163).

9. ДСТУ 4281-2004 "Заклади ресторанного господарства. Класифікація". - К.: Держстандарт України, 2004.

Базова

10. Архіпов В. В., Організація обслуговування в закладах ресторанного господарства / В.В. Архіпов, В.А. Русавська – К.: Центр учбової літератури, 2009. 11. Архіпов В. В. Організація ресторанного господарства: навч. посіб. / В.В. Архіпов. - К.: Центр учбової літератури, 2007.

12. П'ятницька Г.Т. Інноваційні ресторани технології: основи теорії: навч. посіб./Г.Т. П'ятницька, Н.О. П'ятницька. - К.: Кондор, 2013.-250с.

13. Литвиненко Т.К. Новітні технології обслуговування у сфері ресторанного бізнесу / Т.К.Литвиненко.- К.: КНТЕУ, 2011.- 215с.

14. Мостова Л.М. Організація обслуговування на підприємствах ресторанного господарства / Л.М. Мостова, О.В. Новікова. – К.: Ліра- К, 2010.

15. Організація обслуговування у підприємствах ресторанного господарства / За ред.. проф. Н.О. П'ятницької. - К: Центр учбової літератури, 2011.
16. Сокол Т.Г. Організація обслуговування в готелях і туристичних комплексах: підручник/Т.Г.Сокол. - К.: Альтерпрес, 2009.
17. Сало Я. М. Організація обслуговування на підприємствах харчування. Ресторанна справа: довідник офіціанта / Я.М.Сало – Львів: Афіна, 2005.- 336с.

Додаткова:

18. Зигель С. Ресторанный сервис. Основы международной практики обслуживания для профессионалов и начинающих/ С.Зигель, Х. Ленгер, Г. Штиклер, В. Гутмайер. \_ Москва: Центр-полиграф, 2002.
19. Сало Я. М. Організація роботи барів / Я.М. Сало. - Львів : Афіна, 2010.
20. Організація роботи бармена: навч. посіб. - Харків, 2002.
21. Мальська М.П. Ресторанна справа: технологія та організація обслуговування туристів (теорія та практика), підручник М.П.Мальська, О.М.Гаталюк, Н.М.Ганич. - К:- Центр учбової літератури, 2013.

Інтернет-ресурси:

22. Планування меню і преїскурантів закладів ресторанного господарства [Електронний ресурс]. – Режим доступу: <http://referatu.net.ua/referats/919/42048>
23. Правила подачі вина [Електронний ресурс]. – Режим доступу: <http://foodrussia.net/restoran/podacha-vina/>
24. Види бенкетів, порядок їх обслуговування [Електронний ресурс]. – Режим доступу: <http://tourism-book.com/pbooks/book-60/ua/chapter-2309/>
25. Норми посуду, наборів для сервірування та обслуговування [Електронний ресурс]. – Режим доступу: <http://www.studfiles.ru/preview/5193642/page:11/>
26. Сервірування столів [Електронний ресурс]. – Режим доступу: <http://tourism-book.com/pbooks/book-60/ua/chapter-2267/>
27. В'їзний туризм [Електронний ресурс]. – Режим доступу: [http://tourlib.net/books\\_ukr/vt3-5-3.htm](http://tourlib.net/books_ukr/vt3-5-3.htm)
28. Звичаї та традиції організації харчування в різних країнах світу [Електронний ресурс]. – Режим доступу: [http://studopedia.su/8\\_14764\\_zvichai-ta-traditsii-organizatsii-harchuvannya-v-riznih-krainah-svitu.html](http://studopedia.su/8_14764_zvichai-ta-traditsii-organizatsii-harchuvannya-v-riznih-krainah-svitu.html)

**Дисципліна «Устаткування закладів ресторанного господарства»  
Нормативні документи:**

Нормативно-правові документи

1. Закон України «Про освіту» від 05.09.2017 № 2145-VIII (зі змінами, чинними від 19.01.2019)
2. Закон України «Про фахову передвищу освіту» від 06.06.2019 № 2745-VIII
3. Декларація прав дитини (Резолюція 1386 (XIV) Генеральної асамблеї ООН від 20 листопада 1959 р.)
4. Конвенція про права дитини (ВС/КС 486/709/16-ц від 19.09.2018 р.)
5. Конституція України. Міністерство юстиції України. – К: 1996 р.
6. Правила роботи ЗРГ (затверджено наказом Міністерства економіки та з питань європейської інтеграції України від 27 липня 2002 р. за наказом № 219)
7. Збірник нормативних документів Державного регулювання у сфері ресторанного бізнесу. /укладено: О. І. Черевко і ком., - Харків: ПКФ «Фавор ЛТД», 2003 р.

#### Державні стандарти

8. ДСТУ 4281:2004. Заклади ресторанного господарства. Класфікація.
9. ДСТУ 3278-95. Стандартизація послуг. Основні положення.
10. ДСТУ 3862-99. Громадське харчування. Терміни та визначення.
11. Правила роботи закладів (підприємств) громадського харчування: Наказ Міністерства економіки та з питань європейської інтеграції України від 27.07.2002 р. № 219 (з доповненнями).

#### Базова:

12. Мазаракі А. А. Устаткування закладів ресторанного сервісу. – навч. посіб. У79– Київ: Київ. нац. торг.-екон. універ., 2013, 640 с.
13. Н. П. Саєнко, Т. Д. Волошенко «Устаткування підприємств громадського харчування». – інтернет джерело.
14. А. П. Титова, А. М. Шляхтина Торгово-технологічне обладнання. – М., 1983.
15. Черевко О.І., Новікова О.В., Потапов В.О. "Обладнання підприємств сфери торгівлі". – К.: Ліра-К, 2010. – 648 с.
16. Конвісер І.О., Бублик Г.А. Устаткування закладів ресторанного господарства. –К.: КНТЕУ, 2005.

#### Додаткова:

17. Г. В. Дейниченко, В. А. Ефимова, Г. М. Постнов "Оборудование предприятий общественного питания", справочник, часть 2. – Харьков.: "Торнадо", 2003. – 380 с.
18. В.Ф. Кащенко, Л.В. Кащенко "Торговое оборудование". – М.: Альфа-М : ИНФРА-М, 2010. – 398 с.
19. В.Ф. Кащенко, Р.В. Кащенко "Оборудование предприятий общественного питания". – М.: Альфа-М: ИНФРА-М, 2009. – 416 с.
20. М.И. Ботов, В.Д. Елхина, О.М. Голованов "Тепловое и механическое оборудование предприятий общественного питания". – М.: Издательский центр "Академия", 2006. – 464 с.

#### Інтернет-ресурси:

21. <http://5fan.ru/wievjob.php?id=36617>
22. [http://docs.chdkt.cv.ua/uploads/complex/posibnuk/TORG\\_TEHNOL\\_OBLAD.htm](http://docs.chdkt.cv.ua/uploads/complex/posibnuk/TORG_TEHNOL_OBLAD.htm)
23. <http://book4cook.in.ua/?p=244>
24. [http://docs.chdkt.cv.ua/uploads/complex/posibnuk/TORG\\_TEHNOL\\_OBLAD.htm](http://docs.chdkt.cv.ua/uploads/complex/posibnuk/TORG_TEHNOL_OBLAD.htm)
25. <https://studfile.net/preview/5194105/page:46/>
26. <https://studopedia.org/4-79479.html>
27. [http://bmg.in.ua/ua/mehanichne\\_obladnannja/mashini\\_ochishennja\\_ovochiv\\_moo-1\\_i\\_moo-1-01.html](http://bmg.in.ua/ua/mehanichne_obladnannja/mashini_ochishennja_ovochiv_moo-1_i_moo-1-01.html)
28. <https://ppt-online.org/272321>
29. <https://leksii.org/5-29235.html>
30. <https://vseosvita.ua/library/laboratorna-robota-4-masini-ta-mehanizmi-dla-obrobki-masa-ta-masa-ribi-110733.html>
31. [http://tk.znu.edu.ua/nmk/Ustatkuvannya\\_rest\\_lec7.pdf](http://tk.znu.edu.ua/nmk/Ustatkuvannya_rest_lec7.pdf)
32. <https://torgoborud.com.ua/ua/Teplove-obladnannya.html>
33. <https://studopedia.org/10-129365.html>
34. [http://ito.vspu.net/Naukova\\_robota/data/Konkursu/2008\\_2009/Gordiychyk\\_2008\\_2009/Kuhar\\_Dist/predmet/Oblad/Obl\\_kk\\_11/urok/T\\_7/Zag\\_vidom\\_teplo.html](http://ito.vspu.net/Naukova_robota/data/Konkursu/2008_2009/Gordiychyk_2008_2009/Kuhar_Dist/predmet/Oblad/Obl_kk_11/urok/T_7/Zag_vidom_teplo.html)
35. <https://torgoborud.com.ua/ua/Teplove-obladnannya.html>