

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

Затверджую
Директор ФКЕБ ДНУ
імені Олеся Гончара


Тетяна МЕЛЬНИК
26 травня 2022 року

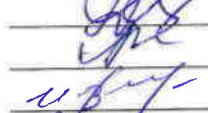
ПРОГРАМА

Фахової індивідуальної усної співбесіди
зі спеціальності 241 Готельно – ресторанна справа

Розглянуто і схвалено на засіданні
циклових комісій:
підприємництва та сфери
обслуговування ,
соціально-гуманітарних дисциплін,
обліково-економічних дисциплін
Протокол №_10_від 25. 05. 2022 року

Голови циклових комісій:


Наталія ДЕМЧИШИНА


Лариса ЄГОРОВА


Інна ВРОНСЬКА

Дніпро
2022р.

Пояснювальна записка

Програму розроблено на підставі Державних стандартів підготовки кваліфікованого робітника.

Завдання з фахової індивідуальної співбесіди складено з дисциплін:

- Правознавство
- Інформатика та комп'ютерна техніка ;
- Дисциплін професійного спрямування .

Програма для фахової індивідуальної усної співбесіди з дисципліни «Правознавства»

Вступ до теорії держави і права

Причини виникнення держави. Поняття й ознаки держави. Функції держави. Державний лад. Форми держави. Поняття і види соціальних норм. Поняття та ознаки права. Джерела права. Система права та її елементи. Система законодавства.

Правовідносини. правопорушення.

Юридична відповідальність

Правовідносини. Склад правовідносин. Підстави виникнення, зміни і припинення правовідносин. Правопорушення: поняття, склад, види. Юридична відповідальність: поняття, підстави, види.

Вступ до конституційного права України

Поняття Основного закону держави. Структура Конституції України. Повноваження Конституційного Суду України. Правова характеристика понять «людина», «особа», «громадянин». Громадянство України. Конституційні права, свободи та обов'язки людини і громадянина. Механізми захисту прав та свобод

людини і громадянина в Україні. Органи державної влади в Україні. Місцеве самоврядування в Україні.

Неповнолітні як суб'єкти цивільних, сімейних, трудових, адміністративних і кримінальних правовідносин

Цивільна правоздатність і цивільна дієздатність. Обсяг цивільної правосуб'єктності неповнолітніх. Сім'я. Шлюб. Взаємні права й обов'язки батьків і дітей. Охорона дитинства. Прийняття на роботу неповнолітніх. Робочий час і час відпочинку неповнолітніх. Оплата праці. Особливості розірвання трудового договору з неповнолітніми. Охорона праці неповнолітніх. Адміністративні правопорушення. Злочини. Адміністративна та кримінальна відповідальність неповнолітніх.

Світ юридичних професій

Професія «юрист». Юридичні спеціальності (судді, прокурори, слідчі, нотаріуси, адвокати, юрисконсульти, працівники міліції).

Програма для фахової індивідуальної усної співбесіди з дисципліни «Інформатика та комп'ютерна техніка»

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

**Програма для фахової індивідуальної усної співбесіди дисциплін
професійного спрямування для вступу на спеціальність 241 Готельно –
ресторанна справа**

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 металевого 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 закладами 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 отруень за етіологічною 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.

Затверджую
Директор ФКЕБ ДНУ
імені Олесея Гончара


Тетяна МЕЛЬНИК
26 травня 2022 року



МЕТОДИКА І КРИТЕРІЇ

оцінювання результатів фахової індивідуальної усної співбесіди
зі спеціальності: 241 Готельно – ресторанна справа

1. Завдання для фахової індивідуальної усної співбесіди складено на підставі навчальних програм професійної підготовки кваліфікованих робітників.
2. Перевірка знань проводиться методом індивідуальної усної відповіді. Розроблено 30 варіантів, які складаються з 8 питань і охоплюють програмний матеріал в повному обсязі.
3. Критерії оцінювання.
Максимальна сума балів за відповідь складає - 200 балів.
Мінімальна - 100 балів.
Відповідь на питання з дисциплін – по 25 балів
4. Результати перевірки знань абітурієнтів заносяться у «Відомість» і аркуш усної відповіді, які є офіційними документами установленого зразка.

**Критерії оцінювання відповіді вступника
фахової індивідуальної усної відповіді**

Номер питання	Бальна шкала оцінювання
1	25,0
2	25,0
3	25,0
4	25,0
5	25,0
6	25,0
7	25,0
8	25,0
Загальна кількість	200,0