

Міністерство освіти і науки України
Фаховий коледж економіки та бізнесу
Дніпровського національного університету імені Олеся Гончара

Затверджую

Директор ФКЕБ ДНУ
імені Олеся Гончара

Т.П. Мельник

« 30 * » березня 2020 р.

ПРОГРАМА

фахових вступних випробувань
зі спеціальності 241 «Готельно-ресторанна справа»

Розглянуто і схвалено на засіданні
циклової комісії:

підприємництва та сфери
обслуговування

Протокол № 9 від 25.03. 2020р.

Голова циклової комісії

Н.М. Демчишина Н.М. Демчишина

м. Дніпро
2020р.

Вступ

Програма фахових випробувань для абітурієнтів, які вступають за спеціальністю 241 «Готельно-ресторанна справа

Програма фахових випробувань для абітурієнтів складається з двох частин:

Перша частина - комп'ютерна підготовка. Друга частина - професійна підготовка.

Програма включає знання абітурієнтів з дисциплін професійно-практичної підготовки в ПТНЗ: «Інформаційні технології», «Устаткування підприємств харчування», «Гігієна і санітарія виробництва», «Організація виробництва і обслуговування», «Технологія приготування їжі з основами товарознавства», «Облік, калькуляція і звітність», «Фізіологія харчування», «Товарознавство продовольчих товарів».

Інформаційний обсяг програми фахових випробувань

Перша частина

Тема 1. Інформація та інформаційні процеси. Інформаційна система та її складові.

Інформація і повідомлення. Властивості інформації. Види інформації. Поняття про сучасні засоби зберігання й опрацювання повідомлень. Носії повідомлень, одиниці вимірювання ємності запам'ятовуючих пристроїв. Структура інформаційної системи: апаратна та інформаційна складові, їх взаємодія. Техніка безпеки під час роботи на комп'ютері. Правила підготовки комп'ютера до роботи. Призначення та характеристики пристроїв введення-виведення даних. Основні характеристики комп'ютера. Огляд сучасної обчислювальної техніки. Основні галузі застосування комп'ютерів.

Тема 2. Використання, склад та призначення системних програмних засобів персонального комп'ютера.

Операційна система Windows. Загальні відомості та принципи роботи. Довідкові системи. Принципи роботи з довідковою системою. Знайомство з клавіатурою. Використання гарячих клавіш для управління ОС Windows. Створення папок та ярликів у вікнах дисків. Запам'ятовуючі пристрої. Запис інформації, розпізнавання інформації. Розуміння елементів файлової системи. Знайомство з "Провідником". Вікно "Провідника". Особливості копіювання, переміщення, видалення.

Графічний редактор Paint. Створення та редагування малюнків та документів. Прийоми прискорення роботи. Введення тексту. Види шрифтів. Робота з буфером обміну. Редагування та оформлення тексту. Використання технології OLE для редагування об'єктів різних додатків (об'єктів Microsoft Word -- малюнків Clipart). Робота зі стандартною програмою "Блокнот". Зведення тексту, редагування, збереження.

Поняття про стиснення даних. Архівація файлів. Програми для роботи з архівами. Поняття про комп'ютерні віруси. Профілактика і боротьба з комп'ютерними вірусами. Антивірусні програми. Робота з дисковими сервісними програмами. Призначення та можливості їх використання. Порядок складання алгоритмів. Поняття програми.

Тема 3. Текстовий процесор Microsoft Word.

Методи представлення документів. Створення та редагування тексту. Введення тексту. Шрифти. Види шрифтів. Робота з лінійкою. Редагування та оформлення тексту. Робота з таблицями та графічними об'єктами. Вкорінення об'єктів з інших додатків. Друкування тексту.

Тема 4. Сервісні програми та засоби автоматизації оброблення документів.

Форматування диску. Дискові сервісні операції. Програми захисту від комп'ютерних вірусів. Програми стиснення інформації. Перетворення документів у електронну форму.

Тема 5. Табличний процесор.

Призначення та функції табличного процесора. Електронна таблиця та її основні об'єкти. Введення і редагування даних різного типу. Копіювання, переміщення, вилучення, форматування таблиці. Виконання обчислень у середовищі електронної таблиці. Використання функцій та операцій для опрацювання даних, поданих у таблиці. Побудова діаграм та графіків на основі табличних даних. Упорядкування і пошук потрібних даних в електронній таблиці. Фільтрування даних. Виведення табличних даних і діаграм на друк.

Тема 6. Системи управління базами даних.

Поняття про бази даних та їх види: фактографічні та документальні. Інформаційно-пошукові системи та системи управління базами даних (СУБД), їх призначення та функції. Робота з файлами в системі управління базами даних. Основні поняття бази даних. Типи даних. Проектування бази даних і створення структури бази даних. Введення та редагування даних. Робота з таблицями. Пошук, упорядкування та фільтрування даних. Використання запитів. Форми. Звіти. Програма Power Point Загальні відомості про мультимедійну технологію. Класифікація авторських засобів мультимедіа. Види та типи презентацій. Загальні відомості про Power Point. Створення презентації. Підготовка до демонстрації. Демонстрація слайдів.

Тема 7. Глобальна мережа Internet.

Інформаційний зв'язок у мережі Internet Апаратні, програмні та інформаційні ресурси сучасних мереж. Ідентифікація комп'ютерів у мережі. Адресація у мережі Internet. Основні послуги

Друга частина

Тема 1. Класифікація послуг підприємств закладів ресторанного господарства. Загальна характеристика процесу обслуговування.

Класифікація підприємств ресторанного господарства, їх типи та характеристика. Послуги закладів ресторанного господарства та вимоги до них. Комплексна характеристика методів і форм обслуговування.

Тема 2. Матеріально-технічне та інформаційне забезпечення процесу обслуговування в готельно-ресторанних комплексах та закладів ресторанного господарства. Види приміщень для обслуговування споживачів ресторану, їх характеристика. Види приміщень для обслуговування гостей готелю, їх

характеристика. Види підсобних приміщень, їх характеристика. Обладнання залів. Сучасні вимоги до меблів та інтер'єру. Характеристика порцелянового, керамічного, фаянсового посуду. Класифікація, вимоги до посуду. Характеристика скляного, кришталевого та мірного посуду. Характеристика металевих посуду. Столові прибори, їх види, призначення та характеристика. Столова білизна, її види та призначення. Види меню та карт напоїв, порядок складання.

Тема 3. Підготовка до обслуговування відвідувачів в готельно-ресторанних комплексах та закладах ресторанного господарства. Підготовка торговельного залу до обслуговування. Порядок одержання і підготовка столової білизни, посуду, приборів. Загальні правила сервірування стола, характеристика видів сервірування стола. Охорона праці в роботі офіціантів. Загальні вимоги до обслуговуючого персоналу.

Тема 4. Обслуговування відвідувачів в закладах ресторанного господарства. Послідовність та способи подачі страв і напоїв. Правила подавання холодних страв і закусок. Правила подавання гарячих закусок. Правила подавання супів та бульйонів. Правила подавання других гарячих страв. Правила подавання солодких страв та фруктів. Правила подавання гарячих напоїв. Класифікація алкогольних і безалкогольних напоїв.

Тема 5. Обслуговування прийомів та бенкетів. Класифікація прийомів та бенкетів. Прийом замовлення та підготовка до проведення бенкету. Бенкет-прийом за столом з повним обслуговуванням офіціантами. Бенкет з частковим обслуговуванням офіціантами. Бенкет - фуршет. Бенкет-коктейль. Бенкет-чай. Обслуговування свят на честь знаменних дат. Бенкет -весілля.

Тема 6. Спеціальні форми обслуговування. Організація обслуговування прийомів за протоколом. Організація обслуговування учасників форумів, фестивалів, конференцій. Організація обслуговування споживачів у місцях масового відпочинку, торгових центрах. Організація обслуговування груп спортсменів та спортивних глядачів. Організація обслуговування в офісах та установах. Організація харчування пасажирів в транспорті. Організація дозвілля в закладах ресторанного господарства. Кейтерінгове обслуговування бенкетів.

Тема 7. Особливості обслуговування в готельно-туристичних комплексах гостей. Організація обслуговування в номерах готелів. Обслуговування індивідуальних туристів та груп туристів у ресторані. Особливості харчування іноземних туристів. Організація харчування в готельному номері. Форми обслуговування іноземних туристів.

Тема 8. Основи санітарії та гігієни, державний санітарний нагляд у закладах ресторанного господарства. Мета та завдання гігієни. Історія розвитку гігієни та санітарії. Органи і установи санітарно-епідеміологічної служби Міністерства охорони здоров'я України та їх функції з санітарного нагляду за

зкладами ресторанного господарства. Санітарні правила для закладів ресторанного господарства. Охорона харчових продуктів від шкідливого впливу факторів навколишнього середовища. Особливості, санітарно-гігієнічних вимог до якості харчових продуктів та організації виробничого процесу. Санітарна експертиза харчових продуктів, її завдання, методи, організація.

Тема 9. Роль Закону України «Про забезпечення санітарного та епідемічного благополуччя населення» в охороні навколишнього середовища та мікроклімату в закладах ресторанного господарства. Гігієнічне значення навколишнього середовища для життєдіяльності людини: Гігієна повітря. Гігієна води. Гігієна фунту. Гігієна опалення. Гігієна вентиляції. Гігієна освітлення. Гігієнічні вимоги до території, генерального плану ділянки, розміщення в будівлях. Санітарно-гігієнічні вимоги до проектування закладів ресторанного, господарства. Епідеміологічне значення дотримання санітарного режиму в закладах ресторанного господарства. Профілактичні медичні обстеження і санітарна документація.

Тема 10. Санітарно-гігієнічні вимоги до зберігання та реалізації харчових продуктів, показників якості, умов реалізації продукції.

Санітарна та нормативно-технічна документація, що визначає якість харчових продуктів за критеріями безпеки. Санітарно-гігієнічна оцінка сировини, м'ясопродуктів, кулінарних виробів. Санітарно-гігієнічні вимоги до транспортування харчових продуктів.

Тема 11. Загальні положення про захворювання, спричинені недоброякісними харчовими продуктами. Класифікація харчових отруєнь за стіолологічною ознакою, їх характеристика. Захворювання мікробного походження та їх профілактика в закладах ресторанного господарства. Харчові отруєння не бактеріальної природи. Кишкові інфекції, гельмінтози.

Тема 12. Асортимент і технологія ресторанної продукції загального призначення. Асортимент і технологія супів. Супи та бульйонах і відварах. Класифікація соусів і напівфабрикатів для їхнього

приготування. Асортимент і технологія страв з картоплі, овочів та грибів. Страви з круп. Страви на основі каш. Напівфабрикати з риби з кістковим скелетом, з хрящовим скелетом, з нерибних продуктів моря. Закуски і страви з риби та нерибних продуктів моря. Холодні страви і закуски з овочів та грибів, м'яса та риби, нерибних продуктів моря, яєць.

Асортимент і технологія солодких страв. Желеподібні солодкі страви. Вимоги до якості солодких страв.

Тема 13. Торговельне обладнання закладів ресторанного господарства. Класифікація, будова та принцип роботи ваговимірювального устаткування. Реєстратори розрахункових операцій. Торговельні автомати. Підіймально-транспортне устаткування.

Тема 14. Нейтральне (немеханічне) устаткування закладів ресторанного господарства. Системи автоматизації діяльності закладів ресторанного господарства. Нейтральне (немеханічне) устаткування закладів ресторанного господарства: столи виробничі, ванни мийні, стелажі, шафи для посуду, візки технологічні, полині кухонні. Підбір, розміщення, монтаж і підключення устаткування.

Рекомендована література.

Базова:

1. Про безпечність та якість харчових продуктів (із змінами і доповненнями від 06.09.2005 р. № 2809-IV : Закон України // Офіційний вісник України. № 42.-2005.
2. Закон України «Про захист прав споживачів» від 01.12.2005 № 3161-IV.
3. Про забезпечення санітарного та епідеміологічного благополуччя населення : Закон України від 24.02.1994 № 4004-ХП (із змінами і доповненнями, внесеними Законом України від 16.05.2007 р. №1026-У).-К., 1994.
4. Правила роботи закладів (підприємств) ресторанного господарства затверджено наказом Міністерства економіки та з питань Європейської інтеграції України від 24.07.202р.№ 219).
5. Збірник рецептур страв і кулінарних виробів для роздрібної торгівельної мережі підприємств ресторанного господарства, затверджений наказом МВЕСторгу України № 484 від 06.07.1999р.
6. Галузеві стандарти.
7. Технічні умови і технологічні інструкції на продукцію ресторанного господарства.
8. Архіпов В.В. Організація ресторанного господарства. К. Центр учбової літератури. Фірма «Інкос», 2007 - 280с.
9. Архіпов В.В., Іванникова Т.В., Архіпова А.В. Ресторанна справа: Асортимент, технологія і управління якістю продукції в сучасному ресторані. Навч. пос. - К.: центр учбової літератури; Фірма «Інкос», 2008 - 384с.
10. Архіпов В.В., Русавська В.А. Організація обслуговування в закладах ресторанного господарства.К.:ІДентр учбової літератури, 2009 - 342с.
11. Аггоггій В.В. Організація і технологія надання послуг: навч. посіб. / Олексигг І.Б., Шутовська Н.О., Футало Т.В.; за ред. В.В. Аиогтія. - К.: ВЦ «Академія», 2006. -312 с.
12. Давидова О. Ю. Управління якістю продукції та послуг у готельно-ресторанному господарстві: навч. посібник / О. Ю. Давидова, І. М. Писарев-ський, Р. С. Ладиженська. - Х.: ХПАМГ, 2012. - 468 с.
13. Давидова О. Ю. Ресторанний менеджмент : підручник/ О. Ю. Давидова, А. І. Усігга, І. В. Сегеда- Х. : ХНУМГ, 2014. - 279 с
14. Завадинська О.Ю., Литвиненко Т.С. Організація ресторанного господарства за кордоном. Навчальний посібник - К., КІ ГСЕУ: 2003 - 200с.
15. Мостова Л.М., Новікова О.В. Організація обслуговування на підприємствах ресторанного господарства. Навчальний посібник.-К.: Ліра-К,2011 -388с.

16. Радченко Л.О., Новікова О.В., Льовшина Л.Д., Пивоваров П.П., Николаєнко-Ломакіна А.М. Особливості ресторанного сервісу. Обслуговування іноземних туристів, Навчальний посібник.-Х.: Світ книг, 2012 - 288с.

17. Ростовський В.С., Шамян С.М. Варна справа. К.: Центр учбової літератури, 2011- 395с.

18. Сало Я.М. Організація обслуговування населення на підприємствах харчування Львів., «Афіша», 2005- 336с.

19. Сало Я.М. Організація обслуговування населення на підприємствах ресторанного сервісу. Ресторанна справа.: 1 [авчальний посібник.-Львів : Афіша, 2011 -404с.

Допоміжна:

1. Всеукраїнський ежемісячний научно-практичний журнал «Ресторанная жизнь»

2. Збірник рецептур національних страв та кулінарних виробів : для підприємств громад, харчування всіх форм власності / О. В. Шалімов, Т. Н. Дятченко, Л. О. Кравченко та ін. - Київ: А.С.К., 2007. - 848 с.

3. Малюк Л.П., Кононенко Т.П., Полстяна Н.В., Усіна А.І. Організація роботи бармена. Навчальний пос, Х.:2004 -214с.

4. Мальська М. 11. Ресторанна справа: технологія та організація обслуговування туристів (теорія та практика) [текст] підручник / / М. ГІ. Мальська, О. М. Гаталяк, Н. М. Ганич - К.: «Центр учбової літератури», 2013. - 304 с.

5. Сало Я.М. Організація роботи барів: довідник бармена. Л.: Афіша, 2010 -351с.

Інформаційні ресурси.

Інтернет

Затверджую
Директор КЕБ ДНУ
імені Олесея Гончара
_____ Т.П. Мельник
« 30 » березня 2020 р.

МЕТОДИКА І КРИТЕРІЇ

оцінювання результатів фахового вступного випробування

1. Завдання для фахових вступних випробувань складено на підставі навчальних програм професійної підготовки кваліфікованих робітників.
2. Перевірка знань проводиться методом тестування. Розроблено 30 варіантів, які складаються з двох частин по 30 питань і охоплюють програмний матеріал в повному обсязі. На виконання тестових завдань відводиться 60 хвилин.

Абітурієнти відповідають на тестові завдання в друкованому вигляді.

3. Критерії оцінювання.

Максимальна сума балів за виконання тестових завдань - 5 балів.

Оцінка у балах і відсоток правильних відповідей:

95-100% тестових завдань (28-30 тестів) - оцінка «5» відмінно;

80-94 % тестових завдань (14-27 тестів) - оцінка «4» добре;

66-79 % тестових завдань (12-13 тестів) - оцінка «3» задовільно;

65 % і менше тестових завдань (11 і менше тестів) - оцінка «2»
незадовільно.

Загальна оцінка за фахові вступні випробування розраховується як середня з двох оцінок по кожній частині.

4. Результати перевірки знань абітурієнтів заносяться у «Відомість» і екзаменаційний лист, які є офіційними документами установаженого зразка.

Розглянуто і схвалено на засіданні
циклової комісії:

підприємництва та сфери
обслуговування

Протокол №__ від _____ 2020р.

Голова циклової комісії

_____ Н.М. Демчишина

**Критерії оцінювання відповіді вступника
при виконанні тестових завдань з фахового вступного випробування
за 12 — бальною та 100 - 200 бальною шкалою оцінювання**

Кількість тестових питань	12 - бальна шкала оцінювання	100-200 бальна шкала оцінювання
1-3	1	100,0
4-6	2	100,0
7-10	3	110,0
11 - 14	4	120,0
15-18	5	130,0
19-21	6	140,0
22-25	7	150,0
26-29	8	160,0
30-32	9	170,0
33-35	10	180,0
36-38	11	190,0
39-40	12	200,0