

**КИЇВСЬКИЙ НАЦІОНАЛЬНИЙ ТОРГОВЕЛЬНО-  
ЕКОНОМІЧНИЙ УНІВЕРСИТЕТ  
СИСТЕМА УПРАВЛІННЯ ЯКІСТЮ**

**Система забезпечення якості освітньої діяльності та якості вищої освіти**  
*сертифікована на відповідність ДСТУ ISO 9001:2015 / ISO 9001:2015*

**ЗАТВЕРДЖЕНО**

Голова приймальної комісії

А.А. Мазаракі

16 січня 2020 р.



## **ПРОГРАМА**

**вступного фахового випробування  
для здобуття освітнього ступеня бакалавра  
на основі освітньо-кваліфікаційного рівня  
молодшого спеціаліста**

галузь знань  
спеціальність  
освітні програми

**18 «Виробництво та технології»  
181 «Харчові технології»  
«Ресторанні технології»,  
«Технологія та організація  
ресторанного бізнесу»**

**Київ 2020**

## **ВСТУП**

Програма вступного випробування розроблено для здобуття освітнього ступеня «бакалавра» за спеціальністю 181 «Харчові технології».

Вступне випробування проводиться у формі письмового тестування для виявлення рівня підготовки вступника, ступеня оволодіння професійними знаннями та вміннями.

Програма вступного випробування складається з трьох розділів та списку рекомендованих джерел:

1. Технологія виробництва кулінарної продукції.
2. Організація виробництва і обслуговування в закладах ресторанного господарства.
3. Устаткування закладів ресторанного господарства.

## **ЗМІСТ ПРОГРАМИ ВСТУПНОГО ФАХОВОГО ВИПРОБУВАННЯ**

### **Розділ 1. ТЕХНОЛОГІЯ ВИРОБНИЦТВА КУЛІНАРНОЇ ПРОДУКЦІЇ**

Методи та способи кулінарного оброблення харчових продуктів.

Технологічний процес механічного кулінарного оброблення овочів за групами. Форми нарізання та рекомендації з кулінарного використання.

Механічна кулінарна обробка риби кісткової та хрящової. Прийоми приготування та асортимент напівфабрикатів з риби. Технологія котлетної та кнельної маси, асортимент напівфабрикатів з них. Обробка нерибних продуктів моря.

Механічна кулінарної обробки м'яса за видами. Загальні прийоми приготування м'ясних напівфабрикатів. Асортимент напівфабрикатів (великошматкові, порційні, дрібношматкові). Технологія січеної, котлетної і кнельної мас та напівфабрикатів з них.

Кулінарна обробка птиці, дичини і кролів. Асортимент напівфабрикатів. Технологія котлетної і кнельної маси та напівфабрикатів з неї.

Напівфабрикати для перших страв. Заправні супи. Класифікація, технологія приготування і правила відпуску.

Характеристика та технологія супів-пюре. Характеристика прозорих супів, асортимент, особливості приготування. Гарніри до прозорих бульйонів.

Значення соусів у харчуванні, класифікація. Напівфабрикати для соусів. Технологія основного червоного, білого соусів, їх похідних. Технологія грибного, сметанного, молочних соусів, їх похідні. Технологія соусів без загусників: яєчно-масляних, масляних сумішей, соусів на олії, на оцті.

Технологія страв із овочів за видами теплової обробки. Технологія страв і гарнірів з круп, бобових і макаронних виробів.

Загальні правила приготування відвареної, припущеної, смаженої, запеченої та тушкованої риби. Асортимент. Технологія страв з нерибних морепродуктів. Технологія виробів із січеної та кнельної маси. Гарніри, соуси, що використовуються.

Загальні правила приготування відвареного, припущеного, смаженого, тушкованого та запеченого м'яса. Асортимент. Гарніри, соуси, що використовуються в оформлення страв.

Асортимент і технологія страв з яєць. Вимоги до якості страв, умови та строки реалізації.

Технологія приготування і відпускання страв з сиру. Загальні правила приготування бутербродів, салатів, вінегретів. Закуски з овочів і грибів. Холодні страви і закуски з риби та морепродуктів. Холодні страви і закуски з м'яса і птиці. Асортимент за групами. Оформлення і відпуск холодних страв та закусок. Вимоги до якості, умови та строки реалізації.

Класифікація десертів. Технологія компотів, фруктів в сироп, киселів, желе, мусів, самбуків, кремів. Технологія гарячих солодких страв, їх асортимент. Особливості оформлення і відпускання солодких страв.

Вироби з борошна. Способи розпушування тіста. Технологія дріжджового тіста опарним і безопарним способами. Асортимент виробів. Фарші.

Технологія тіста та виробів з нього за видами (листяного, пісочного, заварного, бісквітного). Технологія оздоблювальних напівфабрикатів для оформлення тістечок і тортів (креми, помадка, сироп, глазурь, мастіка, марципан).

## **Розділ 2. ОРГАНІЗАЦІЯ ВИРОБНИЦТВА І ОБСЛУГОВУВАННЯ В ЗАКЛАДАХ РЕСТОРАННОГО ГОСПОДАРСТВА**

Функції ресторанного господарства, особливості галузі. Характеристика і класифікація закладів ресторанного господарства. Послуги, що здійснюють заклади ресторанного господарства.

Види меню, їх характеристика. Послідовність запису страв (напоїв, виробів) залежно від типу закладу ресторанного господарства.

Характеристика та класифікація виробничо-торговельної структури закладів ресторанного господарства. Основні принципи та особливості організації постачання закладів ресторанного господарства. Основні функції та призначення складського господарства. Види та характеристика складських приміщень; обладнання і тара, що в них застосовуються. Вимоги до складських приміщень.

Значення та склад виробничої програми підприємства. Види кулінарної продукції, їх характеристика. Організація роботи цехів (м'ясного, рибного, м'ясо-рибного, овочевого, птахо-гомілкового, обробки зелені, гарячого, холодного, борошняного, кулінарного, кондитерського). Класифікація та асортимент продукції (напівфабрикатів), що виробляються у цеху. Організація роботи допоміжних приміщень. Експедиція, буфет-хліборізка: їх характеристика та призначення. Сутність, функції та принципи нормування праці в ресторанному господарстві.

Види торговельних приміщень та меблів, їх призначення та характеристика. Класифікація та характеристика столового посуду і наборів, столової білизни.

Види та методи обслуговування, їх характеристика. Види сервірування та їх характеристика. Послідовність і загальні правила подавання страв, напоїв (у т.ч. алкогольних) і борошняних кондитерських виробів у закладах ресторанного господарства з методом обслуговування офіціантами. Способи подавання страв, їх характеристика.

Організація обслуговування бенкетів (за столом і біля столу). Класифікація бенкетів за різними ознаками, особливості меню.

Організація обслуговування споживачів у закладах швидкого обслуговування. Організація обслуговування туристів у готелі. Організація обслуговування пасажирів на транспорті. Організація обслуговування учасників ділових та event-заходів, споживачів у садово-парковій, рекреаційній зонах, за місцем роботи, навчання.

### **Розділ 3. УСТАТКУВАННЯ ЗАКЛАДІВ РЕСТОРАННОГО ГОСПОДАРСТВА**

Загальні відомості про устаткування закладів ресторанного господарства.

Призначення та класифікація механічного устаткування. Продуктивність технологічних машин. Доцільність механізації

процесів сортування, калібрування, просіювання продукції. Машини і механізми для обробки овочів, м'яса та риби. Будова, принцип дії. Машини і механізми для приготування тіста і кремів, нарізки хліба, миття посуду. Вакуумпакувальні апарати. Призначення і сфера використання універсальних кухонних машин.

Призначення та види теплового устаткування. Характеристика теплогенеруючих пристроїв. Апарати для теплового оброблення продуктів електромагнітним полем надвисокої частоти (мікрохвильові печі). Універсальні теплові апарати: пароконвектомати і плити. Будова, принцип дії та правила експлуатації варильного устаткування: стравоварильних котлів, пароварильних апаратів, кавоварок, сосисковарок. Жарильно-пекарське устаткування: жарові шафи, конвектомати, сковороди, грилі, фритюрниці. Водогрійне та допоміжне устаткування, обладнання для відпускання їжі.

Класифікація торговельно-технологічного холодильного устаткування. Стаціонарні холодильні камери, їх планування. Збірні холодильні камери, холодильні шафи, холодильні прилавки-вітрини, низькотемпературні прилавки, льодогенератори, охолоджувачі напоїв, фризери. Призначення, будова, принцип дії, правила експлуатації і техніки безпеки.

Призначення та види ваговимірювального устаткування. Вимоги до ваг. Види, будова та правила експлуатації електронних торгових і порційних ваг. Повірка ваговимірювального обладнання. Призначення та види реєстраторів розрахункових операцій. Будова, принцип роботи та правила експлуатації електронних контрольно-касових апаратів. Особливості будови і призначення електронних контрольно-касових реєстраторів. Характеристика підйимально-транспортного обладнання.

Нейтральне (немеханічне) устаткування: виробничі столи, мийні ванни, стелажі, шафи, технологічні візки, полиці.

## **КРИТЕРІЇ**

### **оцінювання знань на вступному фаховому випробуванні для здобуття освітнього ступеня бакалавра**

#### **1. Загальні положення**

Мета фахового випробування – оцінити відповідність знань, умінь та навичок вступників вимогам програми вступного фахового

випробування. Програма складається на основі фахових дисциплін ВНЗ I–II рівня акредитації.

## **2. Структура екзаменаційного білета**

Екзаменаційний білет з фахового випробування складається з 50-ти закритих тестових завдань.

## **3. Критерії оцінювання**

- Рівень знань оцінюється за 200-бальною шкалою.
- Серед відповідей на тестове завдання вступнику потрібно обрати одну правильну.
- Правильна відповідь на тестове завдання оцінюється у 4 бали, а неправильна – у 0 балів.
- Особи, які отримали менше 100 балів участі у конкурсі не беруть.

## **СПИСОК РЕКОМЕНДОВАНИХ ДЖЕРЕЛ**

### *Законодавчі та нормативні акти*

1. Про підтвердження відповідності : Закон України від 17.05.2001.
2. Про безпечність та якість харчових продуктів : Закон України від 03.02.2011 № 2973-VI.
3. Про захист прав споживачів : Закон України від 01.12.2005 № 3161-IV.
4. ДСТУ 4281:2004. Заклади ресторанного господарства. Класифікація.
5. ДСТУ 2925-94. Якість продукції. Оцінювання якості. Терміни та визначення.
6. ДСТУ ISO 9004-2-96. Управління якістю та елементи системи якості. Частина 2. Настанови щодо послуг.
7. Про затвердження Правил роботи закладів (підприємств) ресторанного господарства : наказ Міністерства економіки та з питань європейської інтеграції України від 24.07.2002 № 219.
8. Про затвердження Інструкції про Книгу відгуків і пропозицій на підприємствах роздрібною торгівлі та громадського харчування : наказ Міністерства зовнішніх економічних зв'язків і торгівлі України від 24.06.96 № 349.
9. Про затвердження Порядку провадження торговельної діяльності та правил торговельного обслуговування на ринку споживчих товарів : постанова Кабінету міністрів України від 15 червня 2006 р. № 833.

### ***До розділу 1. Технологія виробництва кулінарної продукції***

1. Архіпов В.В. Ресторанна справа: Асортимент, технологія, управління якістю в сучасному ресторані / В.В. Архіпов, Т.В. Іванникова, А.В. Архіпова та ін. – К. : ІНКОС, 2007. – 382 с.
2. [Технология пищевых продуктов : Учебник \[для студентов вузов\] / Под ред. А.И.Украинца. – Київ : Аскания, 2008. – 736с.](#)
3. Збірник рецептур національних страв та кулінарних виробів для підприємств громадського харчування. – Київ : А.С.К., 2000.
4. Капліна Т.В. Технологія продукції ресторанного господарства. Полтавська кухня : навч. посіб. / Т.В. Капліна, О.А. Білоусько, Н.І. Шаповал та ін. – Київ : Центр навч. літ., 2008. – 280 с.
5. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания / авт.-сост.: А.И. Здобнов, В.А. Циганенко. – Київ : А.С.К., 2001. – 656 с.
6. Тестові завдання з дисципліни «Технологія продукції в закладах ресторанного господарства» / [М.Ф. Кравченко, А.О. Медведєва та ін.]. – Київ : Київ. нац. торг.-екон. ун-т, 2007.
7. Фурс И.Н. Технология производства продукции общественного питания : учеб. пособие / И.Н. Фурс. – Минск : Новое знание, 2002. – 799 с.
8. Шумило Г.І. Технологія приготування їжі : навч. посіб. / Г.І. Шумило. – Київ : Кондор, 2003. – 506 с.

### ***До розділу 2. Організація виробництва і обслуговування в закладах ресторанного господарства***

1. Архіпов В.В. Організація обслуговування в закладах ресторанного господарства: Навч. посіб. для студ. ЗВО//В.В.Архіпов, В.А. Русавська –К.: Центр учбової літератури, 2018. – 342 с.
2. Організація виробництва у підприємствах ресторанного господарства / В.В. Архіпов, Т.В. Іванникова, – К. : ІНКОС, Центр навч. л-ри, 2010. – 262 с.
3. Організація обслуговування у підприємствах ресторанного господарства: Підручник для ВУЗів / За ред. Н.О. П'ятницької. – К.: ЦУЛ, 2011– 584 с.
4. HoReCa: навч. посіб.: у 3 т. Т1. Готелі/ [А.А. Мазаракі, С.Л. Шаповал, С.В. Мельниченко, І.Ю.Антонюк та ін.]; за ред. А.А. Мазаракі. – Київ: Київ. нац. торг.-екон. ун-т, 2016. – 348 с.

5. HoReCa: навч. посіб.: у 3 т. Т2. Ресторани/ [А.А. Мазаракі, С.Л. Шаповал, С.В. Мельниченко, І.Ю.Антонюк та ін.]; за ред. А.А. Мазаракі. – Київ: Київ. нац. торг.-екон. ун-т, 2017. – 340 с.

### *До розділу 3. Устаткування закладів ресторанного господарства*

1. Проектування закладів ресторанного господарства [Текст] [Текст] : навч. посіб. для студ. вищ. навч.закл. / А.А.Мазаракі, М.І.Пересічний, С.Л.Шаповал [та ін.]; за ред. А.А.Мазаракі. – 2-ге вид., переробл. та допов. – Київ : КНТЕУ, 2010.
2. Устаткування закладів ресторанного господарства : навч. посіб. для студ. вищ. навч. закл. / [А.А. Мазаракі, С.Л. Шаповал, І.І. Тарасенко та ін. / за ред. А.А. Мазаракі] – К. : Київ. нац. торг.-екон. ун-т, 2013.
3. Устаткування закладів ресторанного господарства: підручник / Доценко В.Ф., Губеня В.О. – Київ: Кондор-Видавництво, 2016.
4. Черевко О.І., Новікова О.В., Потапов В.О. Обладнання підприємств сфери торгівлі: навч. посібник. К.: Ліра-К, 2011.
5. Торговельне обладнання: підручник / [А.А. Мазаракі, С.Л. Шаповал, І.І. Тарасенко, О.П. Шинкаренко / за ред. А.А. Мазаракі] – К. : Київ. нац. торг.-екон. ун-т, 2018.