

**ЧЕРНІВЕЦЬКИЙ ТОРГОВЕЛЬНО-ЕКОНОМІЧНИЙ ІНСТИТУТ
ДЕРЖАВНОГО ТОРГОВЕЛЬНО-ЕКОНОМІЧНОГО УНІВЕРСИТЕТУ**

Приймальна комісія

ЗАТВЕРДЖУЮ

Голова приймальної комісії ЧТЕІ ДТЕУ
(прот. № 6 від «25» березня 2025 р.)



Анатолій ВДОВІЧЕН

ПРОГРАМА

**фахового іспиту для вступу на навчання
для здобуття освітнього ступеня магістра
на основі здобутого освітнього ступеня бакалавра, магістра
(освітньо-кваліфікаційного рівня спеціаліста)**

галузь знань	G «Інженерія, виробництво та будівництво»
спеціальність	G13 «Харчові технології»
освітня програма	«Ресторанні технології та бізнес»

Чернівці 2025

ВСТУП

Фаховий іспит має комплексний характер і проводиться з базових дисциплін, які формують професійні знання й навички майбутнього магістра.

Фаховий іспит відбувається у вигляді тестування.

Мета тестування – виявлення рівня підготовки вступника, ступінь володіння ним теоретичними та практичними знаннями, професійними вміннями і навичками, здобутими за час навчання на освітньому рівні «бакалавр», «магістр» та ОКР «спеціаліст».

Завдання тестування – встановлення та оцінювання результатів (компетенцій) навчання вступників.

Метою програми є забезпечення вступників необхідною інформацією щодо структури і змісту фахового іспиту.

Програма фахового іспиту складається з двох розділів, що відповідають базовим дисциплінам:

1. Технології ресторанної продукції.
2. Організація ресторанного господарства.

ЗМІСТ ПРОГРАМИ ФАХОВОГО ІСПИТУ

Розділ 1. ТЕХНОЛОГІЇ РЕСТОРАННОЇ ПРОДУКЦІЇ

Особливості технологічного процесу виробництва продукції ресторанного господарства у закладах з повним і неповним виробничим циклом. Якість кулінарної продукції. Нормативна документація.

Технологічний процес механічної кулінарної обробки овочів та грибів. Асортимент та технологія овочевих напівфабрикатів; форми нарізання овочів за українською та європейською термінологією. Показники якості, умови та терміни зберігання напівфабрикатів.

Технологічні властивості м'яса забійних тварин, субпродуктів та дичини. Технологічний процес механічної кулінарної обробки м'яса за видами сировини. Асортимент, технологія та кулінарне використання великошматкових, порційних та дрібношматкових напівфабрикатів. Асортимент та технологія напівфабрикатів з м'яса елітного тваринництва (мармурова яловичина, ангус, герефорд, вагю). Ферментація м'яса методами сухого, вологого та комбінованого визрівання: умови, технологічні параметри, апаратне забезпечення, відмінності. Асортимент та технологія напівфабрикатів з січеної та котлетної маси. Субпродукти 1 та 2 категорії, особливості їх механічної кулінарної обробки, виробництва напівфабрикатів.

Технологічний процес механічної кулінарної обробки птиці, кролів. Асортимент та технологія напівфабрикатів.

Технологічний процес механічної кулінарної обробки риби кісткової, хрящової. Асортимент та технологія напівфабрикатів, котлетної та кнельної маси.

Класифікація, технологія, асортимент, оформлення та презентація супів у закладах ресторанного бізнесу різних типів. Умови та терміни зберігання готової продукції; вимоги до якості.

Класифікація соусів, асортимент. Правила соусної композиції. Соусні основи, наповнювачі та смакові інгредієнти до соусів.

Класифікація, технологія та асортимент страв з овочів, плодів, грибів; крупів, бобових, макаронних виробів; їх асортимент. Класифікація борошняних страв і гарнірів, їх асортимент. Технологія прісного тіста та фаршів для борошняних страв.

Класифікація борошняних кулінарних виробів, їх асортимент. Технологія та асортимент дріжджового тіста для борошняних кулінарних виробів. Технологія та асортимент кулінарної продукції з кисломолочних продуктів та яєць за групами.

Технологія та асортимент страв з відварного, смаженого, тушкованого та запеченого м'яса та субпродуктів; виробів із січеного м'яса та котлетної маси. Харчова та смакова комбінаторика у підборі гарнірів і соусів: збалансованість, гармонійне поєднання смаку, текстури, інгредієнтів.

Технологія та асортимент гарячих закусок з м'яса та м'ясопродуктів.

Характеристика способів підготовки м'яса птиці, пернатої дичини та кролів. Правила теплової обробки напівфабрикатів (варіння, припускання, смажіння). Технологія та асортимент страв із відвареного, припущеного, смаженого, тушкованого та запеченого м'яса птиці, кролів та дичини; котлетної та кнельної маси правила підбору гарнірів та соусів до них. Технологія та асортимент гарячих закусок.

Технологічні властивості гідробіонтів. Кулінарне використання тушки риби цілком, ланки осетрової риби, порційних та дрібношматкових напівфабрикатів. Характеристика способів підготовки гідробіонтів. Загальні рекомендації щодо вибору та правила теплової обробки напівфабрикатів з гідробіонтів. Технологія та асортимент страв з відвареної, смаженої, тушованої, запеченої риби; із січеної та кнельної маси. Правила підбору гарнірів та соусів до них. Технологія гарячих закусок з гідробіонтів.

Класифікація холодних страв та закусок за групами, їх асортимент у закладах ресторанного бізнесу різних типів. Загальні правила підготовки сировини та напівфабрикатів для виробництва холодних страв та закусок.

Класифікація, технологія та асортимент холодних та гарячих напоїв за групами в закладах ресторанного бізнесу. Характеристика основних компонентів і добавок, що застосовуються у приготуванні змішаних напоїв.

Класифікація, технологія та асортимент солодких страв. Характеристика основної сировини, що використовується для приготування солодких страв, способи і режими її обробки. Використання стабілізаторів та драглеутворювачів, вплив їх технологічних властивостей на формування якості продукції.

Класифікація, технологія та асортимент кондитерських виробів. Характеристика основної сировини, що використовується для приготування

кондитерських виробів. Загальні відомості про тісто, види тіста, способи та технологія приготування.

Оздоблювальні та прикрашальні напівфабрикати для борошняних кондитерських виробів, їх характеристика, класифікація, технологія приготування.

СПИСОК РЕКОМЕНДОВАНИХ ДЖЕРЕЛ

1. Королева круп. Все про гречку. Queen of grain. Everything on buckwheat / А.А. Мазаракі, М.Ф. Кравченко, М.П. Демічковська; за ред. А.А. Мазаракі. Київ : Київ. нац.торг.-екон. ун-т, 2016. 268 с.: іл. (укр., англ. мовами).
2. Містер Боб. Смачні страви з бобових = Mister Bean. Tasty Legume Dishes / А. А. Мазаракі, М.Ф. Кравченко, М.П. Демічковська; за ред. А.А. Мазаракі. Київ : Київ. нац. торг.-екон. ун-т, 2019. 292 с.: іл.. (укр., англ. мовами)
3. Закуски : навч. посіб. для студ. закл. вищ. освіти/Ф. Кравченко, М.П. Демічковська; за ред. А.А. Мазаракі. – Київ : Київ. нац. торг.-екон. ун-т, 2018. 192 с.
4. Технологія продукції ресторанного господарства. Супи: Навч. посібник / За заг. ред. А.А. Мазаракі. Київ: Київ. нац.торг.-екон. ун-т, 2018. 200 с.
5. Технологія продукції ресторанного господарства. Соуси: Навч. посібник / За заг. ред. А.А. Мазаракі. Київ: Київ. нац.торг.-екон. ун-т, 2017. 185 с.
6. Іжевська О. Технологія продукції ресторанного господарства : навч. посіб. Львів : ЛДУФК ім. Івана Боберського, 2020. 380 с.
7. Новікова О.В. Технологія приготування їжі: Українська кухня: навч. посіб. / О.В. Новікова, Л.Д. Льовщина, В.М. Михайлов. - 2-ге видання, випр. та доповн. Харків: Світ книг, 2019. 679 с.
8. Збірник рецептур національних страв та кулінарних виробів для підприємств громадського харчування. Київ : Арій, 2013. 680 с.

Розділ 2. ОРГАНІЗАЦІЯ РЕСТОРАННОГО ГОСПОДАРСТВА

Ресторанне господарство, його сутність, перспективи, функції ресторанного господарства, особливості галузі. Характеристика типів закладів ресторанного господарства. Послуги, що здійснюють заклади ресторанного господарства, їх класифікація. Види меню, їх характеристика; карти напоїв: призначення, види.

Характеристика та класифікація виробничо-торговельної структури закладів ресторанного господарства. Форми організації виробництва у ресторанному господарстві.

Основні принципи організації постачання закладів ресторанного господарства. Основні функції та призначення складського господарства. Види та характеристика складських приміщень, обладнання і тара, що в них застосовуються.

Значення та склад виробничої програми підприємства. Види кулінарної продукції, їх характеристика. Загальна характеристика виробничих цехів – заготівельних, доготівельних, спеціалізованих. Основні принципи та вимоги до організації роботи цехів і допоміжних служб закладів ресторанного господарства.

Організація реалізації готової продукції у закладах ресторанного господарства різних типів. Характеристика роздавальних ліній у закладах ресторанного господарства.

Сутність, функції та принципи нормування праці в ресторанному господарстві. Графіки виходу на роботу персоналу закладів ресторанного господарства.

Види торговельних приміщень, меблів їх призначення та характеристика. Класифікація та характеристика столового посуду і наборів, столової білизни.

Види та методи обслуговування, їх характеристика. Види сервірування та їх характеристика. Послідовність і загальні правила подавання страв, напоїв (у т.ч. алкогольних) і борошняних кондитерських виробів у закладах ресторанного господарства з обслуговуванням офіціантами. Способи подавання страв, їх характеристика.

Організація обслуговування бенкетів. Класифікація бенкетів за різними ознаками. Особливості меню, правила підбору та подавання аперитивів і диджестивів під час проведення різних видів бенкетів.

Організація обслуговування окремих контингентів споживачів: відвідувачів закладів швидкого обслуговування; туристів у готелі; пасажирів на транспорті; учасників ділових та event-заходів; учасників з'їздів, конференцій, фестивалів тощо; за місцем роботи, навчання.

СПИСОК РЕКОМЕНДОВАНИХ ДЖЕРЕЛ

1. ДСТУ 4281:2004 Заклади ресторанного господарства. Класифікація. Київ : Держспоживстандарт України, 2004.
2. Організація обслуговування в закладах ресторанного господарства: Навч. посіб. для студ. ЗВО // В. В. Архіпов, В. А. Русавська. К.: Центр учбової літератури, 2018. 342 с.
3. Організація виробництва у підприємствах ресторанного господарства / В.В. Архіпов, Т.В. Іванникова. К. : ІНКОС, Центр навч. л-ри, 2010. 262 с.
4. Організація обслуговування на підприємствах ресторанного господарства : навч. посіб. / Л.М. Мостова. Київ : Ліра-К. 2012. 388 с.
5. Організація обслуговування у підприємствах ресторанного господарства : підручник для ВУЗів / за ред. Н.О. П'ятницької. Київ : Центр навч. літ., 2011. 584 с.
6. Особливості ресторанного сервісу. Обслуговування іноземних туристів : навч. посіб. / Л.О. Радченко, О.В. Новікова, Л.Д. Льовщина та ін. Харків : Світ книг, 2012. 288 с.

7. HoReCa : навч. посіб. : у 3 т. Т. 2. Ресторани / [А.А. Мазаракі, С.Л. Шаповал, С.В. Мельниченко та ін.]; за ред. А.А. Мазаракі. Київ : Київ. нац. торг.-екон. унт, 2017. 312 с.

8. HoReCa : навч. посіб. : у 3 т. Т. 1. Готелі / [А.А. Мазаракі, С.Л. Шаповал, С.В. Мельниченко та ін.]; за ред. А.А. Мазаракі. 2-ге вид., виправл. і доповн. Київ : Київ. нац. торг.-екон. ун-т, 2017. 412 с.

9. Чугаєнко Ю.О. Дипломатичний і міжнародний діловий протокол та етикет : навч. посіб. К.: Національна академія управління. 2011. 164 с.

КРИТЕРІЇ ОЦІНЮВАННЯ, СТРУКТУРА ОЦІНКИ І ПОРЯДОК оцінювання підготовленості вступників для здобуття освітнього ступеня магістра на основі НРК6 та НРК7

1. Загальні положення

Мета фахового іспиту – оцінити відповідність знань, умінь та навичок згідно з вимогами програми фахового іспиту.

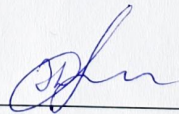
2. Структура екзаменаційного білета

Екзаменаційний білет фахового іспиту складається з 50 закритих тестових завдань.

3. Критерії оцінювання

1. Рівень знань оцінюється за 200-бальною шкалою.
2. Серед відповідей на тестове завдання слід обрати одну правильну.
3. Правильна відповідь на тестове завдання оцінюється у 4 бали, а неправильна – у 0 балів.
4. Особи, які отримали менше ніж 100 балів, до наступних випробувань не допускаються та участі у конкурсі не беруть.

Голова фахової атестаційної комісії _____



Інна ДАНИЛЮК