

УКРКООПСПІЛКА
Полтавський фаховий кооперативний коледж

"ЗАТВЕРДЖУЮ"
Директорка Полтавського
фахового кооперативного
коледжу
О.В. Делія
2022р.



Програма
конкурсних фахових випробувань
для абітурієнтів спеціальності
241 "Готельно-ресторанна справа", які здобули
освітньо-кваліфікаційний рівень кваліфікований
робітник з професій: 5123 "Офіціант", 5123 "Бармен",
5129 "Майстер ресторанного обслуговування"

Розглянуто на засіданні
циклової комісії харчових
технологій та готельно-
ресторанної справи
Протокол № 7
«24» лютого 2022 р.
Голова циклової комісії
_____ О.В. Северин

**ПРОГРАМА
ФАХОВОГО ВСТУПНОГО ВИПРОБУВАННЯ
ЗІ СПЕЦІАЛЬНОСТІ
«ГОТЕЛЬНО-РЕСТОРАННА СПРАВА»
освітньо-кваліфікованого рівня
«кваліфікований робітник»**

Серед завдань соціально-економічного розвитку країни важливе місце відводиться підвищенню якості обслуговування населення, задоволенню попиту споживачів.

Сьогодні будь-яке підприємство зацікавлене у фахівцеві, що має певний досвід роботи в галузі, здатному якісно виконувати поставлені завдання відразу після закінчення навчання у технікумі. Тому вища школа виконує у цьому процесі особливу місію економічної та моральної відповідальності, адже забезпечує підготовку фахово-компетентного спеціаліста, зумовлює пошук більш досконалих концепцій у підготовці кадрів для сфери ресторанного сервісу.

ВИМОГИ ДО ПІДГОТОВКИ ВСТУПНИКІВ

Учасник іспиту повинен:

Знати:

- правила роботи закладів ресторанного господарства;
- види та призначення посуду, приборів, столової білизни, способи їх зберігання;
- форми складання серветок, правила оформлення столу квітами та іншими прикрасами;
- правила використання і призначення у торгово-технологічному процесі виробничого інвентарю, інструменту, ваговимірювальних приладів, посуду;
- порядок оформлення рахунків і форми розрахунку з відвідувачами, у тому числі за кредитними картками;
- правила й технічні засоби обслуговування відвідувачів, в т.ч. за допомоги сучасних електронних приладів;
- види меню, винних карт, порядок запису страв і напоїв у меню;
- асортимент, рецептури, технологію приготування страв та напоїв;
- ознаки доброякісних закуплених товарів, кулінарних виробів, страв, булочних і кондитерських виробів, правила їх нарізання, декантації, фламбування та розподілу на порції, правила розміщення й викладання на буфетних прилавках та барних стійках;
- термін реалізації і температурний режим зберігання й відпускання закуплених товарів, кулінарних виробів, страв, булочних і кондитерських виробів;
- повну назву, кулінарну характеристику, особливості та специфіку страв і напоїв;
- правила та порядок подавання страв і напоїв, вимоги до їх оформлення і температури;
- правила та норми охорони праці, протипожежного захисту, виробничої санітарії і особистої гігієни;
- основи психології поводження з клієнтом;
- основи комунікації

Уміти:

- отримувати посуд, прибори, столову білизну;
- полірувати посуд і столові прибори;
- складати серветки різними способами;
- здійснювати попереднє сервірування столів;
- стежити за чистотою столової білизни та в разі її забруднення змінювати або віддавати до прання;
- встановлювати й перевіряти справність ваговимірювальних приладів, електронно-касових апаратів, реєстраторів розрахункових операцій, торгово-технологічного устаткування, виробничого інвентарю та інструменту, готувати пакувальний матеріал, оформлювати цінники;

- збирати й здавати в установленому порядку харчові залишки, тару, посуд, макулатуру;
- забезпечувати дотримання належного санітарного стану буфету, барної стійки;
- вести облік реалізованих товарів кожного найменування, складати товарні звіти;
- брати участь або проводити інвентаризацію товарно-матеріальних цінностей;
- складати меню, складати попередньо замовлене відвідувачами меню для фуршетів, бенкетів або інших заходів поза межами ресторанного закладу;
- заповнювати розрахункові чеки ручним способом та/або за допомогою електронного касового апарата, персонального комп'ютера і проводити розрахунки з клієнтами;
- вести облікові операції для подання розрахункової звітності за робочі добу та/або тиждень;
- складати заявки на одержання необхідних товарів, кулінарних виробів, страв, булочних і кондитерських виробів, контролювати своєчасне їх поповнення, розміщувати їх у місцях зберігання з урахуванням вимог товарного сусідства, стежити за термінами реалізації та температурним режимом їх зберігання;
- упаковувати штучні й вагові товари;
- нарізати, зважувати, розподіляти на порції та викладати продукти й вироби на тарілки, у салатники, інший посуд, розливати молочні продукти та напої у склянки, бокали, фужери тощо;
- перевіряти вихід порцій за допомогою вимірювального устаткування;
- контролювати автоматизовану систему виклику персоналу до кабінки відвідувачів;
- зустрічати відвідувачів, супроводжувати їх до вільних або попередньо замовлених місць;
- обслуговувати відвідувачів у закладах ресторанного господарства зі складним сервіруванням;
- обслуговувати відвідувачів у номерах готелів;
- супроводжувати відвідувачів до виходу із закладу;
- стежити за вчасним приготуванням страв, напоїв, десертів тощо, керувати процесом їх подання або безпосередньо подавати їх відвідувачам різними способами («до столу», «в обхід», із використанням допоміжного столика тощо) відповідно до загальноприйнятих правил послідовності куштування та сервірування;
- надавати вичерпну інформацію відвідувачам щодо інгредієнтів, способу приготування й куштування страв, напоїв, десертів тощо;
- керувати процесом або безпосередньо займатися декантацією вина та напоїв і фламбуванням страв;
- брати участь у створенні рекламних продуктів (ескізів) під час оформлення банкетного залу, барної стійки, вітрин і приміщення;
- керувати допоміжним персоналом, змінними бригадами (офіціантами,

барменами та ін.).

Мати навички (компетенції)

- основ організації і техніки обслуговування в закладах ресторанного господарства;
- технології приготування закусок, страв, напоїв з основами товарознавства;
- експлуатації торговельно-технологічного устаткування;
- готувати зал до прийому відвідувачів та проводити обслуговування;
- вимог санітарії та гігієни;
- обліку продукції ресторанного господарства;
- прийняття управлінських рішень у різних ситуаціях, що виникають у процесі обслуговування відвідувачів.

Предмет «Організація обслуговування в закладах ресторанного господарства»

Зміст курсу

Тема 1. Вступ

Навчально-виховне завдання і структура предмета. Ресторанне господарство, його основні завдання та перспективи розвитку. Ознайомлення з кваліфікаційними характеристиками і програмами з професії. Соціально-економічне і народногосподарське значення професії. Вимоги до майстра ресторанного обслуговування як до працівника сфери послуг.

Тема 2. Основні типи закладів ресторанного господарства

Класифікація закладів ресторанного господарства. Характеристика барів, кафе, закусточних, буфетів. Характеристика ресторанів, класи ресторанів. Види послуг, які надають заклади ресторанного господарства. Принципи розміщення мережі закладів ресторанного господарства. Правила роботи закладів ресторанного господарства. Структура управління підприємством. Права та обов'язки працівників підприємства.

Тема 3. Виробничі приміщення, їхня характеристика, обладнання

Характеристика технологічного процесу. Організація роботи заготівельних цехів, доготівельних цехів. Цехова та безцехова структура виробництва. Організація складського господарства. Вимоги до приміщень закладів ресторанного господарства. Санітарні вимоги до устаткування та інвентарю.

Тема 4. Торгові приміщення, їхня характеристика, обладнання

Вестибюль з гардеробом і аванзал. Їхнє призначення, обладнання і вимоги до оформлення. Торговий зал – основне приміщення ресторану, його розміщення та зв'язки з виробничими цехами, сервізною і мийною столового посуду, буфетом. Вентиляція і освітлення торгових залів. Обладнання торгових залів, види обладнання.

Банкетний зал, його характеристика. Вимоги до оформлення інтер'єру і освітлення. Обладнання банкетних залів, його види і призначення.

Буфети. Види буфетів: кавовий, хліборізка, основний. Призначення буфетів. Обладнання буфетів.

Бар при ресторані. Види барів, їхня характеристика.

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

Тема 5. Меню й преїскуранти

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 із врахуванням послідовності їх подачі. Сезонні та фірмові страви в меню.

Правила і порядок складання меню та преїскурантів.

Преїскурант. Карти напоїв, вин. Призначення і зміст преїскуранту, карт, напоїв. Послідовність розміщення в преїскуранті винно-горілчаних виробів, напоїв, кондитерських та тютюнових виробів. Вимоги до оформлення меню й преїскурантів, карт.

Тема 6. Столовий посуд, прибори, білизна, інвентар

Столовий посуд та його види: порцеляновий, фаянсовий, кришталевий, скляний, металевий; його форми, розміри, призначення. Столовий посуд із полімерних матеріалів, фольги та паперу, дерев'яний і керамічний посуд.

Столові прибори, їх призначення і вимоги до них. Столова білизна в закладах ресторанного господарства; її характеристика.

Асортимент барного посуду, його характеристика, особливості. Інвентар, необхідний для правильної організації роботи за барною (буфетною) стійкою. Шейкер, будова, призначення.

Догляд за порцеляновим, скляним, металевим посудом. Догляд за приборами, столовою білизною. Зберігання столового посуду, приборів, білизни. Облік та обіг столового посуду, приборів, білизни й інвентаря. Журнал обліку. Відповідальність за збереження посуду, приборів, білизни. Дотримання техніки безпеки при використанні столового посуду, приборів, білизни.

Тема 7. Підготовка торгового залу до обслуговування відвідувачів

Значення правильної організації підготовки торгового залу до обслуговування відвідувачів. Етапи підготовки торгового залу до роботи: розміщення меблів у торгових залах, накривання столів скатерками, отримання посуду, приборів і білизни та підготовка їх до роботи, сервірування столів. Вимоги до прибирання приміщень. Підготовка торгового залу до прийому відвідувачів.

Розставлення обідніх столів і стільців. Вплив конфігурації залу, розміщення колон, естради, дверей на розставлення столів і стільців. Ширина проходів у залі та прохід між столами. Перевірка стійкості меблів. Заходи щодо усунення недоліків. Отримання столової білизни, посуду і приборів. Перевірка якості. Способи додаткового протирання посуду, приборів, інвентарю.

Правила і порядок підготовки спецій та приправ. Види спецій і приправ. Зберігання і вимоги до якості спецій і приправ.

Правила й порядок підготовки квітів при складанні букетів, композицій. Складання полотняних серветок. Призначення полотняних серветок. Способи складання серветок для різних видів обслуговування.

Сервіровка столів. Способи накривання столів скатерками і заміна скатерок. Загальні правила і послідовність сервірування столів залежно від типу підприємства. Підбір посуду, приборів і столової білизни для даного виду обслуговування. Види сервірування. Вимоги до сервіровки столів і техніка сервірування. Схеми сервірування. Сервіровка столів на групу відвідувачів. Розміщення на столах карточок меню і преїскурантів. Розміщення на столах спецій, квітів, кувертних карток (іменних), бенкетних карт страв.

Організація робочого місця за барною стійкою (буфетною стійкою, барною станцією). Оформлення вітрин бару, буфету.

Види дизайну службових приміщень. Принципи планування і оформлення службових приміщень, вітрин, зони обслуговування відвідувачів.

Тема 8. Організація постачання закладів ресторанного господарства

Джерела і методи постачання продукції в заклади ресторанного господарства. Порядок складання заявок. Особливості забезпечення підприємств товарами, продукцією, інвентарем. Порядок видачі доручень на отримання товарів, контроль за їх використанням. Приймання продукції за якістю та кількістю. Документальне оформлення прийому товарів і тари. Супровідні документи, їх зміст і порядок оформлення. Вимоги до складських приміщень. Організація обліку товарів. Поняття про бій, лом, псування товарів. Умови зберігання й терміни придатності готової

продукції. Матеріальна відповідальність працівників підприємств за зіпсовану продукцію, неправильне зберігання продукції і товарів.

Порядок і строки складання та здачі звітності матеріально-відповідальними особами на підприємствах.

Касові операції, їх документне оформлення. Документне оформлення надходження й використання грошових коштів. Прибутковий та видатковий касові ордери. Порядок підготовки виручки до здачі в касу, в банк.

Поняття про основні засоби, малоцінний інвентар та швидкозношувані предмети. Їх облік і порядок списання.

Тема 9. Обслуговування відвідувачів

Процес обслуговування відвідувачів. Розподіл обов'язків у торговому залі. Зустріч відвідувачів, прийом замовлення і отримання готових страв. Подача винно-горілчаних виробів, напоїв, закусок, перших і других гарячих страв, солодких страв, фруктів та гарячих напоїв; розрахунок з відвідувачами, прибирання використаного посуду.

Прийом відвідувачів. Правила і порядок прийому відвідувачів. Подача меню та преїскурантів. Техніка прийому замовлення. Рекомендації страв і винно-горілчаних виробів, коктейлів згідно з асортиментом меню та преїскуранта. Необхідність перевірки відповідної сервіровки столу до замовлення. Передача замовлення в буфет, холодний і гарячий цехи, одержання і підготовка посуду для замовлених страв.

Отримання напоїв і готових страв. Необхідність перевірки одержаної продукції згідно із замовленням. Вимоги до оформлення страв.

Подача страв і напоїв. Подача напоїв та страв при індивідуальному і бригадному методах обслуговування відвідувачів за наявності підсобних столиків і без них. Способи перенесення підносу з посудом та готовими стравами. Основні способи подачі страв: «в обнос», «у стіл», з використанням приставного (підсобного) столика.

Подача холодних і гарячих закусок. Підбір посуду й приборів для подачі холодних і гарячих закусок. Особливості подачі окремих видів закусок. Послідовність подачі.

Особливості подачі окремих видів закусок: сирна тарілка, сирний ковпак сирний візок.

Фондю, види, технологія приготування та правила подачі.

Подача перших страв. Підбір посуду і приборів для подачі супів залежно від їх виду. Способи подачі різних видів супів та бульйонів.

Подача других страв. Підбір посуду і приборів для подачі других страв. Особливості подачі других страв при індивідуальних та групових замовленнях. Правила подачі гарнірів і соусів до других страв. Траншування страв.

Подача солодких страв. Набір посуду для подачі солодких страв. Правила оформлення солодких страв. Правила подачі свіжих фруктів і ягід. Фламбування страв.

Подача гарячих напоїв. Підбір посуду і сервіровка столу перед подачею гарячих напоїв. Порядок подачі чаю, кави, какао.

Подача винно-горілчаних виробів і холодних напоїв. Порядок сервіровки столу відповідно до подачі винно-горілчаних виробів. Температура подачі винно-горілчаних виробів, техніка подачі. Способи відкривання пляшок і наливання напоїв.

Подача вин та інших алкогольних напоїв з підсобного столика (гарідона). Декантування вин. Робота сомельє в торговому залі. Рекомендації винно-горілчаних виробів до закусок та страв.

Правила подачі мінеральних вод, соків, пива й інших безалкогольних напоїв.

Загальні правила подачі коктейлів; температура подачі, посуд подачі.

Правила подачі тютюнових виробів, кальяну.

Прибирання використаного посуду. Послідовність прибирання чарок, бокалів, склянок, тарілок, приборів.

Розрахунок з відвідувачами. Форма рахунку, зміст і порядок його заповнення. Подавання рахунку і проведення розрахунків. Особливості проведення розрахунків з відвідувачами через РРО. Розрахунок через комп'ютерно-касові системи.

Правила поведінки за столом, правила користування приборами, серветками, правила споживання їжі: хліба, закусок, супів, страв з риби, м'ясних страв, десертів, фруктів і ягід, тортів та тістечок, гарячих напоїв, холодних напоїв.

Тема 10. Спеціальні та прогресивні форми обслуговування

Види обслуговування: обслуговування осіб, які проживають у готелях, обслуговування за попереднім замовленням, обслуговування у святкові дні та при зустрічі Нового року, обслуговування учасників з'їздів, нарад, конференцій, обслуговування весільних та інших святкових вечорів.

Організація обслуговування в готелях. Організація поверхових буфетів, форми обслуговування: «шведський стіл», «зал-експрес», «стіл-експрес», «стіл саморозрахунку». Прийом замовлення із номерів, виконання замовлення. Використання спеціального посуду, обладнання, інвентаря, спеціальних візочків та таць для роботи.

Обслуговування під час різноманітних свят, при зустрічі Нового року. Підготовка торгових залів, розміщення меблів, сервірування столів. Складання святкового меню, оформлення запрошень. Правила обслуговування, режим роботи ресторану в святкові дні.

Обслуговування учасників з'їздів і нарад. Прийом попередніх замовлень. Складання меню. Режим роботи ресторану при обслуговуванні різних заходів. Розрахунок безготівковий (попередня оплата). Складання плану, визначення кількості учасників зустрічі, кількість столиків, складання схеми розміщення столів у торговому залі. Обслуговування за типами: «брейк-кава», «бізнес-ланч» тощо.

Обслуговування весільних та інших святкових вечорів. Правила прийому замовлень на обслуговування. Складання меню. Розміщення столів та стільців, підбір посуду, приборів, білизни. Основні елементи обслуговування відвідувачів. Зустріч відвідувачів, допомога у виборі місця. Послідовність подачі страв і напоїв. Особливості організації та обслуговування весільних і святкових вечорів вдома.

Надання послуг ЗРГ за межами підприємства – «кейтерінг» (наприклад, на фірмі, на природі, в закладах культурно-масового відпочинку та інших).

Організація обслуговування пасажирів у транспорті. Харчування й обслуговування пасажирів залізничного транспорту, пасажирів на авіатранспорті, пасажирів на водному транспорті.

Тема 11. Обслуговування прийомів та бенкетів

Загальні правила обслуговування бенкетів та прийомів. Види бенкетів: бенкет з частковим обслуговуванням офіціантами, бенкет з повним обслуговуванням офіціантами (офіційний банкет), бенкет-чай, фуршет, коктейль. Дипломатичні прийоми, їх класифікація, характеристика.

Бенкет-прийом з повним обслуговуванням. Прийом замовлення та узгодження його із замовником, підготовка до проведення бенкету. Складання меню з урахуванням конкретних продуктів, часу подавання гарячих закусок, страв, десертів. Складання плану розставлення столів у торговому залі. Розставлення столів, накривання столів скатерками. Сервіровка банкетного столу. Підготовка напоїв, вина та винно-горілчаних виробів. Техніка подавання страв і напоїв, аперитивів.

Розміщення гостей за бенкетним столом і черговість їх обслуговування.

Аперитив. Час подачі аперитиву. Правила обслуговування гостей за столом. Подача кави. Призначення білих рукавичок.

Бенкет з частковим обслуговуванням. Прийом замовлень, підготовка до проведення бенкетів. Розставлення столів, накривання їх скатерками. Сервіровка банкетного столу. Розсаджування гостей за бенкетним столом. Правила обслуговування відвідувачів. Подача десерту і гарячих напоїв.

Бенкет-чай. Особливості бенкету. Розставлення столів, накривання їх скатерками. Набір посуду і приборів для сервірування столів. Порядок сервірування та правила обслуговування гостей за столами.

Обслуговування бенкетів: фуршет, коктейль. Їх призначення, особливості і переваги. Прийом замовлення. Організація та проведення бенкетів. Визначення кількості офіціантів. Розрахунок посуду, приборів, білизни. Сервірування бенкетних столів. Техніка подавання страв та закусок. Особливості і переваги бенкету-фуршет, техніка обслуговування. Особливості та переваги бенкету-коктейль, техніка обслуговування.

Тема 12. Особливості обслуговування відвідувачів інших країн

Традиційні особливості обслуговування. Види обслуговування.

Вплив національних традицій на особливості сервіровки столів, режими харчування, способи подачі страв та напоїв із застосуванням предметів народного побуту.

Характеристика особливостей кухонь країн світу. Англійська, американська та канадська кухні. Скандинавська кухня. Болгарська кухня. Угорська кухня. Польська кухня. Румунська кухня. Німецька кухня. Чеська кухня. Російська кухня. Французька кухня. Італійська кухня. Іспанська та португальська кухня. Швейцарська кухня. Індійська кухня. Китайська кухня. Японська кухня.

Тема 13. Організація процесу управління персоналом

Основні вимоги до роботи адміністратора залу. Види управлінської діяльності. Організація процесу управління допоміжним персоналом, змінними бригадами

(офіціантами, барменами). Персонал як суб'єкт і об'єкт управління. Система співпраці з персоналом, її складові.

Предмет «Основи технології продукції в закладах ресторанного господарства»

Зміст курсу

Тема 1. Поняття про технологічний процес, теплову обробку продуктів та способи теплової обробки

Поняття про технологічний процес, сировину, напівфабрикат, готову страву. Умови зберігання продуктів харчування та напівфабрикатів. Поняття про теплову обробку продуктів і способи теплової обробки. Процеси, що відбуваються у харчових продуктах при тепловій обробці.

Тема 2. Кулінарна характеристика холодних і гарячих страв та закусок

Споживні властивості рибних товарів. Характеристика основних груп рибних товарів (баличних рибних виробів, рибної ікри, рибних консервів, рибних пресервів). Вимоги до якості. Умови й терміни зберігання.

Особливості асортименту та споживних властивостей м'ясних товарів – ковбасних виробів, м'ясних копченостей, м'ясних консервів. Вимоги до якості.

Класифікація холодних страв і закусок. Кулінарна характеристика холодних страв та закусок. Характеристика найбільш поширених закусок: овочева, м'ясна та рибна асорті, салати, вінегрети, бутерброди (відкриті, закриті, канапе). Вимоги до якості холодних страв і закусок, умови й терміни зберігання.

Кулінарна характеристика гарячих закусок. Вимоги до якості страв, умови і терміни зберігання.

Приготування обмеженого асортименту холодних та гарячих закусок.

Тема 3. Кулінарна характеристика перших страв, технологія їх приготування

Класифікація перших страв. Кулінарна характеристика заправлених юшок: борщів, розсольників, картопляних, овочевих, з крупами, бобовими і макаронними виробами, супів-пюре. Кулінарна характеристика прозорих, солодких, холодних та молочних перших страв. Особливості приготування національних і фірмових перших страв. Вимоги до якості страв, умови й терміни зберігання.

Тема 4. Кулінарна характеристика соусів

Класифікація соусів. Кулінарна характеристика соусів. Характеристика соусів з борошном: червоні, білі, сметанні, грибні, молочні. Характеристика соусів без борошна: масляні, солодкі, на олії (майонез), з оцтом (овочеві маринади і заправки). Вимоги до якості соусів, умови й терміни зберігання. Правила підбору соусів до других страв. Особливості подачі соусів.

Тема 5. Кулінарна характеристика других страв з риби і морепродуктів

Споживні властивості риби. Класифікація морепродуктів, їхні споживні властивості, асортимент.

Вимоги до якості та умови зберігання риби й морепродуктів.

Кулінарна характеристика страв з риби у відвареному, смаженому, тушкованому вигляді під різними соусами. Правила підбирання гарніру та соусу до рибної страви. Вимоги до якості страв, умови й терміни зберігання.

Тема 6. Кулінарна характеристика гарячих страв з м'яса, субпродуктів і страв з м'яса свійської птиці та дичини

Споживні властивості м'яса. Вимоги до якості, умови зберігання м'яса.

М'ясні субпродукти, класифікація, споживні властивості, вимоги до якості. Режим зберігання. Використання в кулінарії.

Кулінарна характеристика страв з м'яса у відвареному, смаженому, тушкованому вигляді під різними соусами. Правила підбирання гарніру та соусу до м'ясної страви. Вимоги до якості страв, умови й терміни зберігання.

Кулінарна характеристика страв із субпродуктів.

Кулінарна характеристика страв з м'яса свійської птиці та дичини у відвареному, смаженому, тушкованому вигляді. Вимоги до якості страв, умови й терміни зберігання.

Тема 7. Кулінарна характеристика страв з овочів

Харчова цінність страв з овочів.

Поняття про гарнір: простий, комбінований, складний, овочевий. Кулінарна характеристика страв і гарнірів з овочів у відвареному, смаженому, тушкованому та запеченому вигляді. Вимоги до якості страв, умови й терміни зберігання.

Тема 8. Молоко та молочні продукти. Яйця і яєчні продукти. Кулінарна характеристика страв з яєць та сиру

Споживні властивості молока та молочних товарів. Вимоги до якості й умови їх зберігання.

Споживні властивості яєць. Класифікація курячих яєць та яєчних продуктів. Вимоги до якості і умови зберігання яєць та яєчних продуктів.

Кулінарна характеристика страв з сиру у натуральному, відвареному, смаженому і запеченому вигляді. Асортимент, особливості приготування та подачі, вимоги до якості страв з сиру, умови й терміни зберігання.

Кулінарна характеристика страв з яєць у відвареному, смаженому і запеченому вигляді. Вимоги до якості страв, умови й терміни зберігання.

Тема 9. Кулінарна характеристика солодких страв і напоїв

Кулінарна характеристика солодких страв: компотів, киселів, желе, мусів, свіжих фруктів і ягід, ягід з молоком чи вершками, а також баштанних – кавунів, динь.

Кулінарна характеристика гарячих солодких страв: пудингів, суфле, грінок з фруктами тощо. Правила й технічні прийоми подавання, вимоги до якості солодких страв, умови і терміни зберігання.

Асортимент гарячих напоїв. Кулінарна характеристика гарячих напоїв. Правила заварювання чаю та приготування кави. Вимоги до якості чаю і кави, умови

й терміни зберігання. Кулінарна характеристика кавових напоїв, какао та гарячого шоколаду. Холодні напої власного приготування.

Тема 10. Кондитерські та хлібобулочні вироби. Кулінарна характеристика виробів із тіста

Хліб та хлібобулочні вироби. Класифікація хлібобулочних виробів. Вимоги до якості, умови зберігання. Кондитерські вироби. Споживні властивості. Класифікація. Характеристика окремих груп кондитерських виробів. Вимоги до якості та умови зберігання кондитерських виробів.

Кулінарна характеристика страв: з прісного тіста, з дріжджового тіста. Вимоги до якості страв із тіста, умови й терміни зберігання.

Предмет «Устаткування закладів ресторанного господарства»

Зміст курсу

Тема 1. Основні відомості про машини

Поняття про машину. Основні частини та деталі машин, їх призначення та будова. Загальні відомості про передаточні механізми, їх призначення, основні види і застосування. Технічна характеристика та правила експлуатації нових видів обладнання: кавомашин, грилів, печей надвисокої частоти. Технічна документація

машин, загальні вимоги техніки безпеки праці. Загальні правила експлуатації механічного обладнання.

Тема 2. Механічне обладнання

Машини для нарізування гастрономічних продуктів. Будова, правила експлуатації, технічні характеристики машин. Охорона праці при користуванні машинами для нарізування гастрономічних продуктів.

Кавомолки. Будова, правила експлуатації, технічні характеристики машин. Охорона праці при користуванні машинами для нарізування гастрономічних продуктів.

Блендери. Екстрактори. Будова, правила експлуатації, технічні характеристики машин. Охорона праці при користуванні машинами для нарізування гастрономічних продуктів.

Тема 3. Теплове обладнання

Особливості оброблення продуктів інфрачервоним випромінюванням та в полях на високих частотах.

Електротостери. Призначення, будова, принцип роботи, правила експлуатації й охорона праці.

Мікрохвильові печі. Призначення, будова, принцип роботи, правила експлуатації й охорона праці.

Електрогрилі, експрес-кавоварки. Призначення, будова, принцип роботи, правила експлуатації й охорона праці.

Нові види теплового обладнання.

Тема 4. Холодильне обладнання

Загальні відомості про охолодження продуктів. Холодильні машини. Будова, принцип роботи.

Торгово-холодильне обладнання: холодильні шафи, низькотемпературні прилавки, прилавки-вітрини. Льодогенератори, фризери, охолоджувачі напоїв. Правила експлуатації, технічні характеристики та охорона праці. Нові види холодильного обладнання.

Тема 5. Ваговимірювальне обладнання

Ваговимірювальне обладнання. Ваги, їх призначення, вимоги до ваг.

Ваги настільні циферблатні. Будова. Правила зважування товарів у тарі та без тари на вазі.

Ваги електронні. Будова. Правила зважування товарів у тарі та без тари на вазі.

Нові види ваговимірювального обладнання.

Тема 6. Реєстратори розрахункових операцій

Класифікація, особливості будови та характеристика окремих моделей реєстраторів розрахункових операцій.

Предмет «Санітарія та гігієна»

Зміст курсу

Тема 1. Вступ

Предмет і завдання курсу. Загальні відомості про органи санітарного нагляду. Гігієна праці і рекомендації щодо створення комфортних умов праці для працівників сфери ресторанного господарства. Санітарна грамотність працівників сфери ресторанного господарства. Поняття про санітарний режим. Шкідливі звички та боротьба з ними.

Тема 2. Вимоги особистої гігієни працівників закладів ресторанного господарства

Значення особистої гігієни працівників закладів ресторанного господарства. Правила догляду за шкірою, руками, ротовою порожниною. Санітарні вимоги до санітарного та спеціального одягу. Медичні огляди і терміни їх проходження. Особиста санітарна книжка та її оформлення.

Тема 3. Санітарні вимоги до закладів ресторанного господарства

Вимоги до санітарного стану приміщень закладів ресторанного господарства. Санітарна документація підприємств.

Правила приготування дезинфікуючих розчинів. Характеристика методів дезинфекції: фізичних та хімічних. Правила застосування дезинфікуючих розчинів.

Характеристика методів дезинсекції. Способи боротьби з камахами, мурахами, мухами тощо.

Характеристика методів дератизації. Способи боротьби з гризунами.

Санітарна оцінка доброякісності харчових продуктів. Санітарні вимоги до обладнання, посуду, інвентаря й тари закладів ресторанного господарства.

Санітарно-бактеріологічний контроль за обладнанням, посудом, інвентарем і тарою.

Санітарні вимоги до транспортування харчових продуктів. Санітарні вимоги до транспортних засобів і тари, організація зберігання харчових продуктів.

Тема 4. Харчові інфекції та отруєння

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 громадському харчуванні (бродіння тіста, квашення капусти тощо).

Чинники зовнішнього середовища, що впливають на життєдіяльність мікроорганізмів.

Поняття про патогенні мікроорганізми. Бактеріоносії. Небезпека бактеріоносіїв, що працюють на підприємствах громадського харчування.

Харчові інфекції; джерела інфікування продуктів. Профілактика харчових інфекцій.

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

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

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

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

Гельмінтози, їх види. Заходи попередження зараження гельмінтами. Боротьба з гельмінтами.

Поняття про дієтологію. Основні лікувальні дієти. Основні функції лікувальних дієт та їх характеристика. Захворювання, які вимагають лікувального харчування. Роль дотримання фахівцем санітарно-гігієнічних вимог у лікувальному харчуванні. Профілактика захворювань. Значення профілактичного харчування. Основні раціони при врахуванні шкідливих умов виробництва.

Предмет «Охорона праці»

Зміст курсу

Розділ I. Правові і організаційні питання охорони праці.

Тема 1.1. Правове і нормативне регулювання охорони праці.

Основні законодавчі документи про охорону праці. Сучасний стан охорони праці в Україні. Гарантії прав громадян на охорону праці.

Тема 1.2. Державний нагляд і громадський контроль за охороною праці.

Державне управління охороною праці в Україні. Органи державного нагляду за охороною праці. Громадський контроль за дотримання законодавства про охорону праці.

Тема 1.3. Організація управління охороною праці.

Система управління охороною праці. Організація охорони праці на виробництві. Умови праці на виробництві їх класифікація і нормування.

Тема 1.4. Розслідування, облік і аналіз нещасних випадків, професійних захворювань і аварій.

Основні поняття травматизму. Розслідування і облік нещасних випадків виробничого і невиробничого характеру, хронічних професійних захворювань, отруєнь та аварій.

Розділ II. Безпека праці.

Тема 2.1. Вимоги безпеки до технологічного обладнання та процесів.

Загальні вимоги безпеки до технологічного обладнання та процесів.

Тема 2.2. Засоби індивідуального та колективного захисту працівників.

Вплив шкідливих речовин на здоров'я працюючих. Виробнича шкідливість. Класифікація засобів захисту і характеристика.

Тема 2.3. Електробезпека

Електротравматизм та дія електричного струму на організм людини. Види і причини електричних травм. Система електрозахисних засобів. Організація безпечної експлуатації електроустановок.

Тема 2.4. Пожежна безпека.

Основні причини пожеж. Система попередження пожеж та пожежного захисту.

Тема 2.5. Надання першої долікарської допомоги потерпілим при нещасних випадках.

Перша допомога при ураженнях електричним струмом, при кровотечі, ударах, пораненнях, переломах, хімічних і термічних опіках, отруєнні, обмороженні і замерзанні. Правила транспортування потерпілих.

Пояснювальна записка

Програма конкурсних фахових випробувань складена відповідно до типового навчального плану для підготовки кваліфікованих робітників з професій: 5123 «Офіціант», 5123 «Бармен» 5129 «Майстер ресторанного обслуговування» (строк навчання 1 рік 6 місяців на базі повної середньої освіти).

Час виконання 1 год.

Рекомендована література

Основна література

Нормативно-правові документи

1. *Закони України:*

1.1. "Про споживчу кооперацію" від 10.04.1992 №2265-ХІ.

1.2. "Про захист прав споживачів" від 12.05.1991 № 1023-ХІІ.

1.3. "Про забезпечення санітарного та епідемічного благополуччя населення" від 24.09.94 № 4004-ХІІ.

2. *Наказ* Міністерства економіки та з питань європейської інтеграції України "Про затвердження Правил роботи закладів (підприємств) ресторанного господарства" від 24.07.2002 № 219.

3. *Наказ* Міністерства економіки та з питань європейської інтеграції України "Про затвердження Рекомендованих норм технічного оснащення закладів громадського харчування" від 03.01.03 №2.

4. *Наказ* Міністерства економіки та з питань європейської інтеграції України "Про затвердження Методичних рекомендацій з організації роботи закладів ресторанного господарства при вищих навчальних закладах" від 05.03.04 № 93.

5. *Збірник* рецептур національних страв та кулінарних виробів. – К. : А.С.К., 2000.

6. *Збірник* рецептур національних страв та кулінарних виробів, правових, нормативно-правових та інших актів для закладів ресторанного господарства. – К.: Арій, 2011.

Державні стандарти

7. *Міжнародний* стандарт галузевої класифікації видів економічної діяльності (ISIC) ООН (код 5520).

8. *Національний* стандарт України. Заклади ресторанного господарства. Класифікація. ДСТУ № 4281 (зі змінами та доповненнями). – К.: Держстандарт України, 2004.

9. *ДСТУ 4281 : 2004* "Заклади ресторанного господарства. Класифікація". – К.: Держспоживстандарт України, 2004.

Базова

10. *Лук'янов В.О., Мунін Г.Б.* Організація готельно-ресторанного обслуговування. Навчальний посібник. Друге видання. Київ: Кондор, 2012.

11. *Мостова Л.М., Новікова О.В.* Організація обслуговування на підприємствах ресторанного господарства. – К.: "Ліра-К", 2010.

12. *Організація* обслуговування у закладах ресторанного господарства: Підручник для ВУЗів. Видання 2-ге, перероб. і доп. / За заг. ред. проф. Н.О. П'ятницької. – К.: Кондор-Видавництво, 2012. – 557 с.

13. *Радченко Л.О., Пивоваров П.П., Новікова О.В.* Особливості ресторанного сервісу. Обслуговування іноземних туристів. Навчальний посібник. Харків: «Світ книг», 2012.

14. *Новікова О.В.* Організація харчування та обслуговування туристів на підприємствах ресторанного господарства. Навчальний посібник. Харків: «Світ книг», 2014.

Допоміжна

15. *Архіпов В. В.* Організація обслуговування у закладах ресторанного господарства / В. В. Архіпов. – К. : Центр учбової літератури, 2009.

16. *Доцяк В.С., Стремено Л.О., Стремено І.В.* Страви, закуски, напої, десерти барів і буфетів. – К.: Вища школа, 1998.

17. *В.В. Архіпов, Т.В. Іванникова, А.В. Архіпова* Ресторанна справа, асортимент, технологія і управління якістю продукції в сучасному ресторані.- К. «Центр учбової літератури» Фірма Інкос, 2008.

18. *Завадинська О.Ю., Литвиненко Т.Є.* Організація ресторанного господарства за кордоном. – К.: КНТЕУ, 2003.

19. *Карпенко В.Д., Рогова А.Л., Шкарупа.В.Г., Положишнікова О.І., Пилипей М.І.* Організація виробництва і обслуговування на підприємствах громадського харчування. – К.: НМЦ "Укоопосвіта", 2003.

20. *Кухні народів світу*. – К.: ТОВ «Видавничий дім «Український Медіа Холдинг»», 2012. *Світлична М.Л.* Особливості ресторанного сервісу. Навч. посіб.-практ. – Житомир: "Полісся", 2009.

21. *Сало Я.М.* Організація роботи барів: довідник бармена. – Львів: Афіша, 2010.

22. *Сокол Т.Г.* Організація обслуговування в готелях і туристичних комплексах: підруч. – К.: Альтрепрес, 2009.

23. *Періодичні видання.* Журнали: "Питание и общество", "Рестораторъ".
Інформаційні ресурси

26. Сайти:

26.1. Офіційний сайт Укоопспілки <https://uk.wikipedia.org/wiki/Укоопспілка>

26.2. Офіційний сайт Міністерства освіти і науки, молоді та спорту України
<http://www.mon.gov.ua>

26.3. Інформаційно-пошукова система «Нормативні акти України (НАУ)»
<http://www.nau.kiev.ua>

26.4. http://uchebnikionline.com/turizm/organizatsiya_obsługovuvannya_u_zakladah_restoratornogo_gospodarstva

26.5. www.restorator.com.ua