



Новомосковський кооперативний коледж економіки та права ім. С.В.Литвиненка
Дніпропетровської облспоживспілки

ПРОГРАМА
фахового вступного випробування
з «Організації обслуговування»
для вступників до коледжу
на основі освітньо-кваліфікаційного рівня
кваліфікованого робітника

ЗМІСТ

1. Загальні положення
2. Перелік питань, винесених на фахове вступне випробування:
 - 2.1. Технологія приготування їжі
 - 2.2. Список рекомендованої літератури
 - 2.3. Організація обслуговування
 - 2.4. Список рекомендованої літератури
3. Критерії оцінювання знань вступників

1. ЗАГАЛЬНІ ПОЛОЖЕННЯ

Особи, які здобули освітньо-кваліфікаційний рівень кваліфікованого робітника в іншому закладі освіти, беруть участь у загальному конкурсі за результатами фахового вступного випробування на здобуття освітньо-кваліфікаційного рівня молодшого спеціаліста.

Для проведення фахових вступних випробувань на основі раніше здобутого освітньо-кваліфікаційного рівня кваліфікованого робітника наказом директора НККЕП створюються фахові атестаційні комісії, діяльність яких регламентується Положенням про приймальну комісію Новомосковського кооперативного коледжу економіки та права ім. С.В.Литвиненка.

Фахові вступні випробування проводяться фаховими атестаційними комісіями за програмами, затвердженими головою приймальної комісії НККЕП.

Змістовно-методичне забезпечення вступних випробувань для зарахування кваліфікованих робітників на навчання за освітньо-кваліфікаційним рівнем молодшого спеціаліста за спеціальністю 241 «Готельно-ресторанна справа» здійснюють педагогічні працівники циклової комісії комерційних дисциплін.

На вступні випробування виносяться програмні завдання з наступних дисциплін:

1. Технологія приготування їжі.
2. Організація обслуговування.

Мета: перевірка достатньої якості знань, умінь та навичок для подальшого навчання за освітньо-кваліфікаційним рівнем молодшого спеціаліста.

Завдання: виявити необхідний рівень навичок та умінь застосовувати інтегральні знання програмного матеріалу дисциплін відповідного напрямку підготовки.

2. ПЕРЕЛІК ПИТАНЬ, ВИНЕСЕНИХ НА ФАХОВЕ ВСТУПНЕ ВИПРОБУВАННЯ

2.1. ТЕХНОЛОГІЯ ПРИГОТУВАННЯ ЇЖІ

Тема 1. Основні стадії технологічного процесу виробництва продукції ресторанного господарства

Зміст і завдання дисципліни, її взаємозв'язок з іншими дисциплінами.

Основні стадії технологічного процесу виробництва продукції ресторанного господарства:

- приймання продовольчої сировини і харчових продуктів;
- зберігання харчових продуктів;
- механічна і гідромеханічна обробка сировини та продуктів і приготування кулінарних напівфабрикатів;
- теплова обробка напівфабрикатів і приготування готової їжі;
- порціонування продукції;
- організація споживання їжі.

Нормативно-технічна документація закладів ресторанного господарства.

Поняття про сировину, напівфабрикати, готову страву; кулінарні, кондитерські борошняні вироби; кулінарну продукцію; технологічний процес закладу ресторанного господарства.

Класифікація продукції закладів ресторанного господарства.

Тема 2. Виробництво напівфабрикатів з овочів, риби, м'яса, субпродуктів, птиці, кроликів

Технологічний процес механічної кулінарної обробки овочів. Форми нарізання овочів, їх кулінарне використання.

Технологічний, процес механічної кулінарної обробки риби. Розбирання риби для використання: цілою, порційними шматочками-кругляками, у вигляді філе.

Приготування напівфабрикатів із риби для: варіння, припускання, смаження, запікання, тушкування.

Приготування напівфабрикатів із рибної натуральної січеної та котлетної мас.
Сортування і кулінарне використання частин м'яса яловичини, свинини, баранини, телятини.

Приготування великошматкових, порційних, дрібношматкових напівфабрикатів із яловичини.

Приготування великошматкових, порційних, дрібношматкових напівфабрикатів зі свинини, баранини, телятини.

Напівфабрикати із м'ясної натуральної січеної та котлетної мас.

Напівфабрикати із птиці, кролика.

Вимоги до якості, умови та строк реалізації напівфабрикатів з овочів, риби, м'яса, птиці, кроликів.

Тема 3. Теплова кулінарна обробка продуктів

Значення теплової кулінарної обробки продуктів.

Характеристика основних, допоміжних та комбінованих способів теплової кулінарної обробки продуктів.

Особливості теплової обробки продуктів у конвекційних і пароконвекційних печах.

Теплова кулінарна обробка продуктів із використанням інфрачервоного випромінювання (грилі, мангали).

Теплова обробка продуктів у мікрохвильовій печі. Комбіноване нагрівання (ІЧ-нагрівання у поєднанні з поверхневим або НВЧ-нагріванням).

Особливості теплової обробки охолоджених, швидкозаморожених напівфабрикатів, виробів, страв.

Нові й комбіновані способи теплової кулінарної обробки продуктів.

Органолептичний контроль якості продукції. Фізико-хімічні зміни, які відбуваються під час теплової обробки з білками, жирами, вуглеводами, вітамінами, мінеральними, смаковими та ароматичними речовинами.

Тема 4. Супи

Класифікація супів (за температурою подавання, способом приготування та основою).

Асортимент, характеристика супів заправних (борщів; щів; розсольників; супів картопляних з овочами, крупою, бобовими й макаронними виробами; юшок з домашньою локшиною, крупою й бобовими; солянок; капустаників).

Кулеші, супи-пюре, бульйони прозорі, молочні, холодні, солодкі супи. Асортимент, характеристика, умови та строк реалізації.

Норми виходу супів, підбір посуду для подавання, температура подавання, вимоги до якості.

Тема 5. Страви з овочів та грибів

Значення страв з овочів та грибів у харчуванні.

Асортимент, характеристика страв та гарнірів із варених, припущених, тушкованих, смажених овочів і грибів. Підбір гарнірів до м'яса та риби.

Страви із запечених овочів та грибів.

Вимоги до якості, умови та строки реалізації. Норми виходу страв, гарнірів і соусів.

Підбір соусів до гарнірів та страв.

Тема 6. Страви із круп, бобових та макаронних виробів

Значення страв і гарнірів із круп, бобових та макаронних виробів у харчуванні.

Теплова кулінарна обробка круп, бобових і макаронних виробів.

Особливості приготування каш рідких, в'язких та розсипчастих.

Асортимент, характеристика страв, виробів на основі каш. Вимоги до якості, умови та строк реалізації.

Підбір соусів до страв.

Підбір посуду для подавання страв.

Асортимент, характеристика гарнірів із круп, бобових, макаронних виробів у закладах ресторанного господарства.

Тема 7. Страви з риби і морепродуктів

Класифікація рибних страв за способом теплової обробки.

Асортимент, кулінарна характеристика страв із риби вареної, припущеної, смаженої, тушкованої, натуральної січеної, котлетної маси та нерибних морепродуктів.

Підбір гарнірів і соусів до рибних страв.

Підбір посуду для подавання страв.

Вимоги до якості, умови та строк реалізації страв.

Тема 8. Страви з м'яса, субпродуктів, птиці і кроликів

Класифікація гарячих м'ясних страв за способом теплової обробки.

Асортимент, характеристика страв із м'яса вареного, смаженого, тушкованого й запеченого; страв із субпродуктів, м'яса січеного та маси котлетної.

Вимоги до якості, умови та строк реалізації. Підбір гарнірів, соусу, посуду для м'ясних гарячих страв.

Асортимент, характеристика страв із птиці вареної, припущеної, смаженої та запеченої, страв із філе птиці, маси котлетної та кнельної, страв із пернатої дичини та кроликів.

Підбір гарнірів і соусів до даних страв.

Вимоги до якості, підбір посуду для відпускання та подавання страв, умови й строки їх реалізації.

Тема 9. Страви з яєць, яєчних продуктів і свіжого сиру

Асортимент, кулінарна характеристика страв із яєць варених, смажених і запечених, вимоги до якості, умови та строк реалізації.

Асортимент, кулінарна характеристика холодних і гарячих страв (відварених, смажених, запечених) із сиру свіжого; вимоги до якості, норми виходу, умови та строк реалізації. Вимоги санітарії та особистої гігієни.

Підбір посуду для подавання страв із яєць та сиру свіжого.

Тема 10. Закуски та холодні страви

Асортимент і класифікація закусок та холодних страв.

Бутерброди. Підготовка продуктів, естетичні вимоги до оформлення, вимоги до якості, умови та строк реалізації.

Салати й вінегрети.

Холодні страви й закуски з овочів і грибів.

Холодні страви й закуски з риби, рибопродуктів і нерибних морепродуктів.

Холодні страви й закуски із м'яса, м'ясопродуктів і птиці.

Холодні страви і закуски з яєць.

Вимоги до якості, умови та строк реалізації.

Гарніри та соуси до холодних страв і закусок.

Санітарно-гігієнічні вимоги, що висуваються до приготування та реалізації холодних страв і закусок.

Особливості приготування та реалізації холодців, заливного м'яса та риби, паштетів. Підбір заправок і маринаду до холодних страв і закусок.

Особливості оформлення та відпускання бенкетних холодних страв. Підбір посуду. Сучасні тенденції в оформленні та подаванні холодних закусок. Характеристика гарячих закусок із риби, м'яса, грибів та овочів. Особливості приготування гарячих закусок у гриль-апаратах. Посуд для їх відпускання. Норми виходу, вимоги до якості, умови та строк реалізації.

Тема 11. Солодкі страви і напої

Асортимент, класифікація, характеристика й особливості оформлення солодких страв.

Свіжі та швидкозаморожені плоди, ягоди, фрукти.

Фруктові салати, фрукти та ягоди в сиропі, компоти.

Желеподібні солодкі страви (киселі, желе, муси, самбуки, креми).

Заморожені солодкі страви. Способи подавання морозива.

Гарячі солодкі страви.

Вимоги до якості солодких страв, умови та строк реалізації.

Посуд, що використовується для подавання солодких страв.

Асортимент і технологія гарячих напоїв. Особливості їх приготування, вимоги до якості, правила подавання.

Асортимент і технологія, правила подавання прохолодних напоїв (плодово-ягідних напоїв, морсів, безалкогольних коктейлів і крющонів). Вимоги до якості, правила подавання. Вимоги санітарії та особистої гігієни.

Тема 12. Страви та кулінарні вироби з борошна

Технологічні властивості борошна, підготовка його до виробництва.

Асортимент, технологія приготування, відпускання страв із борошна: вареників, галушок, пельменів, млинчиків.

Приготування фаршів і начинок.

Приготування млинців, оладок.

Вимоги до якості, умови та строк реалізації.

Технологія приготування борошняних гарнірів: локшини домашньої, галушок, грінок.

Вимоги до якості, умови та строки реалізації.

Технологія приготування рідкого прісного тіста та виробів з нього: налисників з різними фаршами, оладок на кислому молоці тощо.

Способи приготування тіста дріжджового, його різновиди.

Асортимент, технологія приготування кулінарних виробів із тіста дріжджового (пиріжки, пампушки, пироги, ватрушки, кулеб'яки, розтягаї, вироби, смажені у фритюрі, тощо). Вимоги до якості виробів із тіста дріжджового, умови та строк реалізації.

Технологія приготування піци різних видів і фаршів до неї.

Тема 13. Технологія виробництва кондитерських виробів

Класифікація бездріжджового тіста залежно від способу розпушування, використаної сировини і технології приготування.

Способи розпушування тіста: механічний, хімічний, біологічний, комбінований.

Асортимент, особливості приготування кондитерських виробів із тіста дріжджового.

Технологічний процес приготування тіста прісного здобного. Асортимент, рецептури виробів.

Класифікація, асортимент, технологічні процеси виготовлення оздоблювальних напівфабрикатів, вимоги до якості, умови та строк їх зберігання.

Напівфабрикати оздоблювальні (креми, желе, сиропи, помадки, глазури).

Прикраси із мастик цукрових, марципана, посипки для тортів та тістечок.

Тісто пісочне. Рецептатура, особливості приготування. Асортимент виробів із тіста пісочного. Види тістечок пісочних та тортів. Вимоги до якості, строк реалізації. Дефекти пісочного тіста.

Тісто бісквітне. Рецептатура, особливості приготування. Асортимент, характеристика тістечок і тортів. Вимоги до якості, строк реалізації. Дефекти бісквітного тіста.

Тісто заварне. Рецептатура, особливості приготування, режим випікання виробів. Технологія приготування тістечок заварних. Вимоги до якості, строк реалізації. Дефекти заварного тіста.

Тісто прісне листкове. Рецептатура, особливості приготування тіста та виробів з нього. Приготування тістечок листкових та тортів, особливості оздоблення, вимоги до якості, строк реалізації. Дефекти прісного листкового тіста.

2.2. Список рекомендованої літератури

1. Закон України «Про основні принципи та вимоги до безпечності та якості харчових продуктів» №2042-VIII від 18.05.2017 р.
2. Збірник рецептур національних страв та кулінарних виробів, правових, нормативно-правових та інших актів для закладів ресторанного господарства. – 2-е вид., випр. та доповн. / Автор-розробник і укладач О.В. Шалимінов. – К . : Арій, 2013. – 1008 с.
3. Правила роботи закладів (підприємств) ресторанного господарства (Наказ Міністерства економіки та з питань європейської інтеграції України № 219 від 20.05.2017 р.)
4. Заклади ресторанного господарства. Класифікація ДСТУ 4281:2004 (чинний від 2004). Національний держстандарт України, 2014.
5. Архіпов В.В. Організація ресторанного господарства / В.В. Архіпов – К : Центр учбової літератури, 2011. - 584 с
6. Організація обслуговування у закладах ресторанного господарства: Підручник. : [для вищ. навч. закл.] / За ред. П'ятницької Н.О. – 2-е вид. перероб. та допов. – К : Центр учбової літератури, 2011 - 584с.
7. Доцяк В.С. Страви, закуски, напої, десерти барів і буфетів. К. Вища школа, 2010-156 с.
8. Ковальов Н.И., Куткина М.Н., Кравцов В.А. Технология приготовления пищи. М., 2005-480 с.
9. Льовшина Л.Д., Новікова О.В., Михайлов В.М. Технологія приготування їжі: Українська кухня: Навчальний посібник.-Х.: Світ книг, 2012.-537 с.
10. Новікова О.В. Технологія виробництва хлібобулочних і борошняних кондитерських виробів: навч. посібник.-К.: Видавництво Ліра-К, 2013.-540 с.

2.3. ОРГАНІЗАЦІЯ ОБСЛУГОВУВАННЯ

Тема 1. Характеристика типів закладів ресторанного господарства

Класифікація закладів ресторанного господарства. Характеристика типів закладів ресторанного господарства.

Класифікація і характеристика ресторанів, барів, кафе, закусточних, їдалень і буфетів.

Спеціалізовані заклади ресторанного господарства. Комбіновані заклади ресторанного господарства.

Заклади швидкого обслуговування.

Характеристика повносервісних і спеціалізованих ресторанів.

Характеристика ресторанів із самообслуговуванням. Характеристика різновидів ресторанів, барів, кафе, їдалень.

Характеристика закладів ресторанного господарства для дітей.

Тема 2. Загальні вимоги до закладів ресторанного господарства різних типів

Загальні та відмінні вимоги до закладів ресторанного господарства різних типів і класів.

Показники, на яких ґрунтуються рекомендовані вимоги до закладів ресторанного господарства різних типів і класів.

Послуги, які можуть надаватись відвідувачам у закладах ресторанного господарства різних типів і класів.

Склад приміщень для споживачів у закладах ресторанного господарства різних типів і класів.

Сучасна концепція організації обслуговування споживачів у ресторані.

Концептуальний ресторан.

Національний ресторан.

Етнічний, препатійний ресторан.

Особливості системи безпеки у закладах ресторанного господарства.

Тема 3. Характеристика торговельних приміщень для обслуговування відвідувачів

Загальна характеристика дизайну закладів ресторанного господарства загальнодоступної мережі.

Характеристика матеріально-технічної бази для організації процесу обслуговування.

Характеристика торговельних приміщень для споживачів.

Поняття інтер'єру торговельних приміщень закладів ресторанного господарства.

Стили дизайну інтер'єрів закладів ресторанного господарства.

Основні показники інтер'єру торговельного залу: об'ємно планувальне вирішення; торговельні меблі, принципи їх розміщення; освітлення; художньо-декоративні й оздоблювальні матеріали; музично-розважальна програма.

Тема 4. Характеристика столового посуду, наборів і столової білизни

Основні види столового посуду і наборів, призначення, характеристика асортименту, норми оснащення ними закладів ресторанного господарства.

Характеристика та призначення порцелянового і фаянсового посуду.

Характеристика та призначення керамічного посуду.

Характеристика та призначення металевого посуду і наборів.

Характеристика та призначення скляного і кришталевого посуду.

Характеристика та призначення дерев'яного посуду і наборів.

Характеристика посуду і наборів із полімерних матеріалів, фольги та паперу.

Види столової білизни, її характеристика та використання у закладах ресторанного господарства.

Зберігання та облік столового посуду, наборів і столової білизни. Отримання столового посуду, наборів і столової білизни для обслуговування відвідувачів.

Тема 5. Підготування до обслуговування відвідувачів у закладах ресторанного господарства

Підготування торговельних приміщень до обслуговування відвідувачів:

прибирання приміщень, розставляння меблів, одержання столового посуду і наборів, столової білизни та сервірування столів.

Підготування квітів.

Підготування (полірування) столового посуду і наборів.

Загальні правила сервірування стола.

Порядок накривання стола скатертиною.

Сервірування стола тарілками.

Сервірування стола наборами.

Сервірування стола скляним (кришталевим) посудом для напоїв.

Способи складання серветок.

Сервірування стола у дитячому ресторані.

Характеристика видів сервірування стола.

Сервірування столів при обслуговуванні туристів.

Прийоми виконання окремих операцій при сервуванні стола.

Підготування спецій і приправ.

Підготовка персоналу до обслуговування споживачів: зовнішній вигляд обслуговуючого персону, формений одяг і взуття, етика поведінки, проведення інструктажів.

Організація праці обслуговуючого персоналу: розподіл обов'язків, комплектування бригад, графіки виходу на роботу; режим праці та відпочинку протягом робочого дня.

Тема 6. Організація обслуговування відвідувачів у торговельному залі

Основні правила якісного обслуговування відвідувачів у закладах ресторанного господарства.

Види сервісу: французький, англійський, російський.

Очікування гостей. Резервування столів.

Зустріч і розміщення гостей у торговельному залі.

Приймання та оформлення замовлення.

Уточнення замовлення щодо вибору страв.

Рекомендації та уточнення при виборі відвідувачами страв, напоїв і виногорілчаних виробів.

Техніка досервірування столів відповідно до замовлення.

Техніка роботи з підносом.

Якість обслуговування.

Передавання замовлення на виробництво.

Отримання буфетної продукції.

Виконання замовлення.

Подавання відвідувачам замовлених закусок, страв, десертів, напоїв.

Прибирання використаного посуду.

Розрахунок із відвідувачами.

Тема 7. Правила подавання страв і гарячих напоїв

Особливості сервірування стола при подаванні перших страв.

Особливості подавання супів при груповому та індивідуальному обслуговуванні.

Правила подавання перших страв: прозорих супів із гарнірами, супів-пюре, заправлених супів, холодних супів.

Техніка подавання перших страв.

Правила подавання холодних страв і закусок (у т.ч. делікатесних із морепродуктів, м'ясопродуктів).

Особливості сервірування стола при подаванні закусок і холодних страв, других гарячих страв.

Підбір посуду для подавання та послідовність подавання закусок і холодних страв, других гарячих страв.

Набори для розкладання закусок, холодних страв, других гарячих страв.

Правила подавання других гарячих страв.

Техніка подавання других та холодних страв і закусок. Прийоми перекладання страв. Техніка подавання страв методом фламбування.

Правила обслуговування споживачів за столом при подаванні закусок і холодних страв, других гарячих страв.

Підбір посуду для подавання солодких страв, гарячих напоїв.

Правила та техніка подавання солодких страв при індивідуальному і груповому обслуговуванні.

Особливості сервування стола та правила обслуговування споживачів при подаванні солодких страв, кондитерських виробів і гарячих напоїв.

Правила та техніка подавання чаю, кави, какао, шоколаду.

Послідовність, прийоми і техніка прибирання зі стола використаного посуду, наборів.

Тема 8. Організація обслуговування споживачів за місцем роботи, навчання та на транспорті

Загальні вимоги до організації харчування робітників і службовців.

Організація обслуговування зосереджених контингентів споживачів.

Організація обслуговування розосереджених контингентів споживачів.

Організація дієтичного харчування.

Обслуговування пасажирів на залізничному транспорті.

Типи закладів ресторанного господарства на залізничних вокзалах.

Харчування пасажирів у дорозі у вагонах-ресторанах, вагонах із купе-буфетами, вагонах-кафе самообслуговування.

Особливості організації харчування та обслуговування пасажирів на автотранспорті.

Організація харчування пасажирів на водному транспорті.

Організація обслуговування пасажирів у ресторані на судні.

Обслуговування пасажирів на авіатранспорті.

Організація роботи цехів бортового харчування при аеропортах.

Склад меню бортового харчування.

Види дієтичного харчування на авіатранспорті.

Організація харчування школярів.

Організація харчування студентів.

Організація харчування учнів професійно-технічних училищ.

Список рекомендованої літератури

1. Конституція України.
2. Кодекс законів про працю України
3. Закон України «Про охорону праці»
4. Закон України «Про пожежну безпеку»
5. Закон України «Про основні принципи та вимоги до безпечності та якості харчових продуктів» №2042-VIII від 18.05.2017 р.
6. Збірник рецептур національних страв та кулінарних виробів, правових, нормативно-правових та інших актів для закладів ресторанного господарства. – 2-е вид., випр. та доповн. / Автор-розробник і укладач О.В. Шалимінов. – К . : Арій, 2013. – 1008 с.
7. Правила роботи закладів (підприємств) ресторанного господарства (Наказ Міністерства економіки та з питань європейської інтеграції України № 219 від 20.05.2017 р.)
8. Заклади ресторанного господарства. Класифікація ДСТУ 4281:2004 (чинний від 2004). Національний держстандарт України, 2014.
9. Архіпов В.В. Організація ресторанного господарства / В.В. Архіпов – К : Центр учбової літератури, 2011. - 584 с
10. Організація обслуговування у закладах ресторанного господарства: Підручник. : [для вищ. навч. закл.] / За ред. П'ятницької Н.О. – 2-е вид. перероб. та допов. – К : Центр учбової літератури, 2011 - 584с.
11. Ресторанний сервіс та секрети гостинності: навчальний посібник / Машир Н.П., Панасюк А.П. – К. : Кондор-Видавництво, 2014 – 392 с.

КРИТЕРІЇ ОЦІНЮВАННЯ ЗНАНЬ ВСТУПНИКА

Фахове вступне випробування проводиться в письмовій формі.

Тривалість тестування – 1 година (60 хвилин).

Тести складаються з 24 завдань:

Тести мають закриту форму, тобто надаються завдання з вибором однієї відповіді з чотирьох варіантів відповідей, одна з яких – правильна. Кожне завдання оцінюється 0,5 бала.

Сумарна максимальна кількість – 12 балів.

Результат фахового вступного іспиту для конкурсного відбору осіб, які на основі освітньо-кваліфікаційного рівня кваліфікованого робітника вступають для здобуття освітньо-кваліфікаційного рівня молодшого спеціаліста – від 1 до 12.

Мінімальна кількість балів за один іспит, що дозволяє брати участь у конкурсному відборі становить 4 бали, максимальна – 12.

Особи, які без поважних причин не з'явилися на фахові вступні випробування у визначений розкладом час, особи, знання яких було оцінено балами нижче встановленого правилами прийому мінімального рівня, а також особи, які забрали документи після дати закінчення прийому документів, до участі в наступних вступних випробуваннях та у конкурсному відборі не допускаються.

Перескладання фахових вступних випробувань не допускається.

Апеляції на результати фахових вступних випробувань, що проведені закладом вищої освіти, розглядає апеляційна комісія НККЕП, склад та порядок роботи якої затверджуються наказом директора коледжу.