

ПРОГРАМА

фахових вступних випробувань

зі спеціальності

241 «Готельно-ресторанна справа»

Пояснювальна записка

Навчальну програму складено відповідно до типового навчального плану підготовки кваліфікованих робітників з професії «Бармен» та «Офіціант» згідно з вимогами ДСПТО 5123.GH.55.40 – 2017 та ДСПТО 5123.H55043-2006, для абітурієнтів, які закінчили професійно-технічний навчальний заклад з вказаних професій.

Навчальна програма містить: витяг з освітньо-кваліфікаційної характеристики кваліфікованого робітника відповідних професій щодо знань та умінь; перелік тем та питань з навчальних предметів, що передбачені типовим навчальним планом; критерії оцінювання та список рекомендованої літератури.

Кваліфікаційні вимоги

Повинен знати: асортимент, рецептури, технологію виготовлення, правила оформлення і відпуску обмеженого асортименту алкогольних, слабоалкогольних коктейлів, змішаних напоїв, закусок, страв і кондитерських виробів; температурні режими подавання коктейлів, напоїв, закусок, страв; умови і терміни зберігання кулінарної продукції та покупних товарів; основи національного та безпечного харчування; правила етикету і техніку обслуговування споживачів за барною стійкою та в залі; правила роботи підприємств ресторанного господарства; правила роздрібної торгівлі алкогольними напоями; правила роздрібної торгівлі тютюновими виробами; форми розрахунку із споживачами, в тому числі за кредитними картками; порядок оформлення рахунків і розрахунку по них із споживачами; правила експлуатації відповідних видів технологічного обладнання, РРО, виробничого

інвентарю, інструменту, ваговимірювальних приладів, посуду, їх призначення та використання в технологічному процесі; правила експлуатації відео та аудіотехніки; іноземну мову міжнародного спілкування в межах розмовного мінімуму; правила і норми охорони праці, протипожежного захисту, виробничої санітарії та особистої гігієни.

Повинен уміти: обслуговувати споживачів: пропонувати, показувати, реалізовувати готові до споживання безалкогольні, слабоалкогольні напої (пиво, фруктові та мінеральні води, соки), кондитерські вироби, закуски, страви. Готувати обмежений асортимент алкогольних та безалкогольних напоїв, змішаних напоїв, холодних і гарячих страв, закусок. Складати заявки та отримувати напої, кулінарну продукцію та покупні товари. Відбракувати неякісні товари за органолептичними показниками. Забезпечувати зберігання напоїв, кулінарної продукції та покупних товарів відповідно до термінів і режиму зберігання. Оформляти вітрини та барну стійку, утримувати їх у належному стані. Експлуатувати та обслуговувати аудіо та відеоапаратуру. Контролювати додержання споживачами культури поведінки. Вести необхідний облік, складати та здавати товарні звіти. Підраховувати та здавати гроші.

ПЕРЕЛІК ТЕМ, ПИТАНЬ З ДИСЦИПЛІНИ “ОРГАНІЗАЦІЯ ОБСЛУГОВУВАННЯ”

Тема 1. Вступ

Навчально-виховне завдання і структура предмета. Ресторанне господарство, як сфера підприємницької діяльності, його основні завдання, перспектива розвитку. Ознайомлення з освітньо-кваліфікаційною характеристикою і програмою з професії. Соціально-економічне значення професії. Вимоги до бармена, як працівника сфери послуг.

Тема 2. Основні типи підприємств ресторанного господарства

Класифікація підприємств ресторанного господарства. Характеристика ресторанів, барів, кафе, закусочних. Типи ресторанів і барів, їх класи. Види послуг, принципи розміщення сітки підприємств ресторанного господарства. Правила роботи підприємств ресторанного господарства; Структура управління рестораном. Права та обов'язки працівників ресторану, бару.

Тема 3. Виробничі приміщення, їх характеристика, обладнання

Характеристика технологічного процесу. Організація роботи заготівельних цехів, доготівельних цехів. Цехова та безцехова структура виробництва. Організація складського господарства. Вимоги до приміщень підприємств ресторанного господарства.

Тема 4. Торгові приміщення, їх характеристика, обладнання

Види торгових приміщень: вестибюль з гардеробом, аванзал, торговий і банкетний зали. Підсобні приміщення: сервізна та мийна столового посуду. Вестибюль з гардеробом, аванзал, їх призначення, обладнання і вимоги до оформлення.

Торговий зал – основне приміщення ресторану, його розміщення, інтер'єр і зв'язки з виробничими цехами, сервізною і мийною столового посуду. Обладнання торговельних залів. Банкетний зал, його характеристика.

Підсобні приміщення: сервізна, мийна столового посуду. Призначення сервізної, розміщення обладнання. Призначення, обладнання мийної. Зв'язки мийної і сервізної з виробничими та торговими приміщеннями.

Тема 5. Меню і преїскурант

Меню. Призначення меню. Види меню: денного раціону, чергових страв, порційних страв, комплексних обідів, меню спеціальних видів обслуговування (прийомів, банкетів, тематичних вечорів і т.д.). Асортиментний мінімум. Порядок розміщення закусок та страв з урахуванням послідовності їх подачі. Сезонні та фірмові страви в меню.

Преїскурант призначення і зміст преїскуранту. Послідовність розміщення в преїскуранті вино-горілчаних виробів, напоїв, кондитерських і тютюнових виробів.

Карта вин. Карта коктейлів. Оформлення карт вин та коктейлів.

Тема 6. Столовий посуд, прибори, білизна

Столовий посуд і його види: порцеляновий, фаянсовий, кришталевий, скляний, металевий, посуд одноразового використання – його форми, розміри, призначення.

Столові прибори, їх призначення і вимоги до них. Столова білизна, види та характеристика.

Барний посуд. Шейкери, їх види (бостонський, стандартний). Інвентар і аксесуари бару. Мірний посуд (джигер, мірна склянка).

Тема 7. Підготовка торгового залу та барної стійки до обслуговування споживачів

Оформлення барної стійки, організацій робочого місця бармена. Підготовча робота бармену до відкриття бару. Значення правильної організації підготовки торгового залу до обслуговування споживачів. Вимоги до прибирання приміщень. Підготовка торгового залу до зустрічі споживачів.

Розміщення обідніх столів і стільців. Вплив конфігурації залу, і розміщення колон, естради, дверей на розміщення столів і стільців. Ширина

проходів і прохід між столами Перевірка стійкості меблів. Засоби усунення; недоліків. Одержання столової білизни, посуду і приборів перевірка якості. Способи додаткового протирання посуду і приборів. Культура оформлення, правила і порядок підготовки спецій і приправ. Види спецій і приправ. Зберігання і вимоги до якості спецій і приправ.

Правила і порядок підготовки квітів під час складання букетів, композицій.

Сервіровка столів. Способи накривання столів скатертинами і заміна скатертин. Загальні правила, послідовність сервірування столів в залежності від типу підприємства. Підбір посуду, приборів і столової білизни для даного виду обслуговування. Види сервіровки. Вимоги до сервіровки столів і техніка сервірування. Сервіровка столів для групи споживачів. Розміщення на столах карток меню і прейскурантів. Схеми сервіровки столів.

Складання полотняних серветок. Призначення полотняних серветок. Способи складання серветок при різних видах обслуговування.

Особиста підготовка бармена до роботи. Значення особистої гігієни. Основні вимоги до форменого одягу, взуття.

Організація праці офіціанта. Графіки виходу на роботу. Техніка безпеки та міри протипожежної безпеки на робочому місці бармена.

Тема 8. Обслуговування споживачів

Процес обслуговування споживачів за барною стійкою та у торговому залі. Зустріч споживачів, прийом замовлення на отримання готових страв, виногорілчаних виробів, напоїв, холодних і гарячих закусок, перших других гарячих страв, солодких страв, гарячих напоїв; розрахунок із споживачами, прибирання використаного посуду.

Види сервісу: англійський, французький, російський, німецький.

Обслуговування споживачів за барною стійкою: привітання, подавання карти бару, прейскуранту, карти вин і коктейлів; приймання і оформлення замовлення; рекомендація напоїв і страв; послідовність виконання замовлення.

Техніка наливання напоїв: порційний, вільний, комбінований. Розрахунки з споживачами.

Обслуговування споживачів у торговому залі. Зустріч споживачів, рішення споживачів за столиками. Подавання меню і преїскуранту. Приймання і оформлення замовлення. Рекомендації страв і вино-горілчаних виробів. Перевірка відповідності сервіровки столу згідно замовлення. Передача замовлення на виробництво, отримання і підготовка посуду для замовлених страв.

Одержання напоїв і готових страв. Необхідність перевірки отриманої продукції згідно замовлення. Вимоги до оформлення страв.

Подача страв і напоїв. подача напоїв і страв під час обслуговування споживачів за наявності підсобних столиків і без них. Способи перенесення підносу з посудом та готовими стравами.

Основні способи подачі страв і напоїв: холодних і гарячих закусок; других страв; солодких страв; гарячих напоїв. Підбір посуду і приборів для подачі страв і напоїв.

Подача вино-горілчаних виробів і безалкогольних напоїв. Порядок сервіровки столу у відповідності з подачею вино-горілчаних виробів. Температура подачі вино-горілчаних виробів, техніка подачі.

Сервіс тютюнових виробів.

Прибирання використаного посуду.

Форми розрахунків із споживачів.

Розрахунок із споживачами відповідно до рахунку, зміст і порядок його заповнення. Подавання рахунку і проведення розрахунку.

ПЕРЕЛІК ТЕМ, ПИТАНЬ З ДИСЦИПЛІНИ “БАРНА СПРАВА”

Тема 1. Вступ

Загальні відомості про змішані напої. Харчова цінність і фізіологічна дія напоїв. Значення технологічного процесу приготування коктейлів і напоїв у виробничій діяльності бару. Історія виникнення змішаних напоїв. Роль сомельє

в обслуговуванні споживачів.

Тема 2. Визначення, класифікація та технологія приготування змішаних напоїв

Визначення змішаних напоїв. Класифікація змішаних напоїв за вмістом алкоголю (алкогольні, безалкогольні), за об'ємом (короткі, середні, довгі, групові), за призначенням (аперитиви, пообідні, вечірні), за технологією приготування і використання специфічних компонентів (оригінальні коктейлі), за способом подачі (холодні, гарячі). Умовні формули складу змішаного напою (коктейлю). Характеристика бази приготування змішаного напою за вмістом алкоголю, цукру. Призначення компонента, що пом'якшує (згладжує). Характеристика алкогольних і безалкогольних компонентів, що використовуються як пом'якшуючо-згладжуючі під час приготування коктейлів.

Призначення смако-ароматичних компонентів (солодкі, солодко-ароматичні, гірко-ароматичні). Призначення наповнювача в коктейлі та в змішаному напої. Характеристика алкогольних і безалкогольних наповнювачів.

Тема 3. Характеристика основних алкогольних напоїв, що використовуються як основа при приготуванні коктейлів

Класифікація алкогольних напоїв за вмістом спирту, цукру.

Горілка: основні сорти, хімічний склад, технологія виробництва. Настоянки гіркі: Хімічний склад. Технологія виробництва. Особливості технології виробництва бальзаму, його різновиди. Використання пом'якшуючо-згладжуючих компонентів, та наповнювачів у приготуванні коктейлів на основі горілки, гірких настоянок.

Віскі: основні сорти, хімічний склад, особливості технології виробництва. Використання пом'якшуючо-згладжуючих наповнювачів у приготуванні коктейлів на основі віскі.

Джин: основні сорти, хімічний склад, особливості технології виробництва. Використання наповнювачів, що використовуються у приготуванні коктейлів на основі джина.

Ром: основні сорти, хімічний склад, особливості технології виробництва. Використання пом'якшуючо-згладжуючих наповнювачів у приготуванні коктейлів на основі рому.

Бренді, коньяк: основні сорти, хімічний склад, особливості технології виробництва. Виноградні, фруктові-ягідні бренді, текіла. Використання пом'якшуючо-згладжуючих компонентів та наповнювачів у приготуванні коктейлів на основі коньяку, бренді.

Виноградні вина: основні сорти, хімічний склад, харчова цінність і смакові переваги, поняття про сортові, купажні та ординарні вина, особливості технології їх виробництва. Умови зберігання та реалізації вин. Супутні компоненти, що застосовуються у приготуванні коктейлів на основі вин.

Тема 4. Характеристика пом'якшуючо-згладжуючих і смако-ароматичних компонентів, що використовуються у приготуванні змішаних напоїв

Характеристика пом'якшуючо-згладжуючих компонентів: ароматизуюча група (вермут, портвейн, мадера, херес). Хімічний склад, особливості процесу виробництва. Сокова група (фруктово-ягідні, овочеві соки). Емульгаторна група (молоко, вершки, сметана, яйця, морозиво).

Характеристика смако-ароматичних компонентів. Три групи компонентів: солодка (цукор, цукрова пудра, сироп, мед), солодко-ароматична – лікери (основні сорти, особливості технології виробництва); гірко-ароматична група (бальзами, міцноалкогольні біттери (гіркоти)).

Тема: 5 Характеристика основних алкогольних і безалкогольних напоїв що використовуються як наповнювачі при приготуванні змішаних напоїв

Ігристі (білі, червоні, рожеві) і шипучі вина, їх характеристика. Вимоги до якості мінеральної води, їх характеристика. Умови і термін їх зберігання.

Мінеральні води (натуральні, штучні). Асортимент столових і лікувальних мінеральних вод, їх характеристика. Вимоги якості та правила зберігання.

Газовані напої (фруктова вода). Особливості їх виробництва, види та сорти. Безалкогольні напої, що випускаються підприємством ресторанного господарства.

Пиво, його види, особливості процесу виробництва. Вимоги до якості та зберігання.

Фруктово-ягідні і овочеві соки. Молоко та молочні продукти.

Тема 6. Характеристика супутніх компонентів для приготування змішаних напоїв

Лід – основний супутній компонент у приготуванні коктейлів, його різновиди (коктейльний, у брилах, у вигляді снігу та ін.), правила його приготування і зберігання.

Ароматичні модифікатори: рідкі (ефірні олії, харчові есенції, бальзами, біттери, гіркі настоянки, міцні ароматичні лікери, особливі соуси – тобаско і ін.); тверді: шоколад, розчинна кава, прянощі (мускатний горіх, ваніль, кориця, гвоздика); гарніри і топінги.

Сервіровка змішаних напоїв, їх оформлення.

Тема 7. Основи технології приготування змішаних напоїв (коктейлів)

Підготовка робочого місця бармена. Посуд, інвентар, мірний посуд, компоненти, що використовуються при приготуванні змішаних напоїв.

Способи приготування змішаних напоїв (у барній склянці, міксері та ін.)

Правила змішування напою в шейкері, блендері, міксері.

Вимоги з дотримання черговості і пропорційності змішування і компонентів коктейлю.

Тема 8. Технологія приготування безалкогольних змішаних напоїв

Поняття про безалкогольні змішані напої на основі соків, сиропів, чаю, кави, молока та кисломолочних продуктів з використанням різних емульгаторів, білка і жовтка яйця, меду. Способи і техніка змішування компонентів змішаних напоїв.

Дотримання принципу черговості і пропорційності змішування компонентів змішаних напоїв. Температура подачі, посуд, що використовується для подачі змішаних напоїв.

Норми виходу безалкогольних змішаних напоїв. Вимоги до їх якості, терміни реалізації безалкогольних коктейлів.

Тема 9. Технологія приготування алкогольних коктейлів

Поняття про аперитив, товарна характеристика коктейлю-аперитиву.

Коктейлі-аперитиви на основі ароматизованих вин. Особливості технології приготування і подавання винних аперитивних коктейлів.

Коктейлі-аперитиви на міцноалкогольній основі та формула їх побудови.

Коктейлі-аперитиви на основі вермутів та гірких настоянок.

Коктейлі-аперитиви на основі сухих ігристих вин.

Вечірні коктейлі на основі джина, горілки, рому, бренді, їх визначення і класифікація.

Посуд для подавання і правила подавання коротких і середніх коктейлів, їх оформлення.

Характеристика популярних коктейлів, що використовуються у закордонній практиці роботи барів.

Пообідні (десертні) коктейлі, їх визначення і класифікація. Характеристика груп пообідніх коктейлів, особливості приготування класичних пообідніх коктейлів.

Класична група (шарові).

Підсолоджуючі група (sau).

Емульгаторна група.

Коктейлі групи кордіал.

Тема 10. Технологія приготування довгих змішаних напоїв

Поняття про довгі змішані напої.

Особливості приготування і подавання, інвентар, який використовується.

Довгі змішані напої: хайболи, баки, ріккі, колінзи, фіси, дейзи, фікси, джулепи, коблери, кулери, сенгери, фліпи, слінги.

Тема 11. Технологія приготування групових змішаних напоїв

Види, технологія приготування нескладних групових змішаних напоїв: гроги, глінтвейни, крешони. Норми виходу, вимоги до якості, терміни реалізації.

Тема 12. Приготування гарячих напоїв (чаю, кави)

Види гарячих напоїв, що готуються і реалізуються в барі. Кава, основні сорти, що використовуються для приготування напою, його смакові та ароматичні властивості. Правила приготування кави в кавоварках типу „Експрес”.

Чай, товарні сорти, правила заварювання, Правила подавання гарячих напоїв. Посуд, що використовується для їх відпуску.

Характеристика інших гарячих напоїв (какао, гарячий шоколад), що реалізуються у барі. Норми виходу. Вимоги до якості. Терміни реалізації гарячих напоїв.

ПЕРЕЛІК ТЕМ, ПИТАНЬ З ДИСЦИПЛІНИ “ТЕХНОЛОГІЯ ПРИГОТУВАННЯ ЇЖІ”

Тема 1. Вступ

Мета і завдання предмета.

Поняття про технологічний процес, сировину, напівфабрикат, страву, кулінарний виріб, готову кулінарну продукцію. Зберігання продуктів харчування та напівфабрикатів. Поняття про теплову обробку продуктів та способи теплової обробки. Процеси, що відбуваються у харчових продуктах під час теплової обробки.

Тема 2. Кулінарна характеристика перших страв

Кулінарна характеристика перших страв: класифікація, посуд, що використовують для подавання страв. Характеристика бульйонів та гарнірів до них. Вимоги до якості страв, умови і терміни зберігання.

Тема 3. Кулінарна характеристика соусів

Кулінарна характеристика соусів: класифікація, основні способи подавання, посуд що використовують для подавання соусів. Вимоги до якості соусів, умови і терміни зберігання.

Тема 4. Кулінарна характеристика холодних і гарячих закусок

Кулінарна характеристика холодних закусок: класифікація, основні способи подавання, посуд що використовують для подавання холодних закусок. Характеристика найбільш поширених закусок, салатів-коктейлів, бутербродів (відкриті, закриті, канапе), барних закусок на шпажках. Технологія приготування гарячих закусок нескладного приготування. Вимоги до якості холодних закусок, умови і терміни зберігання.

Тема 5. Загальна характеристика страв з овочів

Кулінарна характеристика страв і гарнірів з овочів у відвареному, смаженому, тушкованому і запеченому вигляді. Правила подавання, вимоги до якості страв, умови і терміни зберігання.

Тема 6. Кулінарна характеристика гарячих страв з риби та морепродуктів

Кулінарна характеристика гарячих страв з риби та морепродуктів у відвареному, смаженому, тушкованому, запеченому вигляді під різними соусами. Правила підбирання гарніру та соусу до рибної страви. Правила подавання, вимоги до якості страв, умови і терміни зберігання.

Тема 7. Кулінарна характеристика гарячих страв з м'яса, птиці та субпродуктів

Кулінарна характеристика страв з м'яса, птиці у відвареному, смаженому, тушкованому, запеченому вигляді під різними соусами. Асортимент страв з м'яса, птиці. Правила підбирання гарніру та соусу до м'ясної страви, страви з птиці. Правила подавання, вимоги до якості страв, умови і терміни зберігання. Особливості приготування і подавання страв із субпродуктів.

Тема 8. Кулінарна характеристика борошняних страв та виробів

Кулінарна характеристика борошняних страв. Особливості приготування борошняних страв та виробів. Асортимент, вимоги до якості, умови і терміни зберігання.

Тема 9. Кулінарна характеристика солодких страв

Класифікація, асортимент та кулінарна характеристика солодких страв. Правила подавання, вимоги до якості, умови і терміни зберігання.

Тема 10. Кулінарна характеристика борошняних кондитерських виробів

Асортимент борошняних кондитерських виробів. Особливості приготування, вимоги до якості, умови і терміни зберігання.

ПЕРЕЛІК ТЕМ, ПИТАНЬ З ДИСЦИПЛІНИ “ТОВАРОЗНАВСТВО ПРОДОВОЛЬЧИХ ТОВАРІВ”

Тема 1. Загальна характеристика основ товарознавства продовольчих товарів

Предмет та завдання товарознавства продовольчих товарів.

Хімічний склад продовольчих товарів: неорганічні та органічні речовини, їх значення для життєдіяльності організму, вміст у харчових продуктах. Фізіологічне значення окремих речовин.

Якість продовольчих товарів. Основні фактори, що впливають на якість продовольчих товарів в процесі виробництва і зберігання. Методи оцінки якості продовольчих товарів.

Класифікація продовольчих товарів. Поняття про асортимент, види, групи, сорти.

Тема 2. Вино-горілчані напої

Споживчі властивості алкогольних, слабоалкогольних, безалкогольних напоїв.

Особливості їх хімічного складу, харчова цінність, технологія виробництва, асортимент, вимоги до якості, дефекти, пакування, умови та терміни зберігання.

Конкурентна спроможність товарів вітчизняного та зарубіжного походження.

Тема 3. Смакові товари

Стан виробництва та значення смакових товарів у харчуванні людини. Особливості хімічного складу.

Класифікація смакових товарів на групи, види, типи, сорти.

Характеристика основних груп смакових товарів (чай і чайні напої, кава та кавові напої, прянощі та приправи, кухонна сіль, харчові кислоти, тютюн і тютюнові вироби). Особливості їх хімічного складу, харчова цінність, поняття про виробництво, асортимент, вимоги до якості, дефекти, пакування, умови та терміни зберігання.

Конкурентна спроможність товарів вітчизняного та зарубіжного виробництва.

Тема 4. Цукор, мед, кондитерські вироби

Цукор. Споживчі властивості, асортимент, його відмінні особливості. Вимоги до якості та зберігання цукру.

Мед. Споживчі властивості. Класифікація. Відмінні особливості асортименту. Вимоги до якості, умови та терміни зберігання меду.

Кондитерські вироби. Споживчі властивості. Класифікація. Характеристика окремих груп кондитерських виробів. Вимоги до якості та умови зберігання кондитерських виробів.

Тема 5. Молоко та молочні товари

Споживчі властивості молока та молочних товарів.

Характеристика молока коров'ячого, вершків, молочних консервів, кисломолочних продуктів, сирів. Характеристика нових видів молока, молочнокислих продуктів. Вимоги до якості, умови та терміни зберігання.

Тема 6. Яйця

Споживчі властивості яєць. Класифікація курячих яєць та оцінка їх якості. Вимоги до якості, умови та терміни зберігання.

Тема 7. Овочі, плоди, ягоди, горіхоплідні, гриби свіжі

Споживчі властивості овочів, ягід, плодів, горіхоплідних, грибів. Класифікація свіжих овочів, плодів, ягід, горіхоплідних, грибів.

Характеристика окремих груп овочів, плодів, ягід, горіхоплідних та грибів. Вимоги до якості, умови та терміни зберігання, втрати під час зберігання та шляхи їх зниження. Хвороби свіжих овочів і плодів, причини їх появи та заходи попередження.

Тема 8. Риба, рибні товари та морепродукти

Споживчі властивості риби. Характеристика основних промислових риб (тріскових, оселедцевих, ставридових, скумбрієвих, корокових, камбалових, окуневих, осетрових, лососєвих).

Класифікація рибних товарів. Класифікація морепродуктів, їх споживчі властивості, асортимент. Характеристика солоної, сушеної, в'яленої та копченої риби, баликових виробів; рибоконсерви та презерви; ікра риб; рибні

напівфабрикати та кулінарні вироби. Вимоги до якості, зберігання риби, рибних товарів і морепродуктів.

Тема 9. М'ясо та м'ясні товари

Споживчі властивості м'ясних товарів. Значення м'яса, м'ясних товарів у харчуванні та їх характеристика. М'ясні субпродукти, класифікація, споживчі властивості, вимоги до якості. Режим зберігання. Використання в кулінарії. Вимоги до якості, умови та терміни зберігання м'яса та м'ясних товарів. Характеристика нових видів м'ясних товарів.

Тема 10. Харчові жири

Споживчі властивості харчових жирів. Значення жирів у харчуванні: властивості жирів, вплив вмісту жирних кислот на засвоюваність та зберігання харчових жирів. Класифікація харчових жирів. Характеристика нових видів харчових жирів. Вимоги до якості, умови та терміни зберігання.

Тема 11. Хлібобулочні вироби

Хліб та хлібобулочні вироби. Класифікація хлібобулочних виробів. Асортимент і його характеристика. Спеціальні сорти хлібобулочних виробів. Вимоги до якості, умови та терміни зберігання. Характеристика нових видів хлібобулочних виробів. Шляхи підвищення біологічної цінності хлібобулочних виробів. Шляхи зниження втрат хлібобулочних виробів.

ПЕРЕЛІК ТЕМ, ПИТАНЬ З ДИСЦИПЛІНИ “САНІТАРІЯ І ГІГІЄНА”

Тема 1. Основи фізіології харчування

Програма та завдання курсу. Біологічне значення їжі. Хімічний склад. Основні поживні речовини та їх значення для організму. Білки, їх значення. Продукти багаті білками. Добова норма, калорійність. Вуглеводи, їх значення, норма. Перетворення вуглеводів у жири в разі надлишкового харчування. Жири, їх значення. Раціональне співвідношення тваринних та рослинних жирів.

Мінеральні солі, їх значення в харчуванні. Солі заліза, натрію, калію, фосфору, кальцію, йоду. Вода, значення для організму, норми споживання. Вітаміни, їх значення в харчуванні. Поняття про гіповітаміноз та авітаміноз. Водорозчинні вітаміни групи В, С; жиророзчинні вітаміни А та Д. Зберігання вітамінів під час кулінарної обробки продуктів. Процес травлення. Поняття засвоюваності їжі.

Тема 2. Основи епідеміології

Поняття про мікроби. Загальна характеристика основних груп мікроорганізмів і процесів їх життєдіяльності. Мікроби, що викликають псування харчових продуктів. Поняття про бродіння, використання в харчовій промисловості та ресторанному господарстві (бродіння тіста, квашення капусти та інше)

Чинники зовнішнього середовища, що впливають на життєдіяльність мікроорганізмів.

Поняття про патогенні мікроорганізми. Бактеріоносії. Небезпека бактеріоносіїв, що працюють на підприємствах ресторанного господарства.

Харчові інфекції: джерела інфікування продуктів. Профілактика харчових інфекцій.

Венеричні захворювання, їх попередження. Профілактика СНІДу.

Тема 3. Харчові отруєння, гельмінтози та їх профілактика

Харчові отруєння, їх класифікація. Харчові отруєння бактеріального походження: токсикоінфекції та інтоксикації.

Харчові токсикоінфекції. Умовно-патогенні мікроби, що викликають харчові токсикоінфекції (кишкова паличка, паличка протей). Роль кишкової палички та палички протей у виникненні токсикоінфекцій. Кишкова паличка – показник забруднення підприємств. Заходи профілактики токсикоінфекцій.

Харчові інтоксикації. Отруєння токсином стафілокока. Продукти, з якими пов'язане це отруєння. Заходи профілактики. Ботулізм. Причини виникнення отруєння. Основні заходи попередження ботулізму.

Харчові отруєння небактеріального походження. Отруєння неїстівними продуктами рослинного та тваринного походження. Заходи профілактики.

Гельмінтози, їх види. Заходи попередження. Зараження та боротьба з гельмінтами.

Тема 4. Санітарні вимоги до устрою, обладнання та утримання підприємств ресторанного господарства

Санітарні вимоги до устрою, обладнання, утримання підприємств ресторанного господарства.

Гігієнічні вимоги до устрою підприємств. Забезпечення потоковості виробництва та раціональної організації робочих місць.

Санітарні вимоги до утримання приміщень. Способи та засоби прибирання приміщень. Правила користування миючими та дезинфікуючими засобами, способи їх приготування. Інвентар для прибирання приміщень.

Боротьба з комахами (дезинсекція). Фізичні та хімічні засоби боротьби з ними. Методи та засоби боротьби з гризунами (дератизація).

Санітарні вимоги до обладнання та інвентарю. Неприпустимість використання обробних дощок не за призначенням. Лабораторний контроль санітарного стану підприємств ресторанного господарства.

Тема 5. Санітарні вимоги до кулінарної обробки харчових продуктів, зберігання та реалізація готової їжі

Вплив прийомів кулінарної обробки харчових продуктів на отримання доброякісної та нешкідливої їжі. Дотримання гігієнічних вимог технологічного процесу приготування страв та напоїв. Санітарні вимоги до механічної кулінарної обробки. Санітарні вимоги до нарізання хліба, приготування фаршу, обробки субпродуктів, овочів, що вживаються без теплової обробки.

Санітарні вимоги до теплової кулінарної обробки продуктів. Значення дотримання температурного режиму та тривалості обробки для попередження харчових отруєнь.

Санітарні вимоги до обробки яєць, меланжу, яєчного порошку, сиру.
Використання ароматичних речовин та харчових барвників
Терміни зберігання та реалізації страв. Небезпека наявності мікробів у готових стравах та кулінарних виробках.

Тема 6. Особиста та фахова гігієна працівників ресторанного господарства

Значення дотримання правил особистої гігієни в профілактиці харчових отруєнь, кишкових інфекцій, гельмінтозів.

Догляд за шкірою тіла та рук, нігтями, волоссям – заходи попередження захворювань.

Правила миття та дезінфекції рук. Неприпустимість роботи у випадках гнійничкових захворюваннях шкіри рук, ангінах, захворюваннях зубів та катарах верхніх дихальних шляхів. Чищення одягу, взуття.

Вимоги до санітарного одягу, його зберігання.

Медичний огляд та обстеження на виявлення бактеріо- та глистоносіїв, туберкульозу, шкірних та венеричних захворювань. Захворювання, що не дозволяють працювати в підприємствах ресторанного господарства.

Особиста медична книжка працівника, порядок її оформлення та зберігання. Відповідальність працівників за дотримання правил особистої гігієни. Боротьба з пияцтвом, алкоголізмом, палінням та наркоманією.

ПЕРЕЛІК ТЕМ, ПИТАНЬ З ДИСЦИПЛІНИ “УСТАТКУВАННЯ В ЗАКЛАДАХ РЕСТОРАННОГО ГОСПОДАРСТВА”

Тема 1. Загальні відомості про обладнання

Основні напрямки механізації виробничих процесів. Вимоги до сучасного обладнання. Класифікація технічного обладнання підприємств ресторанного господарства. Загальні відомості про обладнання і механізми.

Тема 2. Механічне обладнання

Характеристика механічного обладнання на підприємствах ресторанного господарства.

Обладнання для нарізання хліба та гастрономічних товарів (слайсери), їх типи, призначення, будова.

Правила експлуатації. Технічні вимоги та охорона праці.

Обладнання для приготування коктейлів, змішувальні установки, їх типи, призначення, будова, правила експлуатації, технічні вимоги безпеки праці.

Блендери, їх типи, призначення, будова, принцип дії, правила експлуатації.

Обладнання для подрібнення зерен кави – кавомолки, їх типи, будова, принцип дії, правила експлуатації, технічні вимоги безпеки праці.

Обладнання – екстрактори для відтискання соку (шнекові, дискові, фрешниці), будова, принцип дії, правила експлуатації, технічні вимоги безпеки праці.

Тема 3. Теплове обладнання

Класифікація теплового обладнання. Поняття про НВЧ і ІК-обігрів. Поняття про секційно-модульоване обладнання. Електричні плити з скляно-керамічною поверхнею, індукційні; принцип дії, будова, правила експлуатації, технічні вимоги безпеки праці.

Електрокавоварки, їх типи, будова, принцип дії, правила експлуатації, технічні вимоги безпеки праці.

Мікрохвильові печі, їх типи, будова, принцип дії, правила експлуатації, технічні вимоги безпеки праці.

Електрофритюрниці, електрогрилі, їх типи, призначення, будова, правила експлуатації, безпечні прийоми праці.

Тема 4. Обладнання для роздавання їжі

Вітрини теплові барні, їх типи, призначення, будова, правила експлуатації, технічні вимоги безпеки. Обладнання для шведського столу, призначення, склад, технічні вимоги безпеки. Пересувні візки, призначення, технічні вимоги безпеки.

Тема 5. Холодильне обладнання

Значення, сутність охолодження. Способи одержання холоду. Класифікація холодильного обладнання. Холодильні камери, прилавки, вітрини, льодогенератори, їх типи, призначення. Правила експлуатації, технічні характеристики. Апарати для охолодження та розливу пива, характеристика, технічні вимоги безпеки.

Тема 6. Реєстратори розрахункових операцій

Характеристика сучасних реєстраторів розрахункових операцій. Основні функціональні характеристики РРО. Програмування на РРО. Охорона праці при експлуатації РРО.

Тема 7. Відео- і аудіотехніка

Типи, призначення, будова, правила експлуатації, безпечні прийоми праці з відео- і аудіотехнікою.

Критерії оцінювання знань

Відповідь оцінюється – «5» (відмінно)

Абітурієнт виявляє особливі творчі здібності, вміє самостійно здобувати знання, без допомоги викладача знаходить та опрацьовує необхідну інформацію, вміє використовувати набуті знання і вміння для прийняття рішень у нестандартних ситуаціях, переконливо аргументує відповіді, самостійно розкриває власні обдарування і нахили.

Відповідь оцінюється – «4» (добре)

Абітурієнт вміє зіставляти, узагальнювати, систематизувати інформацію під керівництвом викладача; в цілому самостійно застосовувати її на практиці; контролювати власну діяльність; виправляти помилки, серед яких є суттєві, добирати аргументи для підтвердження думок.

Відповідь оцінюється – «3» (задовільно)

Абітурієнт відтворює значну частину теоретичного матеріалу, виявляє знання і розуміння основних положень; з допомогою викладача може аналізувати навчальний матеріал, виправляти помилки, серед яких є значна кількість суттєвих

Відповідь оцінюється – «2» (незадовільно)

Абітурієнт володіє матеріалом на рівні окремих фрагментів, що становлять незначну частину навчального матеріалу, володіє матеріалом на рівні елементарного розпізнання і відтворення окремих фактів, елементів, об'єктів

Література

Нормативно-правова база

1. *Закони України (зі змінами та доповненнями):*
 - 1.1 «Про вищу освіту».
 - 1.2 «Про рекламу».
 - 1.3 «Про туризм».
 - 1.4 «Про захист прав споживачів».
 - 1.5 «Про якість та безпеку харчових продуктів і продовольчої сировини».
 - 1.6 Про внесення змін до Закону України «Про якість та безпеку харчових продуктів і продовольчої сировини».
2. *Постанови Кабінету Міністрів України:*
 - 1.1. Про затвердження Порядку надання послуг з харчування дітей у дошкільних, учнів у загальноосвітніх та професійно-технічних навчальних закладах.
 - 1.2. Про затвердження правил побутового обслуговування населення.
2. ДСТУ 4281:2004 Заклади ресторанного господарства. Класифікація.
3. *Наказ* Про затвердження Правил роботи закладів (підприємств) ресторанного господарства
4. *Збірник рецептур національних страв та кулінарних виробів, правових, нормативно-правових та інших актів для закладів ресторанного господарства / автор-розробник і укладач: О.В. Шалимінов. – К.: Арій, 2011. – 992 с.*
5. *Сборник технологических карт на блюда и кулинарные изделия для заведений ресторанного хозяйства / Авт.- сост. А.М. Беяева. – К.: Издательство А. С. К., 2007. – 1248 с.*

Базова

1. *Архіпов В.В. Організація обслуговування в закладах ресторанного господарства: Навч. Посібник. – К.: Центр учбової літератури, 2009. – 342 с.*
2. *Войнаш Л.Г. Особливості ресторанного сервісу. Опорний конспект для студентів кооперативних технікумів і коледжів. – К.: НМЦ “Укоопосвіта”, 2010. – 106 с.*
3. *Завадинська О.Ю. Організація ресторанного господарства за кордоном. Навч. посібник. – К.: 2005. – 200 с.*
4. *Карпенко В.Д. Організація виробництва і обслуговування на підприємствах ресторанного господарства: Навч. посібник. – К.: Укоопспілка, 2005.– 244 с.*
5. *Мостова Л.М. Організація обслуговування на підприємствах ресторанного господарства: Навч. Посібник. – К.: Ліра, 2010. – 388 с.*
6. *П'ятницька Н.О. Організація обслуговування у підприємствах ресторанного господарства. Підручник – К.: КНЕУ, 2006. – 632 с.*
7. *Попадюк Г.М. Особливості ресторанного сервісу. Навч. посібник. – Чернівці, 2008. – 296 с.*
8. *Радченко Л.О. Особливості ресторанного сервісу. Обслуговування іноземних туристів: Навч. посібник. – Х.: Світ книг, 2012. – 288 с.*

9. Сало Я.М. Організація обслуговування населення на підприємствах ресторанного сервісу. Ресторанна справа. Довідник офіціанта. Львів: Афіша, 2010. – 295 с.

Допоміжна

1. Волощук Г.А., Ничипоренко А.В. Особенности кухни народов мира. – К.: Реклама, 1990. – 168 с.

2. Войнаш Л.Г. Особливості ресторанного сервісу. Методичні рекомендації та індивідуальні завдання для самостійної роботи студентів кооперативних технікумів і коледжів. – К.: НМЦ “Укоопосвіта”, 2009. – 114 с.

3. Воробйова Л.М. Фуршет. – М.: АСТ-ПРЕСС СКД, 2005. – 288 с.

4. Гостиничный и ресторанный бизнес. // Журнал. – К.: 2006-2011 рр.

5. Дементьева Є.П. Ресторанный бизнес. Секреты успеха. – Ростов-на-Дону «Фенікс». 2011. – 253 с.

6. Здобнов О.І. Страви народів світу. – К.: Вища шк., 1994. – 210 с.

7. Клименко Л.Б. Сучасна енциклопедія світової кухні. – Донецьк, 2007. – 448 с.

8. Литвиненко Т.Є. Особливості організації дипломатичних прийомів. Конспект лекцій. – К.: 2005. – 85 с.

9. Машир Н.П. Сучасний етикет та секрети гостинності. Навч.пос. – К.: Центр учбової літератури, 2009. – 216 с.

10. Нечаюк Л.І. Готельно-ресторанный бизнес: менеджмент. Навч. посіб. – К.: 2006. – 348 с.

11. Новоженев Ю.М., Сопина Л.М. Зарубежная кухня. Москва: Высш. шк., 1990. – 255 с.

12. Питание и общество. Журнал. – М.: Экономика, 2005-2011 рр.

13. Ресторанный сервис. Основы международной практики обслуживания для профессионалов и начинающих / С. Зигель и др. – Пер. с нем. Ю.О. Беша. – М.: ЗАО Изд-во Центрполиграф, 2005. – 288 с.

14. Ресторанная жизнь. // Журнал. – Днепропетровск. 2005-2011 рр.

15. Ресторатор. // Журнал. – К.: 2005-2011 рр.