

**ЧЕРНІВЕЦЬКИЙ ТОРГОВЕЛЬНО-ЕКОНОМІЧНИЙ ІНСТИТУТ
ДЕРЖАВНОГО ТОРГОВЕЛЬНО-ЕКОНОМІЧНОГО УНІВЕРСИТЕТУ
СИСТЕМА УПРАВЛІННЯ ЯКІСТЮ**

Система забезпечення якості освітньої діяльності та якості вищої освіти
сертифікована на відповідність ДСТУ ISO 9001:2015

**Кафедра харчових технологій, готельно-ресторанного
і туристичного сервісу**



З А Т В Е Р Д Ж Е Н О

Голова Приймальної комісії

Анатолій ВДОВІЧЕН

15 квітня 2024 р.

ПРОГРАМА

**вступного фахового випробування
для здобуття освітнього ступеня магістр**

галузь знань	18 «Виробництво та технології»
спеціальність	181 «Харчові технології»
освітня програма	«Ресторанні технології та бізнес»

Розглянуто та схвалено на засіданні
приймальної комісії Чернівецького
торговельно-економічного інституту
ДТЕУ
(протокол № 4 від «15» квітня 2024 р.)

Чернівці 2024

ВСТУП

Програма фахового вступного випробування для здобуття освітнього ступеня «магістр» за спеціальністю «Харчові технології», освітньо-професійною програмою «Ресторанні технології та бізнес».

Фахове вступне випробування проводиться у вигляді письмового тестування для виявлення рівня підготовки, ступеня оволодіння професійними знаннями та вміннями.

До складу програми фахового вступного випробування увійшли змістові модулі програм дисциплін професійної підготовки та програми самостійного вибору ЧТЕІ ДТЕУ, які є професійно орієнтованими для тієї чи іншої магістерської спеціалізації. Програма складається з двох розділів.

Програма вступного випробування складається із двох розділів:

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

ЗМІСТ ПРОГРАМИ ВСТУПНОГО ФАХОВОГО ВИПРОБУВАННЯ

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, апаратурне 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, тушкованої, 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.

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.

КРИТЕРІЇ

оцінювання знань фахового вступного випробування для здобуття освітнього ступеня «магістр»

Цілі письмового тестування з фахових дисциплін:

- перевірити відповідність знань, вмінь та навичок вступників вимогам навчальних програм;
- оцінити рівень підготовленості абітурієнтів до подальшого навчання в інституті.

Вимоги до освітньо-професійної підготовки з фахових дисциплін:

Мета та завдання вивчення фахових дисциплін полягає у виявленні рівня підготовки абітурієнта, володіння професійними знаннями для опанування ступеня вищої освіти «магістр» спеціальності «Харчові технології».

Загальні вимоги:

- вступник повинен знати основні програмні положення з фахових дисциплін: «Технологія продукції ресторанного господарства», «Організація ресторанного господарства»;
- вміти застосовувати вивчений теоретичний матеріал та практичні навички під час виконання тестових завдань.

Білет письмового тестування з фахових дисциплін складається з 50 закритих тестових завдань.

Вступнику потрібно надати повну відповідь.

1. Якщо відповідь на тест надана правильно, то виставляється максимальний бал (4 бали).
2. Якщо відповідь на тестові завдання є неправильною, то виставляється 0 балів.
3. Загальна кількість балів, яку може набрати абітурієнт – 200.
4. Мінімальна сума балів з випробування дорівнює 100.

СПИСОК РЕКОМЕНДОВАНИХ ДЖЕРЕЛ

Основний:

12. Архіпов В. В. Організація ресторанного господарства : навч. посібник для студентів вищих навч. Закладів. Київ : Центр учбової літератури ; Інкос, 2007. 279 с.
13. Мальська М. П. Ресторанна справа: технологія та організація обслуговування туристів (теорія та практика): навч. посібник для студентів вищих навч. закладів. Київ : ЦУЛ, 2015. 304 с.
14. П'ятницької Н. О. Організація обслуговування у підприємствах ресторанного господарства : Підручник для вищих навчальних закладів Київ : ВЦ КНТЕУ, 2005. 632 с.

15. П'ятницька Н. О. Організація обслуговування в закладах ресторанного господарства : підручник для вищих навчальних закладів. Київ : Центр учбової літератури, 2011. 584 с.
16. Сало Я. М. Організація обслуговування населення на підприємствах харчування : довідник офіціанта. Львів : Афіша, 2008. 301 с.
17. Інноваційні технології харчової продукції функціонального призначення. У 2-х ч. Ч.1: монографія / О. І. Черевко, М. І. Пересічний, С. М. Пересічна, К. В. Паламарек; за ред. О. І. Черевка, М. І. Пересічного; Харк. держ. ун-т харч. та торгівлі. 4-те вид., переробл. та допов. Харків: ХДУХТ, 2017. 962 с.
18. Інноваційні технології харчової продукції функціонального призначення. У 2-х ч. Ч.2: монографія / О. І. Черевко, М. І. Пересічний, С. М. Пересічна, К. В. Паламарек; за ред. О. І. Черевка, М. І. Пересічного; Харк. держ. ун-т харч. та торгівлі. 4-те вид., переробл. та допов. Харків: ХДУХТ, 2017. 591 с.
19. Оздоровче харчування : навч. посіб. / П. О. Карпенко, Н. В. Притульська, М. Ф. Кравченко, І. Ю. Антонюк. К. : Київ. Нац. торг.- екон. ун-т, 2019. 628 с.
20. Збірник рецептур кулінарної продукції і напоїв функціонального призначення / за заг. ред. М. І. Пересічного ; [А. А. Мазаракі, М. І. Пересічний, М. Ф. Кравченко, В. Н. Корзун, П. О. Карпенко, О. В. Цигульов, С. М. Пересічна, Д. В. Федорова, К. В. Паламарек та ін.]. К. : КНТЕУ, 2013. 772 с.
21. Інновінг в туризмі : монографія / авт.: А. А. Мазаракі, С. В. Мельниченко, Г. І. Михайліченко, Т. І. Ткаченко, І. Я. Антоненко, М. Г. Бойко, М. В. Босовська, Н. І. Ведмідь, Т. П. Дупляк, Ю. Б. Забалдіна, І. В. Калачова, Т. В. Кудлай, М. В. Кулик, Ю. С. Мілютіна, Є. О. Музичка та ін. Київ : КНТЕУ, 2016. 532 с.
22. Машир Н. П. Сучасний етикет та секрети гостинності : навч. посібник. К. : Кондор, 2010. 216 с.
23. П'ятницька Г. Т., П'ятницька Н. О. Інноваційні ресторани технології: основи теорії : навч. посібник. К. : Кондор, 2013. 250 с.
24. Малюк Л. П. Варапас О. М., Цюлковська А. В. Сервісологія та сервісна діяльність : навчальний посібник. Харків : ХДУХТ, 2009. 211 с.

Додатковий:

25. Паламарек К. В. Ресторанна справа : опорний конспект лекцій для студентів. Чернівці : ЧТЕІ КНТЕУ, 2019. 80 с.
26. Паламарек К. В., Кифяк В.Ф. Розвиток готельного бізнесу м. Чернівці в умовах кризових явищ // Вісник Чернівецького Торговельно-економічного Інституту : науковий журнал / Чернівець. торгов. екон. інс-т. Чернівці : ЧТЕІ КНТЕУ, 2021. № 1 (81). С. 25-39. (0,75 д.а.).
27. Паламарек К. В., Романовська О. Л., Струтинська Л.Т. Кризові явища та їх вплив на функціонування індустрії гостинності // Вісник Чернівецького Торговельно-економічного Інституту : науковий журнал / Чернівець. торгов. екон. інс-т. – Чернівці : ЧТЕІ КНТЕУ, 2022. – № 2 . – С. 20-31 . (

- 28.Архіпов В. В., Іванникова Т. В., Архіпова А. В. Ресторанна справа : Асортимент, технологія і управління якістю продукції в сучасному ресторані: навчальний посібник. Київ : Фірма «ІНКОС», Центр навчальної літератури, 2007. 382 с.
- 29.Мазаракі А. А. Проектування закладів ресторанного господарства : навч. посіб. Київ : КНТЕУ, 2010. 307 с.
- 30.Лукашова Л. В. Організація виставкової діяльності : навчальний посібник. Київ : КНЕУ, 2009. 372 с.
- 31.Любіцева О. О. Ринок туристичних послуг (геопросторові аспекти). Київ : Альтерпрес, 2002. 436 с.
- 32.Мальська М. П., Антонюк Н. В., Ганич Н. М. Міжнародний туризм і сфера послуг : підручник. Київ : Знання, 2008. 661 с.
- 33.П'ятницька Г. Т. Ресторанне господарство України : ринкові трансформації, інноваційний розвиток, структурна переорієнтація : монографія. Київ : КНТЕУ, 2007. 465 с.
- 34.Шумило Г. І. Технологія приготування їжі : навчальний посібник. Київ : Кондор, 2008. 506 с.
- 35.Непочатенко В. COVID-19 і туризм: аналіз ситуації та економічні шляхи виходу з кризи // Ефективна економіка, 2020.
- 36.Давидова О. Ю. Концептуальні фактори розвитку готельно-ресторанної галузі України // Вісник ОНУ імені Мечнікова, 2015. Т.20. Вип.6. С. 36-40.
- 37.Цілі сталого розвитку. URL : <https://www.undp.org/uk/ukraine/tsili-staloho-rozvytku>.
- 38.ТОП-13 трендів у ресторанному бізнесі у 2024 році. URL : <https://joinposter.com/ua/post/restoranni-trendy>

Голова фахової атестаційної
комісії, к.т.н., доцент



Каріна ПАЛАМАРЕК