


**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

"17" січня 2019 р.

ПРОГРАМА

**вступного фахового випробування
для здобуття другого рівня вищої освіти магістр**

**галузь знань
спеціальність
спеціалізація**

**18 «Виробництво та технології»
181 «Харчові технології»
«Ресторанні технології та бізнес»**

Київ 2019

ВСТУП

Програму вступного фахового випробування для здобуття другого рівня вищої освіти «магістр» розроблено відповідно до галузевих стандартів вищої освіти КНТЕУ галузі знань 18 «Виробництво та технології» спеціальності 181 «Харчові технології» спеціалізації «Ресторанні технології та бізнес».

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

Програма вступного випробування складається з трьох розділів:

1. Технологія ресторанної продукції.
2. Організація ресторанного господарства.
3. Маркетинг.

ЗМІСТ ПРОГРАМИ ВСТУПНОГО ФАХОВОГО ВИПРОБУВАННЯ

Розділ 1. ТЕХНОЛОГІЯ РЕСТОРАННОЇ ПРОДУКЦІЇ

Особливості технологічного процесу виробництва продукції ресторанного господарства у закладах з повним і неповним виробничим циклом. Якість кулінарної продукції, чинники, які впливають на її формування, види контролю. Нормативна документація для роботи закладів ресторанного господарства різних типів (Збірник рецептур страв та кулінарних виробів, ТУ, ТІ, ТК, ТТК).

Технологічний процес механічної кулінарної обробки овочів (бульбоплоди, коренеплоди, салатні, цибулеві, плодови, десертні тощо) та грибів: сортування, калібрування, мийка, очищення, нарізання. Асортимент та технологія овочевих напівфабрикатів, напівфабрикатів високого ступеня готовності та страв; форми нарізання овочів (прості та складні, карбування, карвінг) для страв у підприємствах ресторанного господарства різних типів. Показники якості, умови та терміни зберігання напівфабрикатів та страв.

Технологічний процес механічної кулінарної обробки м'яса за видами сировини: розморожування; обмивання та обсушування; розподіл туш (поділення на отруби). Асортимент та технологія напівфабрикатів великошматкових, порційних, дрібношматкових та страв у підприємствах ресторанного господарства різних типів. Технологія січеної та котлетної мас, напівфабрикати та страви з них. Характеристика наповнювачів, панірувальних сумішей. Технологічні відмінності субпродуктів 1 та 2 категорії, особливості їх механічної кулінарної обробки, виробництва напівфабрикатів та страв. Характеристика способів підготовки м'яса та субпродуктів до кулінарної теплової обробки. Технологія та асортимент страв з відварного, смаженого, тушкованого та запеченого м'яса та субпродуктів. Показники якості, умови та терміни зберігання напівфабрикатів та страв.

Технологічні властивості сировини та хімічний склад тканин (м'язової, сполучної, жирової) різних видів птиці та кролів; гідробіонтів (за видом, віком, статтю, термічним станом). Технологічний процес механічної кулінарної обробки птиці, кролів та гадробіонтів: розморожування, опалювання, зрізання голів, шиї, ніг,

потрошіння, мийка, приготування напівфабрикатів, обробка потрухів. Технологічний процес механічної кулінарної обробки риби кісткової та хрящової: обґрунтування режимів розморожування; способи очищення луски, зрізання плавників, голів, потрошіння та промивання тушок. Асортимент та технологія напівфабрикатів. Технологія котлетної та кнельної маси з м'яса птиці, асортимент та характеристика напівфабрикатів та страв з них. Характеристика наповнювачів, панірувальних сумішей. Правила теплової обробки напівфабрикатів (варіння, припускання, смажіння). Технологія та асортимент страв із відвареного, припущеного, смаженого, тушкованого та запеченого м'яса птиці, кролів та дичини, правила підбору гарнірів та соусів до них. Технологія та асортимент гарячих та холодних закусок.

Класифікація супів (за складом, технологією, температурою подавання), асортимент. Заправні супи (борщі, щі, солянки, розсольники, супи круп'яні, овочеві, з макаронними виробами). Супи прозорі, гарніри до прозорих супів (борошняні, м'ясні, круп'яні, ячні, овочеві); пюреподібні; супи молочні, холодні. Асортимент, оформлення та подавання супів в закладах різних типів. Умови та терміни зберігання; вимоги до якості.

Класифікація соусів. Правила соусної композиції. Соусні основи, наповнювачі та смакові інгредієнти. Гарячі соуси: на м'ясному червоному бульйоні, м'ясному білому бульйоні, рибному бульйоні, грибному відварі, сметані, молоці, вершках, вершковому маслі, де глясе, шоколадні; холодні: на олії, оцті, кисломолочних напоях; масляні суміші, фруктові-ягідні, винні, овочеві. Похідні соуси.

Технологічні властивості борошна. Тістоутворення, чинники, що на нього впливають. Технологія прісного тіста, фаршів для борошняних страв. Асортимент та технологія борошняних страв і гарнірів. Технологія дріжджового тіста для борошняних кулінарних виробів (млинці, оладки). Технологія та асортимент.

Технологічні властивості кисломолочних продуктів (йогурт, сири тверді, сири кисломолочні, сиркова маса, крем фреш) та яєць (курячі, перепелів, страусів). Напрями використання кисломолочних продуктів та яєць у складі кулінарної продукції. Технологія та асортимент за групами: холодні та гарячі; відварні, запечені, смажені.

Класифікація холодних страв та закусок, асортимент. Правила підготовки сировини та напівфабрикатів для виробництва холодних страв та закусок. Технологія та асортимент холодних страв і закусок за групами (бутерброди, салати і вінегрети, страви і закуски з овочів, з гідробіонтів, з м'яса і птиці, закуски з яєць, кисломолочних продуктів).

Класифікація холодних та гарячих напоїв. Закономірності формування асортименту в закладах різних типів. Характеристика основних вихідних компонентів і добавок, що застосовуються у приготуванні змішаних напоїв. Технологія та асортимент.

Класифікація солодких страв. Характеристика сировини, режими її обробки. Використання стабілізаторів та драглеутворювачів, вплив їх технологічних властивостей на формування якості продукції. Технологія та асортимент.

Вимоги до оформлення страв за групами. Харчова та смакова комбінаторика: збалансованість, гармонійне поєднання смаку, текстури, інгредієнтів. Розміщення компонентів страв при подаванні, пропорційність. Правила презентації страв.

Розділ 2. ОРГАНІЗАЦІЯ РЕСТОРАННОГО ГОСПОДАРСТВА

Ресторанне господарство, його сутність, особливості та перспективи на сучасному етапі розвитку України. Функції ресторанного господарства, особливості галузі. Фактори, що впливають на вибір типу, місткості закладу, його концепції тощо.

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

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

Характеристика та класифікація виробничо-торговельної структури закладів ресторанного господарства. Форми організації виробництва у ресторанному господарстві. Структура виробництва закладів ресторанного господарства. Види ресурсів для забезпечення діяльності 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. Методи визначення потреби закладів ресторанного господарства у продовольчих ресурсах (сировина, напівфабрикати, купівельні товари). Критерії вибору постачальників. Організація договірних взаємовідносин із постачальниками. Організація транспортних операцій для доставки продукції. Види транспорту, вимоги до нього.

Основні функції та призначення складських приміщень. Види та характеристика складських приміщень, обладнання і тара, що в них застосовуються. Організація зберігання сировини. Класифікація тари, її призначення. Види, вимоги до ваговимірювальних засобів.

Класифікація виробничих процесів. Організаційні основи оперативного планування виробництва у закладах ресторанного господарства.

Загальна характеристика виробничих цехів – заготівельних, доготівельних, спеціалізованих. Основні принципи та вимоги до організації роботи цехів і допоміжних служб закладів ресторанного господарства. Характеристика роздавальних ліній у закладах ресторанного господарства. Професійно-кваліфікаційний склад.

Види торговельних приміщень, їх призначення та характеристика. Види меблів та характеристика столового посуду і наборів. Характеристика столової білизни: призначення, основні види тканин, кольори.

Види та методи обслуговування, їх характеристика. Види сервірування та їх характеристика. Загальні вимоги до обслуговування споживачів у закладах ресторанного господарства. Системи сервісу.

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.

Організація обслуговування бенкетів, у т.ч. офіційних. Класифікація бенкетів за різними ознаками. Порядок прийому і виконання замовлень на обслуговування споживачів у закладах ресторанного господарства.

Організація обслуговування споживачів у закладах швидкого обслуговування. Особливості меню та надання послуг у закладах швидкого обслуговування.

Організація обслуговування туристів у готелі. Види закладів ресторанного господарства у готелях, їх характеристика, місця розташування, форма обслуговування споживачів. Типи харчування в готелях.

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

Організація обслуговування учасників ділових та event-заходів. Організація обслуговування учасників з'їздів, конференцій, фестивалів, форумів тощо.

Обслуговування споживачів у садово-парковій, рекреаційній зонах, у театральних-концертних і видовищних закладах. Організація обслуговування споживачів за місцем роботи, за місцем навчання. Види закладів ресторанного господарства, режими роботи; вимоги до розроблення меню.

Розділ 3. МАРКЕТИНГ

Гене́за маркетингу як концепції. Етапи розвитку маркетингу. Види маркетингу залежно від стану попиту на ринку. Функції маркетингу. Концепції «4P», «5P», «7P», «8P», «4E», «4A» та особливості їх застосування в ресторанному бізнесі. Економічна та маркетингова сутність категорії «ринок». Ринок послуг гостинності та його структура.

Сутність, цілі та завдання маркетингових досліджень. Види маркетингових досліджень в ресторанному бізнесі. Технологія, етапи та форми організації маркетингових досліджень.

Анкета як метод опитування, структура та правила складання. Характеристика видів відкритих та закритих питань, що використовуються при складанні анкети. Типова структура звіту за результатами маркетингових досліджень. Проблеми організації та проведення маркетингових досліджень суб'єкта ресторанного бізнесу.

Потреби споживачів послуг ресторанного бізнесу. Особливості, типи та характеристика споживачів послуг ресторанного бізнесу. Маркетингова сутність споживчої поведінки. Споживча поведінка на різних етапах купівлі та споживання послуг: прийняття рішення, купівля, посткупівельна поведінка.

Поняття маркетингового середовища підприємства. Завдання дослідження маркетингового середовища суб'єкта ресторанного бізнесу.

Сутність, цілі та завдання продуктової політики суб'єкта ресторанного бізнесу, її основні елементи. Продукт як інструмент комплексу маркетингу. Елементи маркетингової продуктової політики суб'єкта ресторанного бізнесу.

Концепція життєвого циклу продукту. Крива життєвого циклу та її модифікації. Характеристика стадій життєвого циклу. Управління життєвим циклом продукту та послуг суб'єкта ресторанного бізнесу.

Сутність, цілі та завдання цінової політики суб'єкта ресторанного бізнесу, її основні елементи. Взаємозв'язок ціноутворення і конкурентоспроможність продукції та послуг суб'єкта ресторанного бізнесу.

Сутність, цілі та завдання збутової політики у системі маркетингу суб'єкта ресторанного бізнесу. Фактори, які впливають на формування прямих, опосередкованих та комбінованих каналів розповсюдження.

Сутність, цілі та завдання комунікаційної політики суб'єкта ресторанного бізнесу. Маркетингова сутність терміну «комунікація». Види маркетингових комунікацій суб'єкта ресторанного бізнесу: реклама; громадські зв'язки; стимулювання продажу; прямий маркетинг, в тому числі персональний продаж.

Мета й завдання реклами, її види, різновиди, рівні, форми.

Характеристика основних засобів і носіїв реклами. Рекламне звернення, його зміст, форма та структура. Планування рекламної кампанії. Рекламний бюджет як засіб, що забезпечує виконання комплексу рекламних заходів.

Формування громадських зв'язків у рекламній політиці суб'єкта ресторанного бізнесу через: просування товарів і послуг, встановлення та підтримання стійких зв'язків з мас-медіа, лобіювання, консультування, спонсорство та меценатство. Інструментарій громадських зв'язків для здійснення відповідних заходів. Спонсорство та меценатство як специфічні інструменти комунікацій.

Сутність та місце брендингу в маркетинговій діяльності суб'єкта ресторанного бізнесу. Концептуальні підходи до позиціонування брендів ресторанів.

Сутність, цілі та завдання Інтернет маркетингу щодо вирішення завдань маркетингової діяльності суб'єкта ресторанного бізнесу. Інструменти Інтернет маркетингу суб'єкта ресторанного бізнесу. Поняття та сутність е-комерції суб'єкта ресторанного бізнесу.

Сутність, цілі та завдання внутрішнього маркетингу суб'єкта ресторанного бізнесу. Елементи моделі внутрішнього маркетингу суб'єкта ресторанного бізнесу. Процес внутрішнього маркетингу суб'єкта ресторанного бізнесу. Основні інструменти внутрішнього маркетингу суб'єкта ресторанного бізнесу. Переваги внутрішнього маркетингу суб'єкта ресторанного бізнесу.

Сутність, цілі та завдання прямого маркетингу суб'єкта ресторанного бізнесу. Прямий маркетинг як форма особистого інформаційного впливу на споживача. Функції та особливості прямого маркетингу як складової системи маркетингових комунікацій. Різновиди прямого маркетингу.

Переваги та недоліки засобів прямого маркетингу. Місце та особливості використання прямого маркетингу в діяльності суб'єкта ресторанного бізнесу.

Сутність, цілі та завдання міжнародного маркетингу та його значимість для розвитку ресторанного бізнесу. Потенціал сегменту HoReCa в умовах глобалізації. Розвиток послуг для HoReCa-клієнтів.

КРИТЕРІЇ

оцінювання знань на вступному фаховому випробуванні для здобуття освітнього ступеня магістра

1. Загальні положення:

Мета фахового випробування – оцінити відповідність знань, умінь та навичок вступників згідно з вимогами програми вступного фахового випробування.

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 слід обрати одну правильну.
- Правильна відповідь на тестове завдання оцінюється у 4 бали, а неправильна – у 0 балів.
- Особи, які отримали менше 100 балів до наступних випробувань не допускаються та участі у конкурсі не беруть.

СПИСОК РЕКОМЕНДОВАНИХ ДЖЕРЕЛ

До розділу 1. Технологія ресторанної продукції

1. Мазаракі А.А. Королева круп. Все про гречку=Queen of grain. Everything on buckwheat / А.А. Мазаракі, М.Ф. Кравченко, М.П. Демічковська; за ред. А.А. Мазаракі. – Київ : Київ. нац.торг.-екон. ун-т, 2016. – 268 с.: іл. (укр., англ. мовами).
2. Кравченко М.Ф. Технологія продукції ресторанного господарства. Соуси/ М.Ф. Кравченко, Д.В. Федорова; – Київ : Київ. нац. торг.-екон. ун-т, 2017. – 180 с.
3. 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.
4. Технология пищевых продуктов : Учебник [для студентов вузов] / Под ред. А.И.Украинца. – Київ : Аскания, 2008. – 736с.
5. 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.
6. Збірник рецептур національних страв та кулінарних виробів для підприємств громадського харчування всіх форм власності. – Київ : Арії, 2005. – 680 с.
7. 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.

До розділу 2. Організація ресторанного господарства

1. Архіпов В.В. Організація ресторанного господарства. 3-тє видання: навч. посіб. для студ. вищ. навч. закл. / В.В. Архіпов. – Київ: Центр навч. літ., 2017. – 280 с.
2. Архіпов В.В. Організація обслуговування в закладах ресторанного господарства: навч. посіб. / В.В. Архіпов – Київ: Центр навч. літ., 2017. – 342 с.
3. Котова М.А. Обслуживание по протоколу / М.А. Котова. – М. : Вече, 2007. – 240 с.
4. Мальська М.П. Ресторанна справа: технологія та організація обслуговування туристів. (теорія та практика): підручн. / М.П. Мальська. – Київ: Центр навч. літ., 2017. – 304 с.
5. Мостова Л.М. Організація обслуговування на підприємствах ресторанного господарства : навч. посіб. / Л.М. Мостова. – Київ : Ліра-К. – 2012. – 388 с.
6. Організація обслуговування у підприємствах ресторанного господарства : підручник для ВУЗів / за ред. Н.О. П'ятницької. – Київ : Центр навч. літ., 2011 – 584 с.
7. Проектування закладів ресторанного господарства : навч. посіб. / за ред. А.А. Мазаракі. – Київ : Київ. нац. торг.-екон. ун-т, 2010. – 307 с.
8. Особливості ресторанного сервісу. Обслуговування іноземних туристів : навч. посіб. / Л.О. Радченко, О.В. Новікова, Л.Д. Льовшина та ін. – Харків : Світ книг, 2012. – 288 с.
9. Федцов В.Г. Культура ресторанного сервіса : учеб. пособие / В.Г. Федцов. – М. : Дашков и К°, 2016. – 248 с.

До розділу 3. Маркетинг

1. Балабанова Л.В. Маркетинг підприємства: Навч. посібник Л.В. Балабанова, В.В. Холод, І.В. Балабанова – К.: Центр учбової літератури, 2012. – 612 с. *
2. Мазаракі А.А., Шаповал С.Л., Мельниченко С.В. та ін. HoReCa : навч. посіб. для студ. вищ. навч. закл.: у 3-х т. т.2 : Ресторани / за ред. А.А.Мазаракі; авт.: А.А.Мазаракі, С.Л. Шаповал, С.В. Мельниченко та ін. – Київ : КНТЕУ, 2017. – 311 с.
3. Ортинська В.В., Мельникович О.М. Маркетингові дослідження: Підручник для студентів вищих навч. закладів за спеціальністю "Маркетинг"/ В.В. Ортинська, О.М. Мельникович - К.:КНТЕУ, 2012.- 376с.*
4. Окландер М.А. Маркетингова цінова політика : навч. Посіб. Для студ. Вищ.навч.закл. / М.А. Окландер, О.П. Чукурна. – К. : Центр учбової літератури, 2012. – 238 с.
5. Соціально-етичний маркетинг: монографія / А.А. Мазаракі, Є.В. Ромат, Г.В. Алданькова, ін. та ; за ред.. А.А. Мазаракі та Є.В. Ромата. – Київ : КНТЕУ, 2013. – 327 с.