

**МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ
НАЦІОНАЛЬНИЙ УНІВЕРСИТЕТ ХАРЧОВИХ ТЕХНОЛОГІЙ**

Кафедра готельно-ресторанної справи

ЗАТВЕРДЖЕНО

Ректор НУХТ

_____ **А.І.Українець**

"__" _____ **2017 р.**

**ПРОГРАМА
КОМПЛЕКСНОГО ДЕРЖАВНОГО ІСПИТУ
ЗІ СПЕЦІАЛЬНОСТІ**

Освітній рівень: бакалавр

Галузь знань: 24 (1401) «Сфера обслуговування»

Спеціальність (напрямок підготовки): 241 (6.140101) «Готельно-ресторанна справа»

Київ – 2017

Програма комплексного державного іспиту зі спеціальності для випускників освітнього рівня «бакалавр», галузі знань 24 (1401) «Сфера обслуговування», спеціальності (напрямку підготовки) 241 (6.140101) «Готельно-ресторанна справа».

«31» серпня 2017 р. 57 с.

Розробники:

Доценко Віктор Федорович, д.т.н., професор кафедри готельно-ресторанної справи;

Арпуль Оксана Володимирівна, к.т.н., доцент кафедри готельно-ресторанної справи;

Шидловська Олена Броніславівна, к.т.н., доцент готельно-ресторанної справи;

Гавриш Андрій Володимирович, к.т.н., доцент кафедри готельно-ресторанної справи;

Губеня В'ячеслав Олександрович, старший викладач кафедри готельно-ресторанної справи.

Програму схвалено на засіданні кафедри готельно-ресторанної справи:

Протокол № 1

від «31» серпня 2017 року

В.о. завідувача кафедри: _____ В.Ф. Доценко
(підпис)

Програму схвалено Вченою радою факультету готельно-ресторанного та туристичного бізнесу

Протокол № 1

від «31» серпня 2017 року

Голова вченої ради,
факультету ГРТБ: _____ В.Ф. Доценко
(підпис)

Програму схвалено Науково-методичною радою університету:

Протокол №

від «__» _____ 2017 року

Голова НМР університету _____ В.Л. Яровий
(підпис)

ЗМІСТ

1	1. Зміст дисциплін	7
1.1	Організація готельного господарства	7
1.1.1	Розвиток готельного господарства. Світовий та український до- свід	7
1.1.2	Типізація підприємств готельного господарства	7
1.1.3	Класифікація підприємств готельного господарства	7
1.1.4	Організація приміщень на підприємствах готельного gospodar- ства	7
1.1.5.	Організація і технологія обслуговування на підприємствах го- тельного господарства	8
1.1.6	Особливості створення інтер'єру на підприємствах готельного господарства	8
1.1.7	Організація праці на підприємствах готельного господарства	9
1.1.8	Організація матеріально-технічного постачання, санітарно- технічного та інженерно-технічного обслуговування на підприємствах готельного господарства	9
1.1.9	Технологія прибиральних робіт на підприємствах готельного господарства	9
1.1.10	Основи організації закладів ресторанного господарства при за- собах розміщення	10
1.1.11	Організація дозвілля у підприємствах готельного господарства	10
1.1.12	Організація роботи основних служб і підрозділів у готельному комплексі	10
1.1.13	Організаційна структура готельного бізнесу її характеристика	10
1.1.14	Форми управління підприємствами готельного бізнесу	10
1.1.15	Якість обслуговування у готельній сфері	11
1.2	Організація ресторанного господарства	11
1.2.1.	Ресторанне господарства як вид економічної діяльності	11
1.2.2.	Функціонування суб'єктів господарської діяльності на ринку ресторанного господарства	11
1.2.3.	Характеристика виробничо-торгівельної структури закладів рес- торанного господарства	11
1.2.4.	Основи організації виробничого процесу у закладах ресторан- ного господарства	11
1.2.5.	Планування меню. Принципи проектування та функції меню	11
1.2.6.	Організаційні основи планування виробництва у закладах рес- торанного господарства	12
1.2.7.	Організація продовольчого постачання закладів ресторанного господарства	12
1.2.8.	Організація матеріально-технічного забезпечення закладів рес- торанного господарства	12
1.2.9.	Організація роботи складського господарства	12
1.2.10.	Організація роботи тарного та транспортного забезпечення за-	12

	кладів ресторанного господарства	
1.2.11.	Організація виробництва напівфабрикатів з м'яса, птиці та суб-продуктів	12
1.2.12.	Організація виробництва напівфабрикатів з риби та гідробіонтів	12
1.2.13.	Організація виробництва напівфабрикатів з овочів, грибів та фруктів	13
1.2.14.	Організація роботи гарячого цеху	13
1.2.15.	Організація роботи холодного цеху	13
1.2.16.	Організація роботи кондитерського цеху	13
1.2.17.	Організація роботи допоміжних виробничих приміщень	13
1.2.18.	Зміст та основні напрями раціональної організації праці	13
1.2.19.	Організація праці виробничого персоналу в закладах ресторанного господарства	13
1.2.20.	Нормування праці у ресторанному господарстві	14
1.2.21.	Методи дослідження трудових процесів та витрат робочого часу	14
1.2.22.	Характеристика комплексу послуг, які надають заклади ресторанного господарства, вимоги та моделювання їх надання	14
1.2.23.	Характеристика матеріально-технічної бази для організації процесу обслуговування в закладах ресторанного господарства різних типів та класів	14
1.2.24.	Характеристика предметів матеріально-технічного призначення	14
1.2.25.	Характеристика видів, методів та форм обслуговування споживачів у закладах ресторанного господарства	14
1.2.26.	Характеристика структури процесу обслуговування споживачів в різних типах закладів ресторанного господарства	15
1.2.27.	Способи подавання страв і напоїв у закладах ресторанного господарства з методом обслуговування офіціантами	15
1.2.28.	Особливості та правила подавання закупних товарів	15
1.2.29.	Правила і способи подавання страв, закусок, десертів, напоїв	15
1.2.30.	Організація обслуговування згрупованого контингенту споживачів	15
1.2.31.	Організація обслуговування споживачів на транспорті	16
1.2.32.	Організація обслуговування бенкетів за столом	16
1.2.33.	Організація обслуговування офіційно-ділових прийомів	16
1.2.34.	Організація обслуговування споживачів поза межами закладу ресторанного господарства	16
1.2.35.	Особливості організації обслуговування учасників конференцій, презентацій, нарад, фестивалів	16
1.2.36.	Організація обслуговування у закладах ресторанного господарства при готелях	16
1.3.	Технологія продукції ресторанного господарства	16
1.3.1	Технологічні принципи виробництва продукції харчування	16
1.3.2.	Універсальна кулінарна продукція	17
1.3.2.1.	Технологія універсальних напівфабрикатів різного ступеня го-	17

	товності	
1.3.2.2.	Технологія соусів	17
1.3.3.	Технологія кулінарної продукції з сировини рослинного походження	17
1.3.3.1.	Технологія кулінарної продукції із овочів, плодів і грибів (далі – овочів)	17
1.3.3.2.	Технологія кулінарної продукції з круп, бобових та продуктів їх переробки	17
1.3.3.3.	Технологія борошняних виробів	18
1.3.4.	Технологія кулінарної продукції з сировини тваринного походження	18
1.3.4.1.	Технологія кулінарної продукції з кисломолочного сиру	18
1.3.4.2.	Технологія кулінарної продукції з яєць і яйце продуктів	18
1.3.4.3.	Технологія кулінарної продукції з м'яса, м'ясопродуктів та м'яса диких тварин	18
1.3.4.4.	Технологія кулінарної продукції з птиці, кролика та пернатої дичини	19
1.3.4.5.	Технологія кулінарної продукції із гідробіонтів	19
1.3.5.	Технологія кулінарної продукції та напоїв із рослинної і тваринної сировини	19
1.3.5.1.	Технологія супів	19
1.3.5.2.	Технологія холодних страв та закусок (далі – холодних страв). Роль холодних страв і закусок у харчуванні, характеристика харчової та біологічної цінності, класифікація за сукупними ознаками	20
1.3.5.3.	Технологія десертів	20
1.3.5.4.	Технологія напоїв	20
1.3.6.	Технологія булочних та борошняних кондитерських виробів	20
1.3.7.	Характеристика охолодженої і швидкозамороженої кулінарної продукції	21
1.3.8.	Характеристика видів меню для різних типів закладів ресторанного господарства та контингентів споживачів, спеціальних заходів	21
1.4.	Устаткування закладів готельно-ресторанного господарства	21
1.4.1.	Устаткування закладів готельного господарства	21
1.4.1.1.	Оснащення жилої адміністративної, обслуговуючої та підсобної груп приміщень	21
1.4.1.2.	Технологічне устаткування для прибирання, прання, акваочищення, хімічного чищення, оснащення драйв-сервісу	21
1.4.2.	Устаткування закладів ресторанного господарства	22
1.4.2.1.	Механічні процеси. Універсальні кухонні машини та сортувально-калібрувальне устаткування	22
1.4.2.2.	Гідромеханічні процеси. Мийне та очищувальне устаткування.	22
1.4.2.3.	Подрібнювальне та різальне обладнання	22

1.4.2.4.	Устаткування для перемішування, замішування та дозувально-формувальне	23
1.4.2.5.	Процеси теплової обробки. Стравоварильне та водогрійне устаткування	23
1.4.2.6.	Жарильно-пекарське устаткування. Пароконвектомати	24
1.4.2.7.	Допоміжне, устаткування для шведського столу та кейтерінгу	24
1.4.2.8.	Підйомно-транспортне устаткування	24
1.4.2.9.	Торгове устаткування. Ваговимірювальне, контрольно-касове, вендінгове	24
1.4.2.10.	Холодильне устаткування	25
1.4.3.	Устаткування для додаткових послуг	25
1.4.3.1.	Обладнання конференц-та бізнес-центрів	25
1.4.3.2.	Устаткування для послуг оздоровчого комплексу, спортивних видів розваг, послуг з організації дозвілля	25
1.4.3.3.	Устаткування для перукарень, салонів краси	25
2.	Питання з дисциплін, які включено до програми державного іспиту	25
2.1.	Організація готельного господарства	25
2.2.	Організація ресторанного господарства	30
2.3.	Технологія продукції ресторанного господарства	36
2.4.	Устаткування закладів готельно-ресторанного господарства	45
3.	СПИСОК РЕКОМЕНДОВАНОЇ ЛІТЕРАТУРИ	50
3.1.	Організація готельного господарства	50
3.2.	Організація ресторанного господарства	51
3.3.	Технологія продукції ресторанного господарства	54
3.4.	Устаткування закладів готельно-ресторанного господарства	56

1. Зміст дисциплін

1.1 Організація готельного господарства

1.1.1 Розвиток готельного господарства.

Історія розвитку світового готельного господарства: стародавній світ; (древній період); середньовіччя; новий час. Історія розвитку готельного господарства України та м. Києва.

Індустрія туризму – основа розвитку послуг гостинності. Особливості та структура індустрії туризму. Значення індустрії туризму як основи для розвитку послуг гостинності. Споживчо-ресурсна орієнтація індустрії туризму. Основні економічні показники готельної індустрії.

Сучасні тенденції розвитку світової індустрії гостинності. Поглиблення спеціалізації готельної пропозиції. Утворення міжнародних готельних ланцюгів. Процес глобалізації індустрії гостинності. Розвиток мережі малих підприємств. Впровадження комп'ютерних технологій індустрію гостинності.

Сучасні тенденції розвитку готельного господарства України.

Нормативно-правове регулювання діяльності підприємства готельного господарства України. Правові засади функціонування підприємств готельного господарства. Сертифікація готельних послуг та порядок її проведення. Структурно-логічна схема проведення обов'язкової сертифікації готельних послуг. Правила користування готелями і аналогічними засобами розміщення та надання готельних послуг.

1.1.2 Типізація підприємств готельного господарства.

Фактори, що впливають на типізацію готельного господарства.

Характеристика основних типів підприємств готельного господарства.

Характеристика підприємств готельного господарства для відпочинку.

Характеристика лікувально-оздоровчих підприємств готельного господарства.

1.1.3 Класифікація підприємств готельного господарства.

Історичні та сучасні підходи до класифікації підприємств готельного господарства.

Принципи класифікації підприємств готельного господарства. Види класифікацій засобів розміщення. Класифікація за категоріями.

Загальні вимоги до підприємств готельного господарства.

Класифікація підприємств готельного господарства України.

1.1.4 Організація приміщень на підприємствах готельного господарства.

Функціональна організація та призначення приміщень підприємств готельного господарства.

Організація приміщень житлової групи на підприємствах готельного господарства. Номер як окреме приміщення для тимчасового помешкання. Основні елементи номера. Типи та категорії номерів. Характеристика різних типів та категорій номерів. Основні вимоги до організації номерного фонду. Оснащення номерного фонду готельного господарства. Система обліку та зберігання матеріального майна на поверхах. Підготовка номерного фонду до поселення мешканців. Приміщення для побутового обслуговування на поверсі. Організація приміщень для побутового обслуговування на поверсі. Санітарно-

гігієнічні вимоги до готелів. Характеристика і основні вимоги до коридорів, холів, віталень. Прибиральні роботи у готелі.

Організація приміщень нежитлової групи на підприємствах готельного господарства. Організація приміщень вестибюльної групи. Організація приміщень адміністративної групи. Приміщення побутового, господарського і складського призначення. Приміщення для культурно-масового та спортивно-рекреаційного призначення.

1.1.5. Організація і технологія обслуговування на підприємствах готельного господарства.

Сутність послуг гостинності у готельному господарстві. Гостинність як основа сфери послуг. Сутність понять «гостинність», «послуга», «якість обслуговування», «культура обслуговування», «готельна послуга», «основна готельна послуга», «додаткова готельна послуга», «бронювання». Характеристика етапів надання послуг. Види послуг, що надаються готельним господарством. Поділ послуг за функціональним призначенням. Найважливіші відмінності між послугами гостинності та виробничими послугами. Види послуг, що надає персонал мешканцям на поверсі, і технологія їх надання.

Порядок оформлення прийому туриста у готель. Порядок оформлення прийому туристичних груп та іноземних туристів. Організація виїзду мешканців з готелю. Порядок збереження і повернення забутих мешканцями готелю речей. Розрахунки за проживання та послуги у готелі.

Організація надання додаткових послуг у готелі. Поняття та види додаткових послуг у готелях, форми їх надання. Додаткові послуги, що надаються безкоштовно. Служби обслуговування у готелі та технологія надання додаткових готельних послуг. Організація автотранспорту за рахунок туру. Організація автотранспортного обслуговування організованих туристів. Організація обслуговування гостей, що подорожують на власному транспорті. Організація надання бізнес-послуг у готельному комплексі.

Сучасні інформаційні технології в управлінні готелем. Автоматизація управління діяльністю готелем. Інформаційний центр у готелі. Інформаційні потоки у системі управління готелем. Автоматизація робочого місця порт'є. Значення автоматизації технологічних процесів у готельному господарстві.

Організація та технологія бронювання послуг на підприємстві готельного господарства. Система бронювання і резервування місць у готельних господарствах. Організаційні аспекти застосування Інтернет та Інтернет-технологій у процесі обслуговування споживачів на підприємствах готельного господарства. Сучасні системи Інтернет-бронювання. Центральна система бронювання. Приєднана система бронювання. Неприєднана система бронювання. Модуль бронювання, модуль порт'є, модуль касира, бухгалтерський модуль.

1.1.6 Організація інтер'єру на підприємствах готельного господарства. Архітектура та інтер'єр на підприємствах готельного господарства. Сутність понять «архітектура», «архітектурний стиль», «ландшафтна архітектура», «природний ландшафт», «антропогенний ландшафт». Будівництво та архітектура сучасних готелів. Основні блоки приміщень готелів. Сучасні принципи оформлення інтер'єру та екстер'єру готелів.

Основні складові формування сучасного інтер'єру підприємств готельного господарства. Формування інтер'єру вестибюльної групи приміщень підприємств готельного господарства. Інтер'єр номерного фонду. Формування інтер'єру віталень, фойє, залів для проведення ділових заходів. Закони контрастів. Меблі в інтер'єрі. Озеленення готелів.

Роль декоративного мистецтва у художньому оформленні інтер'єру приміщень підприємств готельного господарства. Особливості використання творів декоративного мистецтва при створенні інтер'єру. Оздоблювальні матеріали, елементи декоративного мистецтва. Кольори та освітлення в інтер'єрі.

1.1.7 Організація праці на підприємствах готельного господарства.

Особливості організації праці на підприємствах готельного господарства. Раціональна організація праці робітників підприємств готельного господарства. Нормування праці на підприємствах готельного господарства. Робочий час працівників підприємств готельного господарства. Методи вивчення робочого часу.

1.1.8 Організація матеріально-технічного постачання, санітарно-технічного та інженерно-технічного обслуговування на підприємствах готельного господарства.

Організація матеріально-технічного постачання на підприємствах готельного господарства та особливості його планування. Товарно-матеріальні ресурси готелю. Основні завдання та організація роботи служби матеріально-технічного постачання. Планування матеріально-технічного забезпечення. Розробка плану матеріально-технічного забезпечення та методика розрахунку потреби матеріальних ресурсів для підприємства готельного господарства.

Організація санітарно-технічного та інженерно-технічного обслуговування на підприємствах готельного господарства. Характеристики систем водопостачання, опалення, вентиляції, каналізаційної мережі, ліфтового господарства та засобів внутрішнього зв'язку на підприємствах готельного господарства. Розрахунок потреби підприємства у холодному та гарячому водопостачанні, паливі, електроенергії та інших ресурсах. Шляхи економії водних, теплових ресурсів та розробка ефективних програм їх впровадження у засобах розміщення.

Організація системи забезпечення життя і здоров'я споживачів готельних послуг на підприємствах готельного господарства. Класифікація факторів ризику у готельному господарстві. Вимоги пожежної безпеки, системи протипожежного захисту. Біологічні, психологічні та хімічні фактори ризику. Специфічні фактори ризику.

1.1.9 Технологія прибиральних робіт на підприємствах готельного господарства.

Технологія прибиральних робіт навколишньої території. Технологія прибиральних робіт у житлових приміщеннях. Технологія прибиральних робіт у приміщеннях загального користування. Організація робіт з ведення білизняного господарства.

1.1.10 Основи організації закладів ресторанного господарства при засобах розміщення.

Ресторанне господарство як складова індустрії туризму та готельного господарства.

Основи організації технологічного процесу виробництва у закладах ресторанного господарства.

Організація постачання сировини у закладах ресторанного господарства.

Організаційні форми обслуговування споживачів у закладах ресторанного господарства при засобах розміщення.

Організація обслуговування споживачів готельних послуг у закладах ресторанного господарства.

Організація та технологія обслуговування бенкетів і прийомів.

Організація та технологія обслуговування споживачів у номерах підприємств готельного господарства.

1.1.11 Організація дозвілля у підприємствах готельного господарства.

Сучасний стан організації дозвілля у підприємствах готельного та ресторанного господарства. Класифікація підприємств сфери дозвілля. Характеристика основних типів підприємств сфери дозвілля, зокрема, клубів, парків, театрів та кіноконцертних залів, музеїв. Ігорний бізнес як сегмент індустрії дозвілля. Сутність і класифікація ігор. Історія розвитку та функції театралізованих свят. Специфіка організації дозвілля у підприємствах готельного та ресторанного господарства.

1.1.12 Організація роботи основних служб і підрозділів у готельному комплексі.

Типова структура управління готелем. Служба прийому та розміщення: бронювання, реєстрація гостей, виїзд гостей. Документи суворої звітності та первинного звіту, порядок їх використання і заповнення у готелях України. Нічний аудит. Служба експлуатації номерного фонду. Інженерно-технічна служба готелю. Служба безпеки готелю. Маркетингова служба. Сегментація ринку готельних послуг. Франчайзинг у системі готельного бізнесу. Фінансово-економічна служба у готелі. Служба управління персоналом. Особливості функціонування, завдання та сучасна концепція кадрової служби у готелі. Вимоги до менеджера. Планування та підбір персоналу на підприємстві. Процедура прийому на роботу. Тренінги персоналу. Служба харчування готелю. Організація роботи обслуговуючих господарств. Організація поверхової служби. Організація роботи підрозділів, що надають рекреаційні послуги споживачам готельних послуг. Організація роботи структурного підрозділу з надання побутових послуг. Організація підрозділів, що надають розважальні послуги у готельних комплексах. Організація складського і тарного господарств.

1.1.13 Організаційна структура готельного бізнесу

Значення організаційної структури. Типи організаційних структур. Розробка організаційної структури у готельному бізнесі.

1.1.14 Форми управління підприємствами готельного бізнесу.

Управління за контрактом. Управління через договір франчайзингу. Ореда.

1.1.15 Якість обслуговування у готельній сфері.

Поняття якості готельних послуг. Система управління якістю готельних послуг.

Культура обслуговування на підприємствах готельного господарства. Суть психології обслуговування у готельному господарстві. Основні принципи спілкування. Поняття культури обслуговування, норми поведінки людей у процесі спілкування. Фактори, що впливають на результат якості обслуговування. Естетика готельного обслуговування. Культура поведінки працівників готельного господарства.

1.2 Організація ресторанного господарства

1.2.1. Ресторанне господарства як вид економічної діяльності.

Ресторанне господарство як сегмент індустрії гостинності, історичні етапи розвитку. Сучасні тенденції розвитку ресторанного господарства в Україні. Основні поняття та визначення у сфері ресторанного господарства.

1.2.2. Функціонування суб'єктів господарської діяльності на ринку ресторанного господарства.

Класифікація закладів ресторанного господарства згідно з ДСТУ 4281:2004. Типи закладів ресторанного господарства та їх характеристика. Загальні вимоги до закладів ресторанного господарства. Характеристика структурно – функціональних параметрів закладів ресторанного господарства. Принципи формування мережі закладів ресторанного господарства.

1.2.3. Характеристика виробничо-торгівельної структури закладів ресторанного господарства.

Основні функції, які здійснюють заклади ресторанного господарства. Принципи організації та фактори, які впливають на виробничо-торгівельну структуру закладів ресторанного господарства. Моделювання виробничо-торговельної структури закладу за виробничою ознакою.

1.2.4. Основи організації виробничого процесу у закладах ресторанного господарства.

Виробничий процес як основа функціонування закладів ресторанного господарства. Основні принципи організації виробництва у закладах ресторанного господарства. Характеристика та класифікація виробничих процесів закладів ресторанного господарства. Особливості організації цехів, технологічних ліній, ділянок, відділень, робочих місць. Організація виробництва кулінарної продукції згідно Правил роботи закладів ресторанного господарства.

1.2.5. Планування меню. Принципи проектування та функції меню.

Значення меню в організації виробництва кулінарної продукції. Визначення меню, класифікація та характеристика. Вимоги, структура та характеристика основних підрозділів меню. Принципи проектування та функції меню.

1.2.6. Організаційні основи планування виробництва у закладах ресторанного господарства.

Цілі, завдання та функції планування виробництва. Нормативна база оперативного планування виробництва. Виробнича програма закладів

ресторанного господарства, фактори, які враховують при її складанні. Принципи та етапи формування виробничої програми для закладів ресторанного господарства різних типів.

1.2.7. Організація продовольчого постачання закладів ресторанного господарства.

Основні задачі та особливості організації постачання закладів ресторанного господарства. Характеристика видів, форм та джерел постачання продовольчими товарами. Моделювання умов укладання угод із закупівлі товарних ресурсів. Організація вхідного контролю якості товарів та продовольчої сировини.

1.2.8. Організація матеріально-технічного забезпечення закладів ресторанного господарства.

Основні задачі організації матеріально-технічного забезпечення та порядок визначення необхідних ресурсів. Характеристика системи матеріально-технічного забезпечення закладів ресторанного господарства. Організація паливно-енергетичного постачання та енергетичного господарства закладів ресторанного господарства. Шляхи підвищення ефективності використання матеріально-технічної бази закладів ресторанного господарства.

1.2.9. Організація роботи складського господарства.

Основні функції та призначення складського господарства. Види та характеристика складських приміщень. Організація складських процесів з елементами логістики. Шляхи удосконалення організації складського господарства.

1.2.10. Організація роботи тарного та транспортного забезпечення закладів ресторанного господарства

Організація тарного забезпечення. Організація транспортно-експедиційних операцій і транспортного господарства. Шляхи підвищення ефективності використання транспортних засобів у ресторанному господарстві.

1.2.11. Організація виробництва напівфабрикатів з м'яса, птиці та субпродуктів

Організація технологічного процесу виробництва напівфабрикатів із м'яса. Організація технологічного процесу обробки птиці та виробництва напівфабрикатів із неї. Організація технологічного процесу виробництва напівфабрикатів із субпродуктів. Контроль якості напівфабрикатів, шляхи удосконалення організації роботи з виробництва напівфабрикатів.

1.2.12. Організація виробництва напівфабрикатів з риби та гідробіонтів.

Організація технологічного процесу виробництва напівфабрикатів із риби. Організація виробництва напівфабрикатів із нерибних продуктів моря. Технологічні лінії та ділянки, організація робочих місць при виробництві напівфабрикатів з риби та гідробіонтів. Шляхи удосконалення організації роботи цеху з виробництва напівфабрикатів з риби та гідробіонтів.

1.2.13. Організація виробництва напівфабрикатів з овочів, грибів та фруктів.

Організація технологічного процесу виробництва напівфабрикатів з овочів. Технологічні лінії та ділянки, організація робочих місць в овочевому цеху закладу ресторанного господарства. Особливості організації технологічного процесу виробництва напівфабрикатів із грибів та фруктів. Шляхи удосконалення організації роботи цеху з виробництва напівфабрикатів із овочів, грибів, фруктів у закладах ресторанного господарства різної потужності.

1.2.14. Організація роботи гарячого цеху.

Організація роботи, структура і особливості виробничих процесів у гарячому цеху. Організація ділянок, відділень, раціональне розміщення обладнання. Організація робочих місць, їх оснащення. Організація контролю якості, порціонування та сервірування готових страв. Шляхи удосконалення організації роботи гарячого цеху.

1.2.15. Організація роботи холодного цеху.

Організація роботи і особливості виробничих процесів при виготовленні холодних страв і закусок. Організація робочих місць, їх оснащення обладнанням та інвентарем. Контроль якості продукції, санітарно – гігієнічні вимоги. Шляхи удосконалення організації роботи холодного цеху.

1.2.16. Організація роботи кондитерського цеху.

Особливості виробництва кондитерських виробів у ресторанному господарстві. Організація технологічного процесу виробництва кондитерських виробів. Організація праці кондитерів у кондитерських цехах. Контроль якості сировини та готової продукції.

1.2.17 Організація роботи допоміжних приміщень.

Організація роботи приміщення для нарізання хліба. Організація роботи мийної кухонного посуду та інвентарю. Види кухонного посуду та їх характеристика. Організація роботи роздавальних в закладах ресторанного господарства з обслуговуванням офіціантами та самообслуговуванням. Види та призначення буфетів у закладах ресторанного господарства.

1.2.18. Зміст та основні напрями раціональної організації праці.

Значення, зміст та основні напрями раціональної організації праці. Поняття, основні види та сутність розподілу й кооперації праці. Раціоналізація робочих місць і етапи її здійснення. Основні напрями розвитку наукової організації праці в ресторанному господарстві в сучасних умовах розвитку економіки.

1.2.19. Організація праці виробничого персоналу в закладах ресторанного господарства.

Кадрове планування, принципи управління персоналом. Удосконалення організації підбору, підготовки та підвищення кваліфікації кадрів. Моделювання раціональних режимів праці та відпочинку. Графіки виходу на роботу виробничого персоналу. Основні напрями поліпшення умов праці в ресторанному господарстві.

1.2.20. Нормування праці у ресторанному господарстві.

Завдання, зміст та значення нормування праці в ресторанному господарстві. Сутність, функції та принципи нормування праці в ресторанному господарстві. Класифікація норм праці та їх характеристика. Методи нормування праці, їх сутність та принципи застосування у закладах ресторанного господарства.

1.2.21. Методи дослідження трудових процесів та витрат робочого часу.

Поняття та мета проведення фотографії робочого часу. Характеристика різновидів фотографії робочого часу. Дослідження трудових процесів методом хронометражу та фотохрономентажу. Організаційно-технічні заходи щодо поліпшення використання робочого часу та раціоналізації організації праці.

1.2.22. Характеристика комплексу послуг, які надають заклади ресторанного господарства, вимоги та моделювання їх надання.

Гостинність як важливий елемент обслуговування. Основні поняття: послуга ресторанного господарства, процес обслуговування, умови обслуговування, якість послуги. Класифікація послуг закладів ресторанного господарства та їх характеристика. Сутність та особливості попиту на послуги закладів ресторанного господарства. Вимоги до організації обслуговування споживачів згідно нормативної документації.

1.2.23. Характеристика матеріально-технічної бази для організації процесу обслуговування в закладах ресторанного господарства різних типів та класів.

Склад матеріально-технічної бази для організації процесу обслуговування в закладах ресторанного господарства. Характеристика торговельних приміщень закладів ресторанного господарства різних типів і класів. Види та вимоги до оформлення інтер'єру у закладах ресторанного господарства різних типів та класів. Вимоги до стану комфортності в приміщеннях закладів ресторанного господарства. Обладнання і меблі торговельних залів закладів ресторанного господарства. Види елементів внутрішнього дизайну інтер'єру приміщень.

1.2.24. Характеристика предметів матеріально-технічного призначення, які використовуються під час обслуговування.

Характеристика та призначення столового посуду та наборів. Норми оснащення предметами закладів ресторанного господарства згідно нормативної документації. Характеристика та призначення столової білизни. Характеристика процесу підготовки предметів матеріально-технічного призначення до обслуговування споживачів. Професійна естетика та дизайн при проведенні процесу сервірування.

1.2.25. Характеристика видів, методів та форм обслуговування споживачів у закладах ресторанного господарства.

Види, методи та форми обслуговування в закладах ресторанного господарства. Обслуговування споживачів безпосередньо в закладі ресторанного господарства, із доставкою і реалізацією кулінарної продукції для споживання по місцю роботи, навчання, відпочинку, вдома у замовника тощо та обслуго-

вування обмежене лише реалізацією продукції. Класифікація методів обслуговування.

1.2.26. Характеристика структури процесу обслуговування споживачів в різних типах закладів ресторанного господарства.

Структура, зміст та функції технологічного процесу обслуговування. Проектування та моделювання як основні методи процесу надання послуг ресторанного господарства. Складові частини техніки обслуговування: підготовка зали, підготовка персоналу, зустріч та розміщення гостей в залі закладу, приймання замовлення, досервірування столу, виконання замовлення, прибирання використаного посуду та наборів, розрахунок з гостем. Планувальні рішення процесу обслуговування.

1.2.27. Способи подавання страв і напоїв у закладах ресторанного господарства з методом обслуговування офіціантами

Основні способи, які використовуються в процесі обслуговування споживачів закладами ресторанного господарства. Особливості, вимоги та послідовність обслуговування за французьким, англійським, російським та європейським способами. Вимоги до матеріально-технічної бази та обслуговуючого персоналу за різних способів подавання страв і напоїв до столу.

1.2.28. Особливості та правила подавання закупних товарів.

Організаційно-технологічне використання преїскурантів. Класифікація та характеристика вино-горілчаних напоїв. Принципи рекомендації вино-горілчаних напоїв. Підготовка вино-горілчаних напоїв до подавання споживачам. Техніка пропонування вино-горілчаних напоїв. Правила подавання аперитиву та дигестиву.

1.2.29. Правила і способи подавання страв, закусок, десертів, напоїв.

Основні принципи моделювання процесу обслуговування споживачів. Основні відомості про сервування та подавання страв та напоїв. Асортимент та черговість подавання холодних страв, закусок, десертів, напоїв. Правила і способи подавання холодних страв та закусок десертів, напоїв. Правила і способи подавання гарячих страв, закусок, десертів, напоїв. Правила еногастрономічних поєднань на сучасному етапі розвитку ресторанного господарства.

1.2.30. Організація обслуговування згрупованого контингенту споживачів.

Організація обслуговування зосереджених контингентів споживачів і моделювання основних параметрів системи обслуговування. Організація обслуговування споживачів за місцем роботи. Організація обслуговування споживачів за місцем навчання. Особливості організації харчування споживачів у закладах лікувально-оздоровчого відпочинку. Аналіз функціонування систем обслуговування в загальнодоступному закладі ресторанного господарства з методом обслуговування самообслуговування.

1.2.31. Організація обслуговування споживачів на транспорті.

Проектування послуг ресторанного господарства для пасажирів на транспорті. Організація обслуговування споживачів на залізничному

транспорті. Організація обслуговування споживачів в аеропортах, на борту літака. Організація обслуговування пасажирів водного транспорту.

1.2.32. Організація обслуговування бенкетів за столом.

Класифікація бенкетів, їх характеристика. Організаційно – правове забезпечення процесу бенкетного обслуговування. Планувальні рішення підготовчого процесу бенкетного обслуговування. Організація обслуговування бенкету за столом. Організація обслуговування комбінованих бенкетів. Символи і знаки в бенкетному обслуговуванні.

1.2.33. Організація обслуговування офіційно-ділових прийомів

Види офіційно-ділових прийомів, їх характеристика. Особливості організації офіційного прийому за протоколом. Моделювання процесу обслуговування споживачів на офіційно-діловому прийомі. Особливості організації обслуговування споживачів на бенкеті – прийомі типу «Фуршет». Правила ділового етикету при обслуговуванні офіційно-ділових прийомів.

1.2.34. Організація обслуговування споживачів поза межами закладу ресторанного господарства.

Організаційно правове забезпечення процесу обслуговування споживачів поза межами закладів ресторанного господарства. Кейтеринг як самостійний вид бізнесу в ресторанному господарстві. Організація послуг ресторанного господарства за типом «Кейтеринг». Особливості обслуговування споживачів у місцях відпочинку та у виставкових комплексах.

1.2.35. Особливості організації обслуговування учасників конференцій, презентацій, нарад, фестивалів.

Проектування послуг харчування учасникам конгресних заходів. Особливості організації обслуговування учасників конференцій, презентацій, нарад. Етичні норми ділових прийомів у країнах світу. Національні традиції в харчуванні туристів із країн світу.

1.2.36. Організація обслуговування у закладах ресторанного господарства при готелях.

Характеристика ресторанного господарства як структурного підрозділу готельного комплексу. Організаційно–правове регулювання послуг ресторанного господарства для туристів. Проектування послуг харчування для туристів. Особливості організації сніданків для проживаючих в готельному комплексі. Особливості обслуговування споживачів у номерах готелю. Порядок ведення організаційно–розрахункових документів за послуги харчування проживаючими в готельному комплексі.

1.3 Технологія продукції ресторанного господарства

1.3.1. Технологічні принципи виробництва продукції харчування.

Характеристика виробничо-торговельної діяльності ЗРГ, її мета та завдання. Характеристика виробничого та технологічного процесів виробництва кулінарної продукції у ЗРГ. Класифікація технологічних процесів за сукупними ознаками, основні етапи, операції, режими, їх мета. Технологічні принципи створення кулінарної продукції із заданими властивостями. Методи оцінки технологічного процесу та вибору оптимального варіанта.

Функціонально-технологічні властивості сировини, рецептурної суміші, напівфабрикатів, їх роль в формуванні якості кулінарної продукції [1, 3].

1.3.2. Універсальна кулінарна продукція

1.3.2.1. Технологія універсальних напівфабрикатів різного ступеня готовності.

Визначення “універсальні напівфабрикати”, класифікація за сукупними ознаками (бульйони, відвари, пасеровки – овочева, борошняна тощо, паніровки та ін.), шляхи формування асортименту. Діагностика технологічних процесів виробництва універсальних напівфабрикатів. Управління технологічними процесами та якістю готової продукції. Обґрунтування умов і термінів зберігання напівфабрикатів та їх реалізації; вимоги до якості [3, 6, 7].

1.3.2.2. Технологія соусів.

Роль соусів у харчуванні, характеристика харчової та біологічної цінності. Класифікація, шляхи формування асортименту, призначення. Діагностика технологічних процесів виробництва соусів, управління технологічними процесами та якістю готової продукції. Теоретичне обґрунтування параметрів процесу, фактори та сутність фізико-хімічних процесів, що обумовлюють формування їх якісних показників. Обґрунтування умов, термінів зберігання та реалізації соусів; вимоги до якості [3, 5, 7, 10, 13, 28, 30].

1.3.3. Технологія кулінарної продукції з сировини рослинного походження.

1.3.3.1. Технологія кулінарної продукції із овочів, плодів і грибів (далі – овочів)

Характеристика функціонально-технологічних властивостей сировини, як об'єкта переробки у закладах ресторанного господарства. Вплив морфологічної будови та хімічного складу структурних елементів клітин та тканин різних видів овочів на процес дії їх функціонально-технологічних властивостей.

Класифікація кулінарної продукції із овочів і грибів. Діагностика технологічних процесів виробництва кулінарної продукції; управління технологічними процесами та якістю готової продукції. Характеристика харчової та енергетичної цінності кулінарної продукції з овочів за групами. Обґрунтування умов, термінів зберігання та реалізації готової продукції; вимоги до якості [3, 6, 7, 10, 13, 28, 30].

1.3.3.2. Технологія кулінарної продукції з круп, бобових та продуктів їх переробки.

Характеристика функціонально-технологічних властивостей сировини як об'єкта переробки у закладах ресторанного господарства. Вплив морфологічної будови та хімічного складу структурних елементів клітин та тканин різних видів круп та бобових на процес дії їх функціонально-технологічних властивостей.

Класифікація кулінарної продукції із круп та бобових. Діагностика технологічних процесів виробництва кулінарної продукції з круп та бобових; управління технологічними процесами та якістю готової продукції. Характеристика харчової та енергетичної цінності кулінарної продукції з круп

та бобових за групами. Обґрунтування умов, термінів зберігання та реалізації готової продукції; вимоги до якості [3, 6, 7, 10, 13, 28, 30, 32].

1.3.3.3. Технологія борошняних виробів.

Характеристика функціонально-технологічних властивостей сировини як об'єкта переробки в закладах ресторанного господарства. Вплив морфологічної будови та хімічного складу структурних елементів клітин та тканин борошна на процес дії його функціонально-технологічних властивостей.

Класифікація кулінарної продукції із борошна. Діагностика технологічних процесів виробництва кулінарної продукції з борошна; управління технологічними процесами та якістю готової продукції. Характеристика харчової та енергетичної цінності кулінарної продукції з борошна за групами. Обґрунтування умов, термінів зберігання та реалізації готової продукції; вимоги до якості [3, 6, 8, 10, 15, 18, 30, 32].

1.3.4. Технологія кулінарної продукції з сировини тваринного походження.

1.3.4.1. Технологія кулінарної продукції з кисломолочного сиру.

Характеристика функціонально-технологічних властивостей сировини як об'єкта переробки в ЗРГ. Класифікація кулінарної продукції з кисломолочного сиру.

Діагностика технологічних процесів виробництва кулінарної продукції з кисломолочного сиру; управління технологічними процесами та якістю готової продукції. Характеристика харчової та енергетичної цінності кулінарної продукції з кисломолочного сиру. Обґрунтування умов, термінів зберігання та реалізації готової продукції; вимоги до якості [3, 6, 9, 10, 14, 17, 24, 26, 29, 31].

1.3.4.2. Технологія кулінарної продукції з яєць і яйцепродуктів

Класифікація кулінарної продукції з яєць та яєчних продуктів. Характеристика функціонально-технологічних властивостей сировини як об'єкта переробки в закладах ресторанного господарства. Вплив хімічного складу та колоїдного стану яєць на процес дії їх функціонально-технологічних властивостей.

Діагностика технологічних процесів виробництва кулінарної продукції з яєць; управління технологічними процесами та якістю готової продукції. Характеристика харчової, біологічної, енергетичної цінності кулінарної продукції з яєць. Обґрунтування умов реалізації готової продукції; вимоги до якості [3, 6, 9, 10, 14, 18, 24, 26, 29, 31].

1.3.4.3. Технологія кулінарної продукції з м'яса, м'ясопродуктів та м'яса диких тварин.

Характеристика функціонально-технологічних властивостей сировини як об'єкта переробки в закладах ресторанного господарства. Вплив морфологічної будови та хімічного складу структурних елементів клітин та тканин (м'язової, сполучної, кісткової, жирової) різних видів м'яса на процес дії їх функціонально-технологічних властивостей.

Класифікація напівфабрикатів, страв та кулінарних виробів із м'яса. Технологічне призначення м'яса яловичини, свинини, баранини, козлятини та інших видів тварин. Діагностика технологічних процесів виробництва

кулінарної продукції з м'яса; управління технологічними процесами та якістю готової продукції. Характеристика харчової та енергетичної цінності кулінарної продукції з м'яса за групами. Обґрунтування умов, термінів зберігання та реалізації готової продукції; вимоги до якості. Загальні вимоги до оформлення та подавання страв з м'яса. Особливості підбору соусів і гарнірів до них [3, 6, 9, 10, 14, 18, 24, 26, 29, 31].

1.3.4.4. Технологія кулінарної продукції з птиці, кролика та пернатої дичини.

Характеристика функціонально-технологічних властивостей вхідної сировини як об'єкта переробки в закладах ресторанного господарства. Вплив морфологічної будови та хімічного складу структурних елементів клітин та тканин (м'язової, сполучної, кісткової, жирової) різних видів птиці та кролика на процес дії їх функціонально-технологічних властивостей.

Класифікація кулінарної продукції з птиці та кролика. Діагностика технологічних процесів виробництва кулінарної продукції з птиці та кролика; управління технологічними процесами та якістю готової продукції. Характеристика харчової та енергетичної цінності кулінарної продукції з птиці, кролика та пернатої дичини. Правила оформлення і подавання страв, гарніри і соуси до них. Використання страв з птиці в меню спеціальних заходів [2, 3, 6, 10, 11, 14, 18, 29, 30, 33].

1.3.4.5. Технологія кулінарної продукції із гідробіонтів.

Характеристика функціонально-технологічних властивостей сировини як об'єкта переробки в закладах ресторанного господарства. Вплив морфологічної будови та хімічного складу структурних елементів клітин та тканин (м'язової, сполучної, кісткової, жирової) різних видів гідробіонтів на процес дії їх функціонально-технологічних властивостей.

Класифікація та діагностика технологічних процесів виробництва кулінарної продукції з гідробіонтів. Управління технологічними процесами та якістю готової продукції. Характеристика харчової, біологічної, енергетичної цінності кулінарної продукції з риби та нерибної водної сировини за групами. Обґрунтування умов, термінів зберігання та реалізації готової продукції; вимоги до якості. Правила підбору гарнірів і соусів до страв з риби та нерибної водної сировини [2, 3, 6, 10, 11, 12, 16, 24, 26, 29, 30, 31, 32, 33].

1.3.5. Технологія кулінарної продукції та напоїв із рослинної і тваринної сировини.

1.3.5.1. Технологія супів.

Роль супів у харчуванні, характеристика харчової та біологічної цінності, класифікація за сукупними ознаками.

Діагностика технологічних процесів виробництва супів, управління технологічними процесами та якістю готової продукції. Теоретичне обґрунтування параметрів процесу, фактори та сутність фізико-хімічних процесів, що обумовлюють формування їх якісних показників. Обґрунтування умов, термінів зберігання та реалізації супів; вимоги до якості. Технологічні принципи оформлення та подавання супів [2, 3, 6, 10, 11, 12, 16, 24, 26, 29, 30, 31, 32, 33].

1.3.5.2. Технологія холодних страв та закусок (далі – холодних страв). Роль холодних страв і закусок у харчуванні, характеристика харчової та біологічної цінності, класифікація за сукупними ознаками.

Діагностика технологічних процесів виробництва холодних страв, управління технологічними процесами та якістю готової продукції. Теоретичне обґрунтування параметрів процесу, фактори та сутність фізико-хімічних процесів, що обумовлюють формування їх якісних показників. Обґрунтування умов, термінів зберігання та реалізації холодних страв; вимоги до якості [2, 3, 6, 10, 11, 12, 16, 24, 26, 29, 30, 31, 32, 33].

1.3.5.3. Технологія десертів.

Роль десертів у харчуванні, характеристика харчової цінності, класифікація за сукупними ознаками.

Характеристика технологічних властивостей драглеподібних речовин, стабілізаторів, піноутворювачів, що використовуються для виробництва десертів.

Діагностика технологічних процесів виробництва десертів, управління технологічними процесами та якістю готової продукції. Теоретичне обґрунтування параметрів процесу, фактори та сутність фізико-хімічних процесів, що обумовлюють формування їх якісних показників. Обґрунтування умов, термінів зберігання та реалізації десертів; вимоги до якості. Правила оформлення і подавання солодких страв [3, 6, 10, 18, 23, 29,30, 31].

1.3.5.4. Технологія напоїв.

Роль напоїв у харчуванні, характеристика харчової цінності, класифікація за температурою подавання; вмістом алкоголю та цукру; технологією приготування, оформленням і подаванням; виходом; призначенням.

Діагностика технологічних процесів виробництва гарячих напоїв (кави, чаю, какао та шоколаду, фруктових напоїв та ін.) та холодних (з кави, чаю, плодів, ягід, овочів і соків; молока та кисломолочних напоїв) та способи їх приготування, управління технологічними процесами та якістю готової продукції. Теоретичне обґрунтування параметрів процесу, фактори та сутність фізико-хімічних процесів, що обумовлюють формування їх якісних показників. Обґрунтування умов, термінів зберігання та реалізації напоїв; вимоги до якості.

Технологічне обґрунтування способів оформлення та подавання напоїв. [3, 6, 10, 18, 23, 29,30, 31].

1.3.6. Технологія булочних та борошняних кондитерських виробів.

Характеристика, обґрунтування різних видів тіста, напівфабрикатів за сукупними ознаками, призначення. Роль рецептурних компонентів у формуванні якості борошняної кондитерської продукції. Характеристика оздоблювальних напівфабрикатів, технологічне призначення, асортимент. Особливості технології виробництва борошняної кондитерської продукції з різних видів тіста (бісквітного, пісочного, листкового, заварного, пряничного, заварного, дріжджового та ін.). Класифікація, асортимент готових борошняних кондитерських виробів за сукупними ознаками. Вимоги до якості, види браку та шляхи його усунення [4, 15, 18, 21, 22, 23, 24].

1.3.7. Характеристика охолодженої і швидкозамороженої кулінарної продукції.

Класифікація, асортимент, характеристика і призначення охолоджених і швидкозаморожених напівфабрикатів, страв та кулінарних виробів.

Теоретичні передумови виробництва охолоджених та заморожених напівфабрикатів, страв та кулінарних виробів: обґрунтування параметрів процесу. Фактори та сутність фізико-хімічних процесів, що обумовлюють зміни маси, консистенції, харчової цінності.

Вплив способів (вакуум-пакування, в середовищі інертних газів тощо) та виду таропакувальних матеріалів на якісні характеристики продукції.

Технологія приготування, охолодження, розігрівання та правила подавання страв; вимоги до якості [4, 25, 27].

1.3.8. Характеристика видів меню для різних типів закладів ресторанного господарства та контингентів споживачів, спеціальних заходів.

Технологічні принципи формування та розроблення меню для різних типів закладів ресторанного господарства та контингентів споживачів. Загальноприйнята послідовність запису страв та напоїв в меню.

Вибір та обґрунтування критеріїв оцінки якості меню для різних типів закладів ресторанного господарства та контингентів споживачів [4, 18, 33].

1.4 Устаткування закладів готельно-ресторанного господарства

1.4.1. Устаткування закладів готельного господарства

1.4.1.1. Оснащення жилої адміністративної, обслуговуючої та підсобної груп приміщень.

Основні засоби меблювання закладів готельно-ресторанного господарства в залежності від призначення та функцій меблів. Норми оснащення меблями номерів готелів різних категорій.

Номенклатура м'яких меблів, що застосовують в закладах готельно-ресторанного господарства. Класифікація та характеристика меблів для торгових приміщень: меблі для приймання їжі, меблі та устаткування для зберігання і транспортування посуду, страв.

Електропобутові прилади для оснащення номерів: фени, чайники. Телевізори, аудіо- та відеотехніка для оснащення номерів, класифікація, принцип дії, правила експлуатації.

Слабкострумові установки для телефонізації, внутрішніх оперативних зв'язків, радіо і телетрансляції, сигналізації, комп'ютерних мереж.

1.4.1.2. Технологічне устаткування для прибирання, прання, аквачищення, хімічного чищення, оснащення драйв-сервісу.

Устаткування для прибирання. Централізоване пилоприбирання. Класифікація пилососів, професійне устаткування для сухого, вологого, парового прибирання.

Технологія прання. Класифікація устаткування для пралень. Принцип дії, основні технічні характеристики та правила експлуатації пральних машин. Вимоги до вибору. Прасувально-сушильне, фінішне, допоміжне устаткування.

Принцип дії, правила експлуатації.

Технологія аквачищення. Устаткування, особливості застосування.

Технологія хімічного чищення. Класифікація устаткування для хімчисток. Призначення, будова, правила експлуатації та безпеки.

Оснащення драйв-сервісу. Організація експлуатації транспортних засобів. Класифікація транспортних засобів за призначенням, видом.

1.4.2. Устаткування закладів ресторанного господарства

1.4.2.1. Механічні процеси. Універсальні кухонні машини та сортувально-калібрувальне устаткування.

Механічні процеси. Рушійна сила. Подрібнення. Обробка тиском. Перемішування. Сортування.

Поняття про технологічну машину. Класифікація та маркування механічного устаткування. Принцип розрахунку основних технічних характеристик устаткування (продуктивність та потужність), їх види. Вимоги до машин закладів ресторанного господарства.

Класифікація універсальних кухонних машин, особливості їх комплектації, технологічні можливості та технічні характеристики універсальних кухонних машин загального призначення. Правила експлуатації та правила безпеки під час роботи на УКМ.

Сутність процесів сортування, просіювання. Види, призначення, основні елементи, правила експлуатації, продуктивність просіювачів. Фактори, які впливають на якість просіювання.

1.4.2.2. Мийне та очищувальне устаткування. Гідромеханічні процеси.

Гідромеханічні процеси. Сутність процесу миття овочів. Конструктивні особливості овочемийних машин, загальні правила експлуатації.

Сутність процесу миття посуду. Класифікація посудомийних машин. Особливості будови та роботи посудомийних машин періодичної та безперервної дії, їх правила експлуатації. Принцип розрахунку теоретичної продуктивності та потужності.

Класифікація способів очищення, їх переваги та недоліки, галузь використання.

Робочі органи та конструктивні особливості картоплеочищувальних машин періодичної та безперервної дії, принцип їх роботи та правила експлуатації. Принцип роботи та правила експлуатації рибочисток.

1.4.2.3. Подрібнювальне та різальне устаткування.

Технологічні вимоги для подрібнення продуктів, класифікація машин та механізмів для подрібнення, правила експлуатації та безпеки.

Класифікація машин для отриманім пюреподібних продуктів в залежності від способу їх обробки.

Особливості будови, правила експлуатації та застосування машин для тонкого подрібнення варених продуктів.

Класифікація різального устаткування. Різальні інструменти, їх характеристика. Вимоги, що ставляться до нарізання плодів та овочів. Конструктивні особливості дискових, роторних, пуансонних та комбінованих овочерізальних машин. Правила експлуатації овочерізальних машин різних видів. Переваги та

недоліки різних овочерізальних машин.

Класифікація машин для подрібнення м'ясних та рибних продуктів. Сфера технологічного використання м'ясорубок. Технічні характеристики м'ясорубок різних видів, технологічні можливості, конструктивні особливості, правила експлуатації та безпеки. Призначення м'ясорозпушувачів, використання, правила експлуатації, технічні характеристики.

Конструктивні особливості хліборізальних машин різних видів, їх робота, правила експлуатації та технічні характеристики.

1.4.2.4. Устаткування для перемішування, замішування та дозувально-формувальне.

Використання та класифікація машин для перемішування. Конструктивні особливості фаршмішалок з різними робочими органами, їх переваги та недоліки. Правила експлуатації, конструктивні особливості тістомісильних машин, правила їх експлуатації та безпеки праці.

Класифікація збивальних машин. Особливості конструкцій збивальних машин різних типів, принцип роботи, правила експлуатації.

Сутність процесів дозування та формування. Класифікація за функціональним призначенням дозувально-формувального устаткування.

Призначення, принцип роботи котлетоформувальних машини, будова, правила експлуатації та безпеки праці.

Призначення, номенклатура, особливості конструкцій тістозкочувальних машин, правила експлуатації. Призначення, будова і принцип дії маринаторів, машин для формування піци, для приготування пасти, отримання соків.

1.4.2.5. Процеси теплової обробки. Стравоварильне та водогрійне устаткування.

Процеси теплової обробки харчових продуктів. Класифікація, індексація, уніфікація теплових апаратів. Вимоги до теплових апаратів - експлуатаційні, конструктивні, охорони праці, економічні.

Режимні характеристики процесу варіння, середовище, в якому відбувається процес, номенклатура стравоварильного устаткування.

Технологічне призначення, класифікація за способом обігріву, за об'ємом варильної посудини котлів електричних. Основні елементи, арматура, правила експлуатації, основні теплотехнічні та експлуатаційні показники.

Універсальні теплові апарати (плити). Типи плит. Вимоги до конструкцій плит. Характеристика теплотехнічних показників роботи плит. Особливості конструкцій плит із склокерамічною поверхнею та індукційних плит.

Автоклави. Пароварильні шафи. Особливості конструкції, правила експлуатації.

Призначення, номенклатура, особливості конструкцій, правила експлуатації та безпеки котлів газових, парових, твердопаливних. Техніко-економічні показники роботи.

Будова і принцип дії рисоварок, апаратів для варіння борошняних виробів.

Класифікація кип'ятильників за енергоносієм, конструктивними особливостями. Основні елементи кип'ятильників та їх призначення, принцип роботи

кип'ятильників безперервної дії, основні техніко-економічні показники роботи.

Призначення, класифікація водонагрівачів, конструктивні особливості, техніко-експлуатаційні показники роботи водонагрівачів.

Призначення, класифікація кавоварок. Конструктивні особливості апаратів для приготування кави по-східному, гейзерного типу, кавоварок еспресо.

Шоколадниці, принцип роботи.

1.4.2.6. Жарильно-пекарське устаткування. Пароконвектомати. Класифікація процесів жаріння, випікання. Класифікація жарильно-пекарського устаткування за способом дії, способом обігріву, призначенням.

Плити, сковороди, фритюрниці. Призначення, класифікація, конструктивні особливості, правила експлуатації, основні техніко-економічні та експлуатаційні показники роботи.

Призначення, конструктивні особливості жарильно-пекарських шаф, печей, подових печей. Основні правила експлуатації апаратів.

Конвектомати, пароконвектомати, призначення, перегляд конструкцій апаратів, особливості експлуатації.

Призначення, класифікація ІЧ - апаратів. Грилі, шашличні печі, тостери, ростери, конструктивні особливості, правила експлуатації, перегляд конструкцій закордонного виробництва.

Режими та особливості теплової обробки харчових продуктів у НВЧ -полі. Призначення, класифікація апаратів з діелектричним нагрівом, правила експлуатації.

1.4.2.7. Допоміжне устаткування. Устаткування для шведського столу та кейтерінгу. Призначення, конструктивні особливості салат-барів, що охолоджуються. Правила експлуатації.

Марміти та чефери. Класифікація, призначення, правила експлуатації, перегляд конструкцій.

Особливості конструкцій рибних прилавоків, робота, правила експлуатації.

Сучасне устаткування для кейтерінгу. Вимоги до меблів і устаткування, що використовується при кейтерінговому обслуговуванні.

Гастроємності. Термоконтейнери та термобокси, теплові шафи. Призначення, правила експлуатації. Пересувні візки Диспенсери.

Призначення допоміжного устаткування. Класифікація, технологічні вимоги.

1.4.2.8. Підйомно-транспортне устаткування.

Призначення підйомно-транспортного устаткування та його класифікація. Основні елементи машин та механізмів, характеристики та правила експлуатації.

1.4.2.9. Торгове устаткування. Ваговимірювальне, контрольно-касове, вендінгове.

Призначення ваговимірювального устаткування. Класифікація та принцип дії вагів. Вимоги, що ставляться до ваговимірювального устаткування: метрологічні, експлуатаційні, санітарно-гігієнічні.

Реєстратори розрахункових операцій, класифікація.

Автомати ведінгові. Призначення технологічних автоматів та їх функціональні вузли: дозуючі, формуючі, транспортуючі та ін. Класифікація торго-

вельних автоматів. Основні функціональні вузли торговельних автоматів та їх призначення. Правила експлуатації технологічних автоматів.

1.4.2.10. Холодильне устаткування.

Класифікація холодильного устаткування: за режимом, виконанням, конструктивним рішенням. Холодильні шафи, прилавки, вітрини, столи, складальні холодильні камери. Апарати для охолодження соків, одержання м'якою морозива, гранітори, льодогенератори для приготування харчового льоду. Класифікація, принцип дії, основні технічні характеристики та правила експлуатації.

Холодильники для зберігання харчових продуктів, міні-бари. Будова, принцип дії та правила експлуатації.

1.4.3. Устаткування для додаткових послуг.

1.4.3.1. Устаткування для конференц-та бізнес-центрів.

Устаткування залів для проведення культурних або ділових заходів.

Основні напрями автоматизації інформаційного обслуговування: автоматизація обробки інформації; автоматизація обміну інформацією, включаючи АТС; «електронна пошта»; відеотермінальні системи; локальна мережа, копіювальні апарати; відеоінформаційні системи. Класифікація, принцип дії, основні технічні характеристики та правила експлуатації

1.4.3.2. Устаткування для послуг оздоровчого комплексу, спортивних видів розваг, послуг з організації дозвілля.

Оснащення приміщень для біологічного відновлення організму та занять спортом.

Скімерні та переливні басейни, схеми. Устаткування для плавальних басейнів, класифікація. Устаткування та технологія обробки води. Способи знезараження води.

Устаткування саун, тренажерних залів, соляріїв, масажних, спортивних залів. Класифікація, принцип дії, основні технічні характеристики та правила експлуатації.

Класифікація устаткування для послуг з організації дозвілля у закладах готельно-ресторанного господарства.

Ігрове та паркове устаткування. Атракціони для дітей, дорослих та сімейні.

Устаткування для гри в дартс.

1.4.3.3. Устаткування для перукарень, салонів краси.

Оснащення перукарень. Устаткування для салонів краси. Принцип дії, основні технічні характеристики та правила експлуатації.

2. Питання з дисциплін, які включено до програми державного іспиту

2.1. Організація готельного господарства

1. Охарактеризуйте еволюцію розвитку світового готельного господарства за основними періодами.

2. Назвіть основні сучасні тенденції розвитку індустрії гостинності.

3. Проаналізуйте значення готельного господарства для розвитку туристичної сфери.

4. Охарактеризуйте нормативно-правову базу діяльності підприємств готельного господарства в Україні.

5. Вкажіть сутність та основні складові державного регулювання готельного господарства в Україні.

6. Наведіть основні організаційно-правові форми закладів готельного господарства.

7. Розкрийте основи стандартизації та сертифікації в готельному господарстві України.

8. У чому полягає доцільність здійснення сертифікації готельних послуг?

9. Надайте структурно-логічну схему проведення обов'язкової сертифікації готельних послуг.

10. Вкажіть сутність та структуру типізації готельних підприємств за функціональним призначенням.

11. Вкажіть найпоширенішу форму організації міжнародних готельних ланцюгів.

12. Назвіть особливості укладання договору франчайзингу та правовідносин між франчайзером і франчайзі.

13. Наведіть основні економічні показники готельної індустрії.

14. Охарактеризуйте розвиток мережі малих підприємств.

15. Розкрийте сутність впровадження комп'ютерних технологій в індустрію гостинності.

16. Сформулюйте правила користування готелями й аналогічними засобами розміщення. Охарактеризуйте надання готельних послуг.

17. Вкажіть загальні вимоги до основних типів підприємств готельного господарства.

18. Визначте сутність та доцільність групування готельних підприємств за загальними ознаками залежно від їх функціонального призначення.

19. Надайте загальну характеристику спеціалізованим туристичним готелям.

20. Охарактеризуйте основні типи підприємств готельного господарства, які поширені на ринку готельних послуг України.

21. Охарактеризуйте особливості функціонування підприємств готельного господарства, що належать до типу «транзитні готелі».

22. Охарактеризуйте особливості функціонування підприємств готельного господарства, що належать до типу «готелі ділового призначення».

23. Охарактеризуйте особливості функціонування підприємств готельного господарства, що належать до типу «готелі для відпочинку».

24. Сформулюйте основні принципи та загальні підходи до класифікації підприємств готельного господарства в різних країнах світу.

25. Вкажіть основні вимоги до класифікації готелів, розроблені секретаріатом ВТО.

26. Наведіть критерії класифікації готельного господарства України.

27. Визначте, які складові елементи формують рівень комфорту, що може бути забезпечений на підприємствах готельного господарства.

28. Назвіть основні вимоги для готельного господарства України категорії «одна зірка».

29. Назвіть основні вимоги для готельного господарства України категорії «дві зірки».
30. Назвіть основні вимоги для готельного господарства України категорії «три зірки».
31. Назвіть основні вимоги для готельного господарства України категорії «чотири зірки».
32. Назвіть основні вимоги для готельного господарства України категорії «п'ять зірок».
33. Охарактеризуйте категорійність номерного фонду готелю.
34. Вкажіть основне призначення приміщень готельного господарства.
35. Розкрийте сутність функціональної організації приміщень залежно від місткості.
36. Вкажіть особливості та порядок розподілу приміщень готельного господарства на групи.
37. Охарактеризуйте номер як окреме приміщення для тимчасового мешкання.
38. Дайте характеристику різним типам номерів у готелі.
39. Сформулюйте основні вимоги до організації номерного фонду.
40. Охарактеризуйте просторову організацію приміщень для побутового обслуговування на поверсі.
41. Наведіть функціональну характеристику основних комунікаційних вузлів на поверсі (коридор, хол, вітальня).
42. Вкажіть особливості організації приміщень адміністрації.
43. Вкажіть особливості організації приміщень вестибюльної групи.
44. Наведіть функціональну характеристику приміщенням господарського та складського призначення.
45. Надайте характеристику приміщенням та підприємствам побутового обслуговування мешканців готелю.
46. Охарактеризуйте приміщення культурно-масового та спортивно-рекреаційного обслуговування.
47. Охарактеризуйте архітектурні рішення об'єктів підприємств готельного господарства.
48. Вкажіть основні принципи організації внутрішнього простору, функції та елементи інтер'єру в приміщеннях засобів розміщення.
49. Назвіть основні підходи щодо меблювання номерів, нежитлової групи приміщень.
50. Вкажіть завдання та основні види декоративно-прикладного мистецтва в організації інтер'єру приміщень.
51. Наведіть композиційні прийоми озеленення приміщень.
52. Охарактеризуйте кольорові рішення в інтер'єрі приміщень.
53. Наведіть класифікацію кольорів за їх психологічним впливом на людину. «Закони контрастів».
54. Проаналізуйте вплив природного та штучного освітлення на зміну кольорового відтінку площини, принцип поглинання та виділення контрастних тонів.

55. Вкажіть основні види прибиральних робіт на навколишній території та в приміщеннях підприємств готельного господарства.
56. Вкажіть особливості прибирання території готельного господарства.
57. Сформулюйте вимоги до рівня комфорту та належного санітарно-гігієнічного стану житлових груп приміщень готелю.
58. Вкажіть особливості проведення прибиральних робіт у різних типах приміщень готельного підприємства (номерний фонд, місця загального користування, коридор, хол, вітальня, службове приміщення).
59. Охарактеризуйте нормативне забезпечення та контроль якості прибиральних робіт.
60. Вкажіть особливості організації білизняного господарства.
61. Розкрийте поняття «послуга». Наведіть види послуг у готельному бізнесі.
62. Вкажіть основні типи організаційних структур управління підприємств готельного господарства.
63. Наведіть особливості проектування організаційних структур управління готелю.
64. Наведіть функціональну характеристику основних служб готелю.
65. Розкрийте основи автоматизації процесу прийому та розміщення туристів у готелі.
66. Охарактеризуйте роботу служби прийому та розміщення готельних підприємств.
67. Охарактеризуйте роботу служби бронювання та резервування місць у готелях.
68. Розкрийте сутність та визначте особливості технологічного процесу виробництва циклу готельних послуг – «прибуття – проживання – виїзд».
69. Охарактеризуйте організацію роботи служби обслуговування в готелі.
70. Охарактеризуйте підготовку поверхів готелю до поселення.
71. Вкажіть основні види послуг на поверсі. Охарактеризуйте технологію їх надання.
72. Змодельуйте організацію виїзду з номерів у готелі.
73. Охарактеризуйте побутове обслуговування мешканців готелю як невід'ємну частину готельного сервісу.
74. Вкажіть основні послуги готелю.
75. Назвіть додаткові платні послуги в готелі.
76. Охарактеризуйте організацію транспортного обслуговування в готелі.
77. Визначте особливості організації автотранспортного господарства при готелі.
78. Визначте особливості організації роботи інформаційної служби готелю.
79. Визначте особливості організації роботи служби телефонного зв'язку в готелі.
80. Розкрийте сутність культури обслуговування та норми поведінки персоналу готелю у процесі спілкування з клієнтами.
81. Вкажіть основні вимоги до працівників готельного господарства.

82. Назвіть завдання, зміст та основні напрями організації допоміжних служб готелю.

83. Назвіть особливості організації матеріально-технічного постачання в готелі.

84. Розкрийте сутність розробки плану матеріально-технічного забезпечення та методики розрахунку потреби матеріальних ресурсів для підприємства готельного господарства.

85. Вкажіть особливості організації енергетичного господарства готельних підприємств.

86. Назвіть основні функції та наведіть структуру інженерно-технічної служби готелю.

87. Охарактеризуйте організацію роботи санітарно-технічного устаткування готелю.

88. Назвіть особливості організації кондиціонування повітря, електрообладнання та слабострумного господарства в готелі.

89. Охарактеризуйте особливості організації праці в готельному господарстві.

90. Вкажіть основні форми організації праці в готелі.

91. Розкрийте суть та основні завдання раціональної організації праці в готельному господарстві.

92. Розкрийте зміст, завдання та роль нормування праці в готельному господарстві.

93. Наведіть класифікацію норм праці в готельному господарстві та вкажіть методи їх встановлення.

94. Розкрийте основи організації закладів ресторанного господарства при засобах розміщення.

95. Охарактеризуйте організацію системи забезпечення життя та здоров'я споживачів готельних послуг на підприємствах готельного господарства.

96. Наведіть класифікацію факторів ризику в готельному господарстві.

97. Вкажіть вимоги пожежної безпеки, системи протипожежного захисту в готельному господарстві.

98. Охарактеризуйте біологічні, психологічні та хімічні фактори ризику в готельному господарстві.

99. Охарактеризуйте специфічні фактори ризику в готельному господарстві.

100. Надайте характеристику сучасним інформаційним технологіям в управлінні готелем.

101. Охарактеризуйте організаційні форми обслуговування споживачів у закладах ресторанного господарства при засобах розміщення.

102. Охарактеризуйте організацію та технологію обслуговування споживачів у номерах підприємств готельного господарства.

103. Охарактеризуйте особливості планування та підбору персоналу на підприємстві.

104. Змодельуйте процедуру прийому на роботу в готель.

105. Охарактеризуйте тренінги персоналу в готелі.

106. Назвіть особливості організації роботи підрозділів, що надають рекреаційні послуги споживачам готельних послуг.

107. Назвіть особливості організації роботи підрозділів, що надають розважальні послуги в готельних комплексах.

108. Вкажіть санітарно-гігієнічні вимоги до готелів.

109. Охарактеризуйте сучасні системи Інтернет-бронювання на підприємствах готельного господарства

110. Надайте характеристику формам управління підприємствами готельного бізнесу.

2.2. Організація ресторанного господарства

1. Вкажіть основні фактори, що впливають на вибір типу та класу закладу ресторанного господарства.

2. Вкажіть особливості організації закладів ресторанного господарства при готелях.

3. Визначте можливі види закладів ресторанного господарства за торгівельною, виробничою, сезонною ознаками при курортному готелі і їх мінімальну місткість.

4. Визначте можливі види закладів ресторанного господарства за торгівельною та виробничою ознаками при апартамент-готелі і їх мінімальну місткість.

5. Визначте можливі види закладів ресторанного господарства за контингентом споживачів виробничою ознакою при бізнес-готелі і їх мінімальну місткість.

6. Вам необхідно спроектувати кафе при готелі категорії 4*. Наведіть відмінні особливості кафе як типу закладу ресторанного господарства. Дайте визначення та характеристику.

7. Вам необхідно спроектувати бар при готелі категорії 5*. Наведіть відмінні особливості бару як типу закладу ресторанного господарства. Види барів, їх характеристика.

8. Вам необхідно спроектувати заклад ресторанного господарства при заводі з кількістю працюючих 1000 чол. Наведіть відмінні особливості їдальні як типу закладу ресторанного господарства.

9. Вам необхідно спроектувати ресторан при готелі категорії 5*. Вкажіть відмінні особливості ресторану як типу закладу ресторанного господарства. Клас ресторану. Особливості ресторанів різних класів.

10. Визначте різновиди закладів ресторанного господарства за повнотою виробничого процесу.

11. Охарактеризуйте способи доставки та маршрути завезення продуктів у заклади ресторанного господарства. Обґрунтуйте доцільність використання того чи іншого способу.

12. Наведіть класифікацію постачальників сировини та продовольчих товарів у заклади ресторанного господарства. Охарактеризуйте основні вимоги до організації постачання у закладах ресторанного господарства.

13. Охарактеризуйте вимоги до транспорту, призначеного для перевезення сировини та продовольчих товарів.

14. Охарактеризуйте організацію приймання сировини та продовольчих товарів.

15. Охарактеризуйте, що належить до предметів матеріально-технічного оснащення закладів ресторанного господарства. Їх особливості залежно від типу та класу закладу.

16. Охарактеризуйте спосіб виробництва фабрики-заготівельні. Визначте групи та види цехів.

17. Вкажіть склад та призначення гарячого цеху. Охарактеризуйте організацію роботи у цеху. Запропонуйте технологічні лінії гарячого цеху.

18. Охарактеризуйте організацію роботи гарячого цеху. Класифікація асортименту продукції.

19. Охарактеризуйте призначення, структуру холодного цеху та особливості організації роботи. Запропонуйте технологічні лінії холодного цеху.

20. Охарактеризуйте організацію роботи м'ясного цеху: призначення, асортимент продукції, оснащення. Запропонуйте технологічні лінії м'ясного цеху.

21. Охарактеризуйте організацію роботи овочевого цеху. Охарактеризуйте технологічні лінії та ділянки овочевого цеху при децентралізованому виробництві напівфабрикатів.

22. Вкажіть для яких підприємств є раціональною організація м'ясо-рибного цеху. Охарактеризуйте особливості організації роботи м'ясо-рибного цеху. Призначення. Оснащення.

23. Охарактеризуйте організацію роботи рибного цеху: призначення, асортимент продукції, оснащення. Запропонуйте технологічні лінії рибного цеху.

24. Охарактеризуйте організацію роботи кондитерського цеху: призначення, характеристика, асортимент продукції. Запропонуйте відділення для організації роботи кондитерського цеху.

25. Охарактеризуйте організацію роботи птахо-гомількового цеху: призначення, асортимент продукції, оснащення. Запропонуйте технологічні лінії птахо-гомількового цеху.

26. Вкажіть види заготівельних цехів. Охарактеризуйте організацію роботи овочевого цеху: призначення, асортимент продукції, оснащення.

27. Робоче місце: призначення та види. Вимоги до організації. Дайте характеристику робочих місць за різними ознаками класифікації.

28. Охарактеризуйте організацію роботи мийної кухонного посуду та тари. Режими миття кухонного посуду.

29. Охарактеризуйте організацію роботи мийної столового посуду. Вимоги до розміщення.

30. Охарактеризуйте організацію роботи соусного відділення: призначення, відмінні особливості, технологічні лінії, робочі місця та оснащення.

31. Охарактеризуйте роздавальні: призначення, типи, конструкційні особливості. Фактори, які враховують під час вибору роздавальні.

32. Вкажіть види, призначення та дайте характеристику допоміжним виробничим приміщенням.

33. Наведіть види графіків виходу на роботу. Назвіть відмінні особливості лінійного та стрічкового графіків виходу на роботу їх характеристика, переваги та недоліки.

34. Охарактеризуйте план-меню, його призначення. Фактори, які враховують під час складання плану-меню.

35. Поняття про нормування та норми праці. Види норм. Методи нормування. Наведіть відмінні особливості графіка сумарного обліку часу та комбінованого.

36. Вкажіть меблі для приймання їжі, які використовують під час обслуговування у торговельних залах. Види, характеристика, вимоги до меблів ресторанів.

37. Дайте характеристику посуду з порцеляни та фаянсу. Вкажіть розміри та призначення столового посуду, який використовують для сервірування столів.

38. Наведіть асортимент, характеристику та призначення основної групи приборів.

39. Охарактеризуйте підготовку приміщень до обслуговування. Послідовність та характеристика етапів підготовки.

40. Охарактеризуйте попереднє сервірування столів у різних типах закладів ресторанного господарства. Наведіть послідовність сервірування.

41. Наведіть характеристику та особливості організації бенкету-фуршету. Основні варіанти сервірування столу скляним посудом.

42. Охарактеризуйте технологічний процес організації бенкету-фуршету на 100. Визначте площу приміщення для проведення банкету.

43. Пояснити організацію технологічного процесу обслуговування фуршетів, розрахунок кількості порцій, посуду, довжини столів, скатертин, кількості персоналу.

44. Охарактеризуйте особливості організації прийому-коктейлю на 75 осіб. Обґрунтувати вибір алкогольних напоїв і страв; визначити кількість офіціантів.

45. Опишіть особливості проведення офіційного бенкету. Зазначте особливості протоколу. Опишіть підготовчі роботи, оформлення зали. Обґрунтуйте можливі форми обслуговування.

46. Охарактеризуйте варіанти розсаджування та дресс-коду на офіційних бенкетах, методику розрахунку необхідної кількості офіціантів.

47. Наведіть особливості організації та проведення бенкету за столом з повним обслуговуванням офіціантами. Запропонуйте варіант попереднього сервірування із зазначення виду посуду відповідно до меню.

48. Наведіть особливості організації та проведення бенкету за столом з частковим обслуговуванням офіціантами. Запропонуйте варіант попереднього сервірування із зазначення виду посуду відповідно до меню.

49. Охарактеризуйте комплекс послуг харчування, що надають іноземним туристам залежно від типу тарифів.

50. Охарактеризуйте організацію обслуговування іноземних туристів у закладах ресторанного господарства.

51. Охарактеризуйте організацію «Шведської лінії». Особливості підготовки та проведення.

52. Опишіть методику розроблення меню сніданку за типом шведський стіл за умови, що номери, оплачені за системою ВВ (ліжка і сніданок). Опишіть особливості обслуговування та організації такого харчування.

53. Охарактеризуйте послідовність сервірування столів та підготовку столового посуду та наборів для сервірування для сніданку у формі шведської лінії та бенкету у формі шведського столу. Пояснити основні особливості.

54. Вкажіть види сніданків, які пропонуються закладами ресторанного господарства при готелях. Запропонуйте один з варіантів розширеного європейського сніданку та наведіть організацію обслуговування сніданком у номері готелю.

55. Охарактеризуйте основні способи подавання холодних страв та закусок, їх характеристика.

56. Дайте визначення основним видам бенкетів за столом. Запропонуйте асортимент страв і напоїв та варіант попереднього сервірування бенкету з повним обслуговуванням офіціантами із зазначення виду посуду відповідно до меню.

57. Дайте визначення основним видам бенкетів за столом. Запропонуйте варіант попереднього сервірування бенкету з частковим обслуговуванням офіціантами із зазначення виду посуду відповідно до меню.

58. Вкажіть сферу застосування наряду-замовлення, планового меню, плану-меню. Дайте визначення цим поняттям.

59. Охарактеризуйте види меню, їх особливості та правила складання для різних типів закладів ресторанного господарства.

60. Охарактеризуйте призначення гарячого цеху та вкажіть чинники, які впливають на його структуру.

61. Охарактеризуйте основні види та призначення столової білизни. Наведіть її відмінні особливості залежно від типу і класу закладу.

62. Охарактеризуйте види обслуговування споживачів у закладах ресторанного господарства.

63. Наведіть основні стадії та операції процесу обслуговування офіціантами.

64. Наведіть характеристику бенкетів за різними ознаками класифікації.

65. Охарактеризуйте види послуг, які надають споживачам заклади ресторанного господарства різних типів та класів.

66. Охарактеризуйте виробничу програму заготівельних підприємств. Вкажіть порядок її складання.

67. Охарактеризуйте групу меню з вільним вибором страв.

68. Охарактеризуйте основні приміщення закладів ресторанного господарства, в яких здійснюється обслуговування споживачів.

69. Наведіть особливості організації бенкету-чаю та бенкету-кави.
70. Наведіть особливості організації бенкетів «Келих вина» та «Келих шампанського».
71. Надайте характеристику та призначення керамічного столового посуду.
72. Вкажіть склад, призначення та особливості організації вестибюльної групи приміщень.
73. Вкажіть особливості меню в закладах різних типів та класів. Загальні вимоги, правила складання та оформлення меню.
74. Охарактеризуйте особливості використання в гарячому цеху прогресивного обладнання, малих засобів механізації для поліпшення умов праці.
75. Дайте характеристику металевому посуду, який використовується у закладах ресторанного господарства. Його види та призначення.
76. Охарактеризуйте столові прибори основні та додаткові, їх призначення, вимоги до форми, оздоблення.
77. Вкажіть основні правила та вимоги до попереднього сервування столу: підготовка спецій, квітів, розміщення меблів, покриття столу скатертиною (її заміна).
78. Наведіть організацію обслуговування в ресторані. Основні елементи обслуговування, їх характеристика.
79. Дайте характеристику основним методам подавання страв, їх сутність, відмінні особливості. Техніка отримання та доставки готової продукції в торгівельну залу.
80. Охарактеризуйте порядок підготовки торговельних приміщень та обслуговуючого персоналу до обслуговування. Характеристика різних видів прибирання приміщень.
81. Охарактеризуйте оснащення роздавальних. Інвентар, посуд, приладдя, вплив на якість обслуговування споживачів.
82. Вкажіть фактори, які впливають на формування виробничої програми кондитерського цеху та складу виробничих приміщень.
83. Вкажіть кількісний та кваліфікаційний склад працівників гарячого цеху. Обов'язки начальника цеху щодо раціональної організації праці.
84. Охарактеризуйте види сервірування, що використовують у закладах ресторанного господарства, їх характеристика.
85. Охарактеризуйте організацію санітарно-гігієнічної підготовки приміщень до обслуговування споживачів, варіанти розміщення меблів.
86. Охарактеризуйте порядок одержання та підготовки столової білизни, посуду, приборів.
87. Охарактеризуйте основні варіанти подачі страв з попереднім порціонуванням на підсобному столі.
88. Охарактеризуйте групу меблів та устаткування для зберігання і транспортування посуду, страв у залах.
89. Охарактеризуйте етапи зустрічі гостей, надання меню, проведення переговорів щодо вибору страв.

90. Охарактеризуйте етапи виконання замовлення та розрахунку з відвідувачами.

91. Охарактеризуйте основні види столової білизни, яка використовується в закладах ресторанного господарства.

92. Охарактеризуйте групу скомплектованого меню. Види, призначення, особливості використання.

93. Охарактеризуйте основні послуги закладів ресторанного господарства.

94. Охарактеризуйте французький спосіб подавання страв. Вкажіть його переваги та недоліки.

95. Охарактеризуйте англійський спосіб подавання страв. Вкажіть його переваги та недоліки.

96. Охарактеризуйте російський спосіб подавання страв. Вкажіть його переваги та недоліки.

97. Охарактеризуйте американський спосіб подавання страв. Вкажіть його переваги та недоліки.

98. Охарактеризуйте види сервування, що використовуються в закладах ресторанного господарства.

99. Охарактеризуйте особливості організації прийому-вечері з повним обслуговуванням офіціантами на 20 осіб. Запропонуйте варіант попереднього сервірування із зазначення виду посуду відповідно до меню.

100. Охарактеризуйте особливості організації бенкету з повним обслуговуванням офіціантами на 30 осіб. Розрахуйте необхідний посуд та столові набори для індивідуального подавання страв, напоїв, зазначених в меню.

101. Опишіть процес організації гала-вечері (бенкету) за столом з частковим обслуговуванням офіціантами. Запропонуйте варіант попереднього сервірування із зазначення виду посуду відповідно до меню.

102. Охарактеризуйте особливості організації бенкету за столом з частковим обслуговуванням офіціантами на 15 осіб. Розрахуйте необхідний посуд та столові набори для індивідуального подавання страв, напоїв, зазначених в меню.

103. Визначте особливості організації харчування при навчальних закладах.

104. Визначте особливості організації харчування в залізничному транспорті.

105. Визначте особливості організації харчування в авіатранспорті.

106. Визначте особливості організації харчування на робочих місцях.

107. Вкажіть класифікацію кейтерингового обслуговування в сучасних закладах ресторанного господарства. Охарактеризуйте особливості організації кейтерингових заходів.

108. Вкажіть етапи підготовки та охарактеризуйте організацію обслуговування кейтерингових заходів в приміщенні.

109. Вкажіть особливості складання меню та необхідну матеріально-технічну базу для організації виїзного весілля.

110. Вкажіть основні принципи еногастрономії (підбору напоїв до страв).

2.3 Технологія продукції ресторанного господарства

1. Запропонуйте страву з гідробіонтів для гала-вечері, розробіть її параметро-технологічну схему та вкажіть правила оформлення і подавання. Зазначте еногастрономічні поєднання до розробленої страви.

2. Запропонуйте десерт для урочистої вечері, розробіть його параметро-технологічну схему та вкажіть правила оформлення і подавання. Зазначте еногастрономічні поєднання до розробленої страви.

3. Запропонуйте бенкетну холодну страву для ресторану, розробіть параметро-технологічну схему та вкажіть правила оформлення і подавання. Зазначте еногастрономічні поєднання до розробленої страви.

4. Запропонуйте фірмову страву з м'яса для прийому-вечері, розробіть її параметро-технологічну схему та вкажіть правила оформлення і подавання. Зазначте еногастрономічні поєднання до розробленої страви.

5. Запропонуйте гарячу закуску для бенкету-фуршету, розробіть її параметро-технологічну схему, вкажіть правила оформлення і подавання. Зазначте еногастрономічні поєднання до розробленої страви.

6. Запропонуйте коктейль для прийому, розробіть його параметро-технологічну схему та вкажіть правила оформлення і подавання. Надайте пропозиції щодо підбору інгредієнтів для декорування даного напою.

7. Запропонуйте фірмовий напій, розробіть його параметро-технологічну схему та вкажіть правила оформлення і подавання. Надайте пропозиції щодо підбору інгредієнтів для декорування даного напою.

8. Запропонуйте страву з м'яса для гала-вечері, розробіть її параметро-технологічну схему та вкажіть правила оформлення і подавання. Зазначте еногастрономічні поєднання до розробленої страви.

9. Запропонуйте холодну закуску для урочистої вечері, розробіть її параметро-технологічну схему та вкажіть правила оформлення і подавання. Зазначте еногастрономічні поєднання до розробленої страви.

10. Запропонуйте борошняний кондитерський виріб, розробіть його технологічну схему та вкажіть правила оформлення і подавання. Зазначте еногастрономічні поєднання до розробленого виробу.

11. Запропонуйте можливі різновиди тіста та начинок для приготування вареників. Розробіть параметро-технологічну схему вареників та вкажіть правила оформлення і подавання. Які фізико-хімічні зміни виникають у напівфабрикатах під час теплової обробки?

12. Запропонуйте холодну страву з гідробіонтів для прийом-фуршету, розробіть її параметро-технологічну схему, вкажіть правила оформлення і подавання. Зазначте еногастрономічні поєднання до розробленої страви.

13. Запропонуйте фірмову страву з м'яса диких тварин для гала-вечері, розробіть її параметро-технологічну схему, вкажіть правила оформлення і подавання. Зазначте еногастрономічні поєднання до розробленої страви.

14. Запропонуйте десерт для урочистої вечері, розробіть його параметро-технологічну схему, вкажіть правила оформлення і подавання. Зазначте еногастрономічні поєднання до розробленої страви.

15. Запропонуйте фірмову страву для ресторану з українською кухнею, розробіть параметро-технологічну схему, вкажіть правила оформлення і подавання. Зазначте еногастрономічні поєднання до розробленої страви.

16. Запропонуйте страву з баранини для ресторану, розробіть її параметро-технологічну схему, вкажіть правила оформлення і подавання. Які фізико-хімічні зміни відбуваються в м'ясних продуктах при смажінні?

17. Запропонуйте страву для салат-бару, розробіть її параметро-технологічну схему, вкажіть правила оформлення і подавання. Зазначте еногастрономічні поєднання до розробленої страви.

18. Надайте класифікацію кулінарної продукції з прісного тіста. Розробіть параметро-технологічну схему борошняної страви для ресторану з урахуванням того, що він спеціалізується на українській кухні. Вкажіть правила оформлення і подавання.

19. Надайте класифікацію десертних страв. Запропонуйте холодний десерт для урочистої вечері, розробіть параметро-технологічну схему, вкажіть правила оформлення і подавання. Зазначте еногастрономічні поєднання до розробленої страви.

20. Запропонуйте гарячу закуску з грибів для урочистої вечері, розробіть її параметро-технологічну схему, вкажіть правила оформлення і подавання. Зазначте які фізико-хімічні зміни відбуваються в грибах при тепловій обробці.

21. Запропонуйте страву з яловичини, розробіть її параметро-технологічну схему, вкажіть правила оформлення і подавання. Як впливає кулінарна обробка на харчову цінність та засвоєння білків м'яса?

22. Запропонуйте рибну страву для ресторану, розробіть її параметро-технологічну схему, вкажіть правила оформлення і подавання. Які фізико-хімічні зміни відбуваються в напівфабрикатах з риби при тепловій обробці?

23. Надайте класифікацію кулінарної продукції із бобових. Запропонуйте страву з використанням бобової сировини, розробіть її параметро-технологічну схему, вкажіть правила оформлення і подавання.

24. Запропонуйте фірмову гарячу закуску з птиці для бенкету, розробіть її параметро-технологічну схему, зазначте правила оформлення і подавання. Вкажіть, як впливає теплова обробка на харчову цінність м'яса.

25. Запропонуйте запечену овочеву страву для бенкету, розробіть її параметро-технологічну схему, надайте правила оформлення і подавання. Вкажіть, як впливає теплова обробка на харчову цінність овочів.

26. Запропонуйте страву зі свинини для урочистої вечері, розробіть її параметро-технологічну схему, вкажіть правила оформлення і подавання. Зазначте інноваційні аспекти в технологіях кулінарної продукції з м'яса.

27. Запропонуйте рибну холодну закуску для урочистої вечері, розробіть її параметро-технологічну схему, вкажіть правила оформлення та подавання. Зазначте еногастрономічні поєднання до розробленої страви.

28. Запропонуйте страву з субпродуктів для урочистої вечері, розробіть її параметро-технологічну схему, вкажіть правила оформлення і подавання. Охарактеризуйте денатураційні зміни білків у напівфабрикаті при тепловому оброблянні.

29. Запропонуйте страву, що виготовляються з корейки свинини для урочистої вечері, розробіть її параметро-технологічну схему, вкажіть правила оформлення і подавання. Зазначте еногастрономічні поєднання до розробленої страви.

30. Запропонуйте способи розроблення риби для фарширування. Розробіть параметро-технологічну схему рибної страви підвищеної поживної цінності для урочистої вечері, надайте правила оформлення та подавання.

31. Запропонуйте страву з пернатої дичини, розробіть її параметро-технологічну схему, вкажіть правила оформлення та подавання. Які фізико-хімічні зміни, відбуваються в м'ясі птиці при смажінні?

32. Розробіть параметро-технологічну схему приготування борошняного виробу з прісного листкового тіста. Вкажіть, які фізико-хімічні процеси відбуваються при випіканні напівфабрикату з наданого тіста. Запропонуйте асортимент виробів з прісного листкового тіста, які можна використати для подавання закусок.

33. Запропонуйте технологію приготування страви з молюсків для урочистої вечері, розробіть її параметро-технологічну схему, зазначте сучасні способи декорування та подавання. Вкажіть, які фізико-хімічні процеси відбуваються під час теплової обробки напівфабрикату.

34. Надайте класифікацію кулінарної продукції з яєць за сукупними ознаками. Запропонуйте страву з яєць для шведської лінії, розробіть її параметро-технологічну схему. Вкажіть, які фізико-хімічні процеси відбуваються під час теплової обробки напівфабрикату.

35. Надайте класифікацію вершкових кремів. Запропонуйте технологію крему, розробіть його параметро-технологічну схему, вкажіть сучасні способи декорування і подавання. Опишіть можливі технологічні порушення, що призводять до «відмаслювання» кремів.

36. Запропонуйте технологію супу для ресторану з українською кухнею, розробіть його параметро-технологічну схему, вкажіть сучасні способи декорування та подавання. Надайте пропозиції щодо підвищення їх харчової цінності.

37. Запропонуйте технологію приготування страви з кролятини, розробіть її параметро-технологічну схему, вкажіть сучасні способи декорування і подавання. Як впливає тепла обробка на засвоєння білків м'яса?

38. Запропонуйте асортимент борошняних виробів із дріжджового тіста для бенкету. Розробіть параметро-технологічну схему на борошняний кулінарний виріб з безопарного дріжджового тіста, вкажіть правила подавання.

39. Надайте класифікацію гарячих десертних страв. Запропонуйте гарячий десерт, розробіть його параметро-технологічну схему, вкажіть правила оформлення і подавання. Зазначте еногастрономічні поєднання до розробленої страви.

40. Запропонуйте технологію соусу типу «майонез» з метою поліпшення його якості, розробіть параметро-технологічну схему. Вкажіть правила подавання, недоліки і переваги соусів типу «майонез» під час використання їх у кулінарній продукції.

41. Запропонуйте технологію страви з пасти, розробіть її параметро-технологічну схему, зазначте правила оформлення і подавання. Вкажіть, які фізико-хімічні зміни відбуваються в напівфабрикаті із пасти при тепловій обробці.

42. Запропонуйте технологію страви з баклажанів, розробіть її параметро-технологічну схему, правила оформлення і подавання. Поясніть, які фізико-хімічні процеси відбуваються у баклажанах при їх механічній і тепловій обробці.

43. Запропонуйте десертну страву для урочистої вечері з використанням драглеутворювачів, розробіть її параметро-технологічну схему, вкажіть правила оформлення і подавання. Зазначте еногастрономічні поєднання до розробленої страви.

44. Надайте класифікацію кулінарної продукції з овочів за сукупними ознаками та розробіть параметро-технологічну схему овочевої тушкованої страви, вкажіть способи декорування і подавання. Які фізико-хімічні зміни виникають в овочах при тепловій обробці?

45. Надайте класифікацію соусів із загущувачами (гарячих). Розробіть параметро-технологічну схему соусу для подачі до рибної страви. Вкажіть, які фізико-хімічні зміни виникають під час приготування соусу.

46. Надайте класифікацію бульйонів. Розробіть параметро-технологічну схему приготування прозорого бульйону з птиці, вкажіть правила оформлення та подавання. Поясніть, як висвітлюються бульйони та які фізико-хімічні процеси при цьому відбуваються.

47. Надайте класифікацію кулінарної продукції з картоплі за сукупними ознаками. Розробіть параметро-технологічну схему приготування страви з картоплі, вкажіть способи декорування і подавання. Які фізико-хімічні зміни виникають в овочах при тепловій обробці?

48. Надайте класифікацію кулінарної продукції з кисломолочного сиру за сукупними ознаками. Розробіть параметро-технологічну схему приготування страви з кисломолочного сиру, зазначте способи декорування і подавання. Вкажіть, які фізико-хімічні процеси відбуваються в напівфабрикатах під час теплової обробки.

49. Надайте класифікацію десертів за сукупними ознаками. Розробіть параметро-технологічну схему приготування жельованої десертної страви, зазначте способи декорування і подавання. Вкажіть, від чого залежить міцність жельованих систем.

50. Надайте класифікацію і загальну характеристику асортименту напоїв. Розробіть параметро-технологічну схему приготування кавового напою, зазначте способи декорування і подавання.

51. Надайте класифікацію і загальну характеристику асортименту страв із крупів. Розробіть параметро-технологічну схему приготування страви з круп,

вказайте способи декорування і подавання. Вкажіть, які фізико-хімічні процеси відбуваються при тепловому оброблянні круп.

52. Запропонуйте технологію приготування страви з рибної котлетної маси для ресторану з урахуванням того, що він спеціалізується на українській кухні, розробіть її параметро-технологічну схему, вкажіть способи декорування та подавання. Зазначте еногастрономічні поєднання до розробленої страви.

53. Запропонуйте порційні натуральні м'ясні страви для урочистої вечері. Розробіть параметро-технологічну схему на фірмову страву з м'яса, вкажіть способи декорування та подавання. Охарактеризуйте зміни, що відбуваються в м'ясних напівфабрикатах при їх смажінні.

54. Запропонуйте асортимент борошняних виробів із дріжджового тіста на бенкет-фуршет з нагоди святкування корпоративної вечірки. Розробіть параметро-технологічну схему на борошняний кулінарний виріб з безопарного дріжджового тіста. Поясніть, які фізико-хімічні процеси відбуваються при замішуванні дріжджового тіста.

55. Розробіть параметро-технологічну схему приготування борошняного виробу з прісного листкового тіста. Вкажіть, які фізико-хімічні процеси відбуваються при випіканні напівфабрикату з наданого тіста. Запропонуйте асортимент виробів з прісного листкового тіста.

56. Запропонуйте можливі різновиди тіста та начинок для приготування млинчиків, розробіть їх параметро-технологічну схему, вкажіть способи декорування та подавання. Вкажіть, які фізико-хімічні зміни виникають у напівфабрикатах під час теплової обробки?

57. Надайте класифікацію соусів із загущувачами (гарячих). Розробіть параметро-технологічну схему гарячого соусу для подавання рибної страви, вкажіть способи декорування та подавання. Вкажіть, які фізико-хімічні зміни виникають у напівфабрикатах під час теплової обробки?

58. Запропонуйте страву з круп для дитячого кафе, розробіть її параметро-технологічну схему та вкажіть способи декорування та подавання. Вкажіть фізико-хімічні зміни, що утворюються в крупах при механічній і тепловій обробці.

59. Надайте класифікацію страв із овочів за сукупними ознаками. Розробіть параметро-технологічну схему смаженої овочевої страви для ресторану швидкого обслуговування, зазначте способи декорування та подавання. Вкажіть, які фізико-хімічні зміни виникають в овочах при тепловій обробці.

60. Надайте загальну технологічну схему розробляння риби з кістковим скелетом на напівфабрикати. Запропонуйте рибну страву з зазначенням основних етапів та технологічних параметрів.

61. Запропонуйте технологію приготування страви з рибної котлетної маси для ресторану з урахуванням того, що він спеціалізується на українській кухні, розробіть її параметро-технологічну схему, вкажіть способи декорування та подавання. Вкажіть, які фізико-хімічні процеси відбуваються при тепловій обробці напівфабрикату.

62. Розробіть параметро-технологічну схему приготування борошняного виробу з листкового тіста. Вкажіть фізико-хімічні процеси, що відбуваються при випіканні напівфабрикату з наданого тіста. Запропонуйте асортимент виробів з прісного листкового тіста.

63. Запропонуйте асортимент рибних страв для урочистої вечері. Розробіть параметро-технологічну схему на страву з риби осетрових порід. Охарактеризуйте фізико-хімічні зміни, що відбуваються при припусканні риб цінних порід.

64. Запропонуйте для вибору замовника асортимент м'ясних страв. Розробіть параметро-технологічну схему на м'ясну страву виготовлену з дрібношматкових напівфабрикатів, вкажіть способи декорування та подавання. Охарактеризуйте вплив теплового оброблення на харчову цінність продуктів тваринного походження.

65. Розробіть параметро-технологічну схему приготування страви для бенкету. Охарактеризуйте фізико-хімічні процеси, що відбуваються при тепловій обробці напівфабрикату та як вони впливають на якість страви.

66. Розробіть параметро-технологічну схему виробництва відварної страви з м'яса телятини для ресторану з українською кухнею, запропонуйте асортимент м'ясних страв, вкажіть способи декорування та подавання. Охарактеризуйте вплив теплового оброблення на харчову цінність продуктів тваринного походження.

67. Надайте класифікацію холодних соусів. Розробіть параметро-технологічну схему холодного соусу для подавання рибної страви, вкажіть способи декорування та подавання. Вкажіть фізико-хімічні зміни, що утворюються в соусах при механічній обробці.

68. Надайте класифікацію молочних та сметанних соусів. Розробіть параметро-технологічну схему на соус молочний для запікання овочів, м'яса, риби. Вкажіть, які фізико-хімічні зміни виникають у напівфабрикатах під час теплової обробки?

69. Надайте класифікацію десертних страв за сукупними ознаками. Запропонуйте технологію десертної гарячої страви, що сприятиме підвищенню її харчової цінності, розробіть її параметро-технологічну схему. Вкажіть, які фізико-хімічні процеси відбуваються під час теплової обробки.

70. Надайте класифікацію і загальну характеристику асортименту гарячих напоїв. Розробіть параметро-технологічну схему приготування гарячого напою, вкажіть способи декорування та подавання.

71. Надайте класифікацію і загальну характеристику асортименту напоїв. Запропонуйте фірмовий напій, розробіть його параметро-технологічну схему та вкажіть способи декорування та подавання.

72. Надайте класифікацію борошняних кондитерських виробів. Розробіть параметро-технологічну схему приготування борошняного кондитерського виробу, вкажіть правила подавання. Зазначте фізико-хімічні процеси, що відбуваються при випіканні напівфабрикату.

73. Надайте асортимент борошняних кондитерських виробів. Розробіть параметро-технологічну схему приготування борошняного кондитерського

виробу з бісквітного тіста. Зазначте фізико-хімічні процеси, що відбуваються при випіканні напівфабрикату.

74. Надайте асортимент пирогів із дріжджового тіста. Розробіть параметро-технологічну схему приготування напіввідкритого пирога, вкажіть правила оформлення та подавання. Зазначте фізико-хімічні процеси, що відбуваються при випіканні напівфабрикату.

75. Надайте класифікацію виробів із дріжджового тіста. Розробіть параметро-технологічну схему приготування кулінарного виробу, вкажіть правила подавання. Зазначте фізико-хімічні процеси, що відбуваються при випіканні напівфабрикату.

76. Запропонуйте асортимент виробів з дріжджового опарного тіста. Розробіть параметро-технологічну схему приготування здобних булочних виробів. Вкажіть фізико-хімічні процеси, що відбуваються при випіканні напівфабрикату з наданого тіста.

77. Складіть схему технологічного процесу та обґрунтуйте параметри процесів виробництва пісочного напівфабрикату. Вкажіть, який асортимент кондитерських виробів можна приготувати з пісочного напівфабрикату.

78. Охарактеризуйте особливості механічної обробки осетрових риб та послідовність технологічних операцій. Розробіть технологічну схему на страву «Осетрина смажена в тісті» та вкажіть способи подавання.

79. Розробіть технологічну схему на страву з м'яса з наданням технологічних режимів та зазначте правила її подавання. Які порційні натуральні м'ясні напівфабрикати Ви б включили до меню кафе з українською кухнею?

80. Складіть схему технологічного процесу та обґрунтуйте параметри процесів виробництва пісочного напівфабрикату. Вкажіть асортимент тістечок для шведського столу.

81. Розробіть параметро-технологічну схему приготування страви з риби осетрових порід. Підберіть соуси та гарнір до страви. Запропонуйте асортимент страв, які можна приготувати з осетрини розробленої.

82. Розробіть параметро-технологічну схему приготування порційної рибної страви, вкажіть способи оформлення та подавання. Охарактеризуйте фізико-хімічні зміни, що відбуваються при припусканні та варінні риб цінних порід.

83. Розробіть технологічну схему та проведіть діагностику технологічних процесів приготування холодної закуски. Зазначте заходи, що сприятимуть підвищенню якості холодних страв. Запропонуйте для вибору замовника асортимент холодних страв.

84. Розробіть загальну технологічну схему виробництва борошняних кулінарних виробів із дріжджового тіста та проведіть діагностику технологічних процесів. Запропонуйте заходи, що сприятимуть підвищенню якості борошняних кулінарних виробів.

85. Розробіть технологічну схему приготування порційної смаженої м'ясної страви за Вашим вибором та проведіть діагностику технологічного

процесу із зазначенням основних етапів, параметрів. Надайте пропозиції щодо підвищення якості м'ясних страв.

86. Розробіть технологічну схему приготування гарячої закуски для бенкету та проведіть діагностику технологічного процесу із зазначенням основних етапів, параметрів. Опишіть, які фізико-хімічні процеси відбуваються при тепловому оброблянні основного напівфабрикату та як вони впливають на якість закуски.

87. Розробіть технологічну схему та проведіть діагностику технологічного процесу виготовлення борошняного кондитерського виробу з заварного тіста. Запропонуйте асортимент виробів з наданого тіста. Обґрунтуйте фізико-хімічні процеси, що відбуваються при випіканні напівфабрикатів з заварного тіста.

88. Надайте технологічну схему розробки риби з кістковим скелетом на напівфабрикати. Обґрунтуйте режими розморожування риби. Запропонуйте технологію рибної страви для бенкету. Обґрунтуйте фізико-хімічні процеси, що відбуваються у напівфабрикаті при тепловій обробці.

89. Надайте класифікацію десертів за сукупними ознаками. Розробіть технологічну схему приготування желе, проведіть діагностику технологічного процесу. Надайте пропозиції щодо підвищення якості десертних страв.

90. Надайте класифікацію супів, запропонуйте технологію заправочного супу для ресторану з українською кухнею, розробіть його технологічну схему, зазначте сучасні способи декорування та подавання. Надайте пропозиції щодо підвищення їх харчової цінності.

91. Надайте класифікацію холодних супів, запропонуйте технологію окрошки, розробіть технологічну схему, зазначте способи декорування та подавання. Надайте пропозиції щодо підвищення їх харчової цінності.

92. Надайте класифікацію десертних супів, запропонуйте технологію десертного супу для ресторану з українською кухнею, розробіть його технологічну схему, зазначте способи декорування та подавання. Надайте пропозиції щодо підвищення їх харчової цінності.

93. Надайте класифікацію протертих супів, запропонуйте технологію супу-пюре, розробіть його технологічну схему, зазначте способи декорування та подавання. Надайте пропозиції щодо поліпшення консистенції і підвищення їх харчової цінності.

94. Надайте класифікацію заморожених десертних страв за сукупними ознаками. Запропонуйте технологію десертної страви, розробіть її параметро-технологічну схему. Зазначте способи декорування та подавання.

95. Надайте класифікація холодних страв. Розробіть параметро-технологічну схему виробництва паштетів, проведіть діагностику технологічного процесу, запропонуйте правила оформлення та подавання.

96. Зробіть технологічну схему розробки кролятини на напівфабрикати. Запропонуйте асортимент страв із кролятини. Вкажіть фізико-хімічні процеси, що відбуваються в напівфабрикатах під час теплової обробки.

97. Розробіть загальну технологічну схему виробництва соусів червоних, надайте їх асортимент, вкажіть правила оформлення та подавання. Зазначте фізико-хімічні зміни, що виникають в соусах при тепловій обробці.

98. Запропонуйте технологію страви з пасти, розробіть її параметро-технологічну схему, запропонуйте правила оформлення і подавання. Вкажіть, які фізико-хімічні зміни відбуваються в напівфабрикатах із пасти при тепловій обробці.

99. Надайте класифікацію, асортимент, параметро-технологічну схему виробництва омлетів. Зазначте способи оформлення та подавання страв. Вкажіть, які фізико-хімічні зміни відбуваються в напівфабрикатах при тепловій обробці.

100. Надайте класифікацію напівфабрикатів із сільськогосподарської птиці. Запропонуйте порційну страву із філе птиці, розробіть її параметро-технологічну схему, вкажіть правила оформлення та подавання. Які фізико-хімічні зміни, відбуваються в напівфабрикатах при смажінні?

101. Надайте класифікацію крупношматкових напівфабрикатів із свинини. Запропонуйте порційну страву з тазостегнової частини свинини, розробіть її параметро-технологічну схему, вкажіть правила оформлення та подавання. Які фізико-хімічні зміни відбуваються в м'ясних напівфабрикатах при смажінні?

102. Розробіть параметро-технологічну схему приготування кнельної маси з сільськогосподарської птиці, надайте асортимент страв, вкажіть правила оформлення і подавання. Які фізико-хімічні зміни відбуваються при тепловому оброблянні в напівфабрикатах?

103. Розробіть параметро-технологічну схему та проведіть діагностику технологічного процесу виробництва фаршированих напівфабрикатів із м'яса свійських тварин, надайте їх асортимент. Вкажіть правила оформлення і подавання страв.

104. Проведіть діагностику технологічного процесу обробки пернатої дичини. Надайте асортимент, вкажіть особливості технології страв із пернатої дичини, правила оформлення і подавання.

105. Надайте класифікацію кулінарної продукції з кисломолочного сиру за сукупними ознаками. Проведіть діагностику технологічного процесу приготування пудингів із кисломолочного сиру.

106. Складіть технологічну схему та проведіть діагностику технологічних процесів приготування фірмової овочевої холодної страви, правила оформлення та подавання. Запропонуйте технологічну обробку овочів з метою зниження втрат вітаміну С.

107. Розробіть параметро-технологічну схему приготування закуски для фуршету. Охарактеризуйте фізико-хімічні процеси, що відбуваються при тепловій обробці основного напівфабрикату та як вони впливають на якість закуски.

108. Запропонуйте для вибору замовника асортимент десертних страв. Розробіть параметро-технологічну схему на десертну страву з фруктів, вкажіть способи декорування та подавання.

109. Надайте класифікацію бутербродів. Запропонуйте технологію закритого бутерброду для лоббі-бару, розробіть його технологічну схему. Надайте пропозиції щодо підвищення їх харчової цінності.

110. Запропонуйте дрібношматкові м'ясні страви для урочистої вечері. Розробіть параметро-технологічну схему на страву з м'яса, вкажіть способи декорування та подавання. Охарактеризуйте зміни, що відбуваються в м'ясних напівфабрикатах при їх смажінні.

2.4 Устаткування закладів готельно-ресторанного господарства

1. Наведіть класифікацію, особливості експлуатації та підбору мультимедійного обладнання для конференц-залів готелів.
2. Наведіть класифікацію, особливості підбору та експлуатації устаткування для проведення культурних або ділових заходів у готелях.
3. Опишіть технічне оснащення систем відеоконференцій.
4. Опишіть технічне оснащення приймально-вестибюльної групи приміщень готелю.
5. Наведіть класифікацію, принцип роботи, особливості підбору та експлуатації холодильного обладнання для готельних номерів.
6. Наведіть характеристику та особливості підбору меблів для оснащення приймально-вестибюльної та житлової груп приміщень готелю.
7. Наведіть характеристику та особливості підбору меблів для оснащення конференц-залів у готелях.
8. Наведіть класифікацію, принцип роботи, особливості підбору та експлуатації пілососів для готелів.
9. Охарактеризуйте технічне оснащення, принцип роботи, переваги та недоліки централізованої системи пиловидалення у готелях.
10. Наведіть класифікацію, будову, особливості підбору та експлуатації підмітально-прибиральних машин для готелів.
11. Охарактеризуйте обладнання для пральні готелю. Наведіть класифікацію пральних машин.
12. Охарактеризуйте готельне обладнання для аквачищення. Опишіть особливості його підбору та експлуатації.
13. Охарактеризуйте професійне готельне обладнання для хімічного чищення. Наведіть принципи підбору та експлуатації цього обладнання.
14. Охарактеризуйте професійне прасувальне обладнання для готелів. Опишіть принципи його підбору та експлуатації.
15. Охарактеризуйте обладнання для тестування та моніторингу здоров'я у спеціалізованих закладах готельного господарства.
16. Опишіть види лазень та їх технічне оснащення у закладах готельного господарства.
17. Опишіть види басейнів та їх технічне оснащення у готелях.
18. Наведіть характеристику, особливості підбору, розміщення та експлуатації обладнання для тренажерної зали готелю.
19. Охарактеризуйте обладнання для масажних процедур у спа-готелях.
20. Охарактеризуйте обладнання для солярію у спа-готелях.
21. Опишіть технічне оснащення боулінгу та кегельбану у готелях.
22. Наведіть класифікацію механічного обладнання ресторанного господарства.

23. Опишіть будову технологічної машини та призначення її основних частин.
24. Охарактеризуйте конструктивні вимоги до технологічних машин.
25. Охарактеризуйте техніко-економічні показники роботи механічного обладнання.
26. Охарактеризуйте показники "продуктивність" та "коефіцієнт використання" механічного обладнання.
27. Охарактеризуйте принципи підбору механічного обладнання за продуктивністю та коефіцієнтом використання.
28. Наведіть загальні відомості про калібрувальний процес та класифікацію просіювачів.
29. Опишіть будова та принцип роботи механізмів для просіювання з циліндричними обертовими ситами.
30. Опишіть будову та принцип роботи просіювачів з обертовим ситом та шнековою подачею.
31. Опишіть будову та принцип роботи вібраційних просіювачів.
32. Наведіть класифікацію очищувального обладнання. Охарактеризуйте робочі органи обладнання для чищення овочів.
33. Опишіть будову та принцип роботи картоплеочисних машин періодичної дії.
34. Опишіть будову та принцип роботи машин для чищення риби від луски.
35. Охарактеризуйте процес подрібнення. Наведіть класифікацію обладнання для подрібнення продуктів у ресторанному господарстві.
36. Наведіть класифікацію, будову, принцип роботи, особливості підбору та експлуатації м'ясорубок.
37. Опишіть чинники, які враховують під час вибору професійної м'ясорубки. Наведіть будову та принцип роботи м'ясорубки з системою робочих органів Enterprise.
38. Наведіть класифікацію, особливості конструкції, експлуатації та підбору робочих органів професійної м'ясорубки.
39. Опишіть види та класифікацію робочих органів м'ясорубок. Наведіть переваги та недоліки систем робочих органів Enterprise та Unger.
40. Класифікація та порівняльна характеристика обладнання для подрібнення кави (роторні та жорнові машини).
41. Охарактеризуйте процес перемішування. Опишіть будову та принцип роботи збивальних машин із безступеневим регулюванням швидкості.
42. Охарактеризуйте процес перемішування. Опишіть будову та принцип роботи збивальних машин зі ступеневим регулюванням швидкості.
43. Наведіть класифікацію тістомісильних машин. Опишіть будову, принцип роботи та особливості підбору тістомісильних машин.
44. Опишіть будову, призначення, сферу використання, переваги та недоліки універсальних кухонних машин.
45. Охарактеризуйте процес миття посуду. Наведіть класифікацію, будову, принцип роботи та сферу використання посудомийних машин.

46. Наведіть призначення та класифікацію теплового обладнання ресторанного господарства.
47. Наведіть призначення теплового оброблення продуктів. Опишіть будову теплових апаратів.
48. Опишіть показники ефективності теплових апаратів.
49. Охарактеризуйте модульне теплове обладнання закладів ресторанного господарства.
50. Опишіть способи компонування модульних теплових ліній у гарячих цехах закладів ресторанного господарства готелів.
51. Опишіть чинники, які враховують під час обґрунтування серії, переліку модульного теплового обладнання та способу компонування модульної теплової лінії у гарячому цеху.
52. Охарактеризуйте процес варіння. Наведіть класифікацію та загальну характеристику обладнання для варіння.
53. Наведіть класифікацію стравоварильних котлів. Опишіть будову та принцип роботи електричних котлів з непрямим нагріванням.
54. Охарактеризуйте режими роботи стравоварильних котлів. Опишіть будову та принцип роботи електричних котлів з прямим нагріванням.
55. Опишіть призначення, будову та принцип роботи запобіжних пристроїв стравоварильних котлів з непрямим нагріванням варильної ємності.
56. Опишіть наукові основи процесу варіння. Наведіть призначення, будову та принцип роботи вузькоспеціалізованого обладнання для варіння.
57. Охарактеризуйте процес смаження та наведіть класифікацію обладнання для смаження.
58. Наведіть класифікацію, будову та особливості експлуатації сковорід.
59. Охарактеризуйте процес смаження та опишіть обладнання для двостороннього контактного смаження.
60. Наведіть класифікацію та загальну характеристику жарових і пекарських шаф.
61. Наведіть класифікацію, будову та принцип роботи конвекційних шаф.
62. Наведіть класифікацію, будову та принцип роботи пароконвекційних шаф.
63. Опишіть будову, принцип роботи та особливості експлуатації бойлерних пароконвектоматів.
64. Опишіть будову, принцип роботи та особливості експлуатації інжекторних пароконвектоматів.
65. Наведіть порівняльну характеристику бойлерних та інжекторних пароконвектоматів.
66. Опишіть будову та охарактеризуйте спеціалізовані печі для хлібобулочних та кондитерських виробів.
67. Наведіть класифікацію, будову, принцип роботи, особливості підбору та експлуатації спеціалізованих печей для піци.
68. Опишіть принцип підбору та розрахунку необхідної кількості шаф (жарових, пекарських) для цеху.

69. Наведіть класифікацію теплового обладнання. Опишіть будову та принцип роботи шаф для вистоювання тістових заготовок.
70. Опишіть показники роботи жарових і пекарських шаф. Охарактеризуйте обладнання для випікання піци.
71. Охарактеризуйте процес смаження у фритюрі. Опишіть будову та принцип роботи фритюрниць.
72. Наведіть класифікацію, будову, принцип роботи, особливості підбору та експлуатації професійних кухонних плит для закладів ресторанного господарства.
73. Наведіть класифікацію, будову та принцип роботи обладнання для збереження температури гарячої кулінарної продукції.
74. Опишіть призначення, класифікацію та основні параметри холодильного обладнання закладів ресторанного господарства.
75. Наведіть класифікацію холодильного обладнання закладів ресторанного господарства. Опишіть загальний принцип роботи холодильних машин.
76. Опишіть призначення холодильного обладнання у ресторанному господарстві. Наведіть принцип роботи та сферу застосування термоелектричних холодильних машин.
77. Охарактеризуйте параметри торгового холодильного обладнання. Опишіть загальний принцип роботи холодильних машин.
78. Опишіть призначення та наведіть характеристику окремих видів холодильного обладнання ресторанного господарства.
79. Назвіть основні процеси холодильної технології та наведіть приклади їх здійснення за допомогою холодильного обладнання у ресторанному господарстві.
80. Наведіть класифікацію холодильного обладнання ресторанного господарства. Опишіть принципи холодильного зберігання харчових продуктів у закладах ресторанного господарства.
81. Опишіть будову та принцип роботи компресійної холодильної машини. Поясніть, чому до холодильної шафи не рекомендується ставити гарячі продукти.
82. Опишіть будову та принцип роботи компресійної холодильної машини. Поясніть, чому не можна допускати утворення льодового шару на поверхні випарників у холодильному обладнанні.
83. Назвіть чинники, які зумовлюють утворення снігової шуби на поверхні випарників холодильних машин. Опишіть способи видалення снігової шуби.
84. Наведіть класифікацію та будова холодильних камер. Опишіть порядок розрахунку потреби у холодильних камерах та холодильних агрегатах.
85. Опишіть системи охолодження та вимоги до розміщення стаціонарних холодильних камер у закладі ресторанного господарства.
86. Наведіть класифікацію, будову, особливості експлуатації та вибору збірних холодильних камер.
87. Наведіть характеристику, будову та особливості експлуатації холодильних агрегатів для холодильних камер.

88. Наведіть класифікацію, будову та особливості експлуатації професійних холодильних шаф.
89. Охарактеризуйте холодильне обладнання для лобі-бару готелю.
90. Наведіть класифікацію, сферу використання, будову та особливості експлуатації холодильних вітрин у закладах ресторанного господарства.
91. Наведіть призначення та класифікація льодогенераторів. Опишіть будову та принцип роботи льодогенераторів з пульверизаційною системою.
92. Опишіть будову та принцип роботи льодогенераторів для отримання льоду у формі стаканчиків.
93. Опишіть сферу використання, будову та принцип роботи льодогенераторів для отримання лускового та гранульованого льоду.
94. Наведіть класифікацію апаратів для охолодження напоїв. Опишіть будову та принцип роботи охолоджувачів напоїв періодичної дії.
95. Охарактеризуйте обладнання для охолодження пива та квасу. Опишіть будову проточного водяного охолоджувача для бару.
96. Охарактеризуйте обладнання для охолодження пива та квасу. Опишіть будова та принцип роботи "сухих" проточних охолоджувачів.
97. Наведіть класифікацію, сферу використання, будову, принцип роботи та особливості підбору фризерів для закладів ресторанного господарства.
98. Охарактеризуйте процеси швидкого заморожування (охолодження) та наведіть класифікацію відповідного обладнання для ресторанного господарства.
99. Опишіть сферу застосування «шокового» заморожування та швидкого охолодження у ресторанному господарстві. Наведіть будову та принцип апаратів "шокового" заморожування.
100. Наведіть коротку характеристику основних видів торгового немеханічного обладнання для закладів ресторанного господарства.

3. Список рекомендованої літератури

3.1 Організація готельного господарства

Законодавча та нормативно-правова:

1. Закон України «Про внесення змін в Закон України «Про туризм» // Урядовий кур'єр, № 244 від 25.12.03.
2. ДСТУ 4268:2003 «Послуги туристичні. Засоби розміщення. Загальні вимоги».
3. ДСТУ 4269:2003 «Класифікація готелів».
4. Правила користування готелями й аналогічними засобами розміщення та надання готельних послуг (Наказ Державної туристичної адміністрації №19 від 16.03.2004 р).
5. Правила користування готелями і надання готельних послуг в Україні (наказ Державного комітету України з житлово-комунального господарства і Державного комітету України з туризму №77\44 від 10.09.96).

Базова:

1. Агафонова Л. Г. Туризм, готельний та ресторанний бізнес: ціноутворення, конкуренція. Державне регулювання / Навч. посібник / Л. Г. Агафонова, О. Є. Агафонова. – К.: Знання України, 2004. – 358 с.
2. Байлик С. И. Гостиничное хозяйство. Организация, управление, обслуживание. Уч. пособие. 2-е изд., перераб. и доп / С. И. Байлик. – К.: Дакор, 2006. – 288 с.
3. Байлик С. И. Гостиничное хозяйство: проблемы, перспективы, сертификация / С. И. Байлик. – К.: ВГРА-Р, 2001. – 208 с.
4. Бойко М.Г. Організація готельного господарства: Підручник / М. Г. Бойко, Л.М. Гопкало. – К.: КНТЕУ, 2006. – 448 с.
5. Браймер Роберт А. Основы управления в индустрии гостеприимства. Пер. с англ / Роберт А Браймер. – М.: Аспект Пресе, 2001. – 412 с.
6. Ваген В. Гостиничный бизнес / В. Ваген. – М.: Финансы и статистика, 2002. – 362 с.
7. Кабушкин Н. И. Менеджмент гостиниц и ресторанов: Уч. Пособие / Н. И. Кабушкин, Г. А. Бондаренко. – Минск: ООО «Новое знание», 2002. – 216 с.
8. Туризм и гостиничное хозяйство: Учебник / Под ред. проф. А. Д. Чудновского. – М.: Тандем Экмос, 2000. – 288 с.
9. Уніфіковані технології готельних послуг: Навч. посібник / За ред. проф. В. К. Федорченка. – К.: Вища школа, 2004. – 237 с.
10. Уокер Джон. Введение в гостеприимство / Джон Уокер. – М.: ЮНИТИ, 1999. – 367 с.

Допоміжна:

1. Бойцова М. Все об учете и организации гостиничного бизнеса / М. Бойцова, О. Пироженко. – Х.: Фактор, 2005. – 248 с.
2. Волков Ю. Ф. Введение в гостиничный и туристический бизнес: Учебник / Ю. Ф. Волков. – Ростов - на - Дону: Феникс, 2003. – 352 с.

3. Волков Ю. Ф. Технология гостиничного обслуживания / Ю. Ф. Волков. – Ростов-на-Дону: Феникс, 2005. – 221 с.

4. Туризм, гостеприимство, сервис: словарь-справочник/ Под ред. Л. А. Воронковой. – М.: Аспект Пресс, 2002. – 367 с.

Інформаційні ресурси:

1. <http://tourism.gov.ua> / Сайт Державної служби туризму і курортів.

2. <http://www.me.gov.ua> / Сайт Міністерства економіки України.

3. <http://www.mincult.gov.ua> / Сайт Міністерства культури і туризму України.

4. <http://www.premier-hotels.com.ua> / Сайт української готельної мережі «Premier Hotels».

5. <http://www.ukrstat.gov.ua> / Сайт Державного комітету статистики України.

6. www.kmu.gov.ua / Сайт органів Виконавчої влади в Україні.

7. www.nau.kiev.ua / Нормативні акти України.

8. www.rada.gov.ua / Сервер Верховної Ради України.

9. www.ukrpravo.com / Українське право.

3.2 Організація ресторанного господарства

Законодавча та нормативно-правова:

1. Національні стандарти України „Заклади ресторанного господарства. Класифікація". ДСТУ 4281:2004. - Київ. - Держспоживстандарт України. - 2004.

2. ДСТУ 4281:2004. Заклади ресторанного господарства. Класифікація. – К.: Держспоживстандарт України, 2004.

3. ДСТУ 4527:2006 «Послуги туристичні. Засоби розміщування. Терміни та визначення».

4. Про туризм: Закон України // Урядовий кур'єр. - 1995. -15.10.95.

5. Про захист прав споживачів [Текст]: Закон України / Відомості Верховної Ради України – 1991, № 30.

6. Правила роботи закладів (підприємств) ресторанного господарства Наказ Міністерства економіки та з питань європейської інтеграції України 24.07.2002 р. N 219

7. Про забезпечення санітарного та епідеміологічного благополуччя населення [Текст]: Закон України від 24.02.1994 р. № 4004-СП.

8. Про якість та безпеку харчових продуктів і продовольчої сировини [Текст]: Закон України від 23.12.1997 р. № 771/97-ВР.

9. Межгосударственный стандарт ГОСТ 30523-97 «Услуги общественного питания. Общие требования».

10. Межгосударственный стандарт ГОСТ 30524-97 «Общественное питание».

11. Національний стандарт України. Послуги туристичні. Класифікація готелів. ДСТУ 4269 : 2003. Видання офіційне.– Київ. - Держспоживстандарт України, 2004.

12. ГОСТ 30390-95. Ресторанное хозяйство. Кулинарная продукция реализуемая населению. Общие технические условия. Введен в действие в

качестве государственного стандарта Украины приказом Госстандарта Украины от 31.10.97 г. № 658. Введ. 01.07.98. -К., 1998.-22с.

13. ГОСТ 30523-97. Услуги ресторанного хозяйства. Общие требования. Издание официальное. Введен в действие в качестве государственного стандарта Украины приказом Госстандарта Украины от 27.11.97 № 705. Введ. 01.07.98.-К.,1998.-20с.

14. ГОСТ 30524-97. Ресторанное хозяйство. Требования к обслуживающему персоналу. Издание официальное. Введен в действие в качестве государственного стандарта Украины приказом Госстандарта Украины от 27.11.97 № 705. Введ. 01.07.98. -К., 1998,-ібс.

15. Довідник кваліфікаційних характеристик професій працівників. Вип. 65. Торгівля та ресторанне господарство. - К., 1999.-162с.

16. ДСТУ 3862-99 Державний стандарт України. Ресторанне господарство. Терміни та визначення. Видання офіційне. Затверджено і введено в дію наказом Держстандарту України від 26 березня 1999р. № 163. -К.: Держстандарт України,1999.-32с.

17. Збірник нормативних документів. Державний центр стандартизації, метрології та сертифікації, 1997.- 84с.

18. Збірник рецептур національних страв та кулінарних виробів: для підприємств ресторанного господарства всіх форм власності / О.В.Шалимінов, Т.П. Дятченко, Л.О. Кравченко та ін. К.: А.С.К.,2000. - 848 с.

19. Здобнов А.И. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий. Для предприятий ресторанного хозяйства. - К.: А.С.К., 1998-656с.

20. Класифікатор професій (із змінами та доповненнями)ДК.- 03-95. -К.: Соцінформ. 2001.- 584с.

21. Торговельна діяльність в Україні. Бюлетень законодавства і юридичної практики України. - 2002.-№ 11.

22. Правове регулювання туристичної діяльності в Україні: Збірник нормативно-правових актів /Під заг. ред. проф. В.К. Федорченка; Київ, ун-т туризму, економіки і права.-К.: Юрінком Інтер, 2002.

23. Послуги в Україні. Туризм. Готелі. Харчування. Законодавство. Стандартизація. Класифікація. Сертифікація. Нормативні документи. Довідник /За заг. ред. В.Л. Іванова. -Львів: НІЦ "Леонорм", 1999-348 с.

24. Правила роботи закладів (підприємств) ресторанного господарства. Наказ Міністерства економіки і з питань європейської інтеграції України від 24 липня 2002 року № 219. Зареєстровано в Міністерстві Юстиції України 20 серпня 2002 р. за № 680/696.

25. Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий ресторанного хозяйства. - М.: Экономика, 1982- 720с.

26. Туризм в Україні: Збірник нормативно-правових актів у п'яти томах. Т.5 - Ужгород.: ІВА, 2000.-280с.

Базова:

1. Радченко Л.О. Особливості ресторанного сервісу. Обслуговування іноземних туристів: навчальний посібник / Л.О. Радченко, П.П. Пивоваров,

О.В. Новікова, Л.Д. Льовшина, А.М. Ніколаєнко – Ломакіна – Х: ХДУХТ, 2012. – 288 с.

2. Архіпов В.В., Русавська В.А. Організація обслуговування в закладах ресторанного господарства в Навчальний посібник для студентів вищих навчальних закладів. - К.: Центр учбової літератури, 2009. – 342 с.

3. Архіпов В.В. Організація ресторанного господарства / В.В. Архіпов. – К.: Інкос, 2007. – 280 с.

4. Белошарпа М.И. Технология ресторанного обслуживания / М.И. Белошарпа. – М.: Академия, 2006. – 224 с.

5. Завадинська О.Ю. Організація ресторанного господарства за кордоном: навч. посіб. / О.Ю. Завадинська, Т.Є. Литвиненко. – К.: КНТЕУ, 2003. – 89 с.

6. Могильный М. П. Организация и технология обслуживания питанием в гостиничных комплексах (рекомендации, перспективы, проектирование) / М. П. Могильный, А. Ю. Баласанян. – М.: ДеЛи, 2004. – 176 с.

7. Мостова Л. М. Організація обслуговування на підприємствах ресторанного господарства. Навчальний посібник / Л. М. Мостова, О.В. Новікова. – К.: Ліра-К, 2010. – 388 с.

8. Організація обслуговування у підприємствах ресторанного господарства: підручн. для ВУЗів / За ред. проф. Н.О. П'ятницької. – К.: Нац. торг. - екон. ун-т, 2005. – 632 с.

9. Радченко Л. А. Организация производства на предприятиях общественного питания: учебник / Л. А. Радченко. – Ростов н/Д: Феникс, 2008. – 352 с.

10. Кононыхин С.В. Организация гостиничного и ресторанного хозяйства: Учебное пособие / Донецкий институт туристического бизнеса. – Донецк, 2004. – 347 с.

11. Пятницька Н.О. Організація обслуговування у підприємствах ресторанного господарства: Підручник для ВУЗів / За ред. Проф. Н.О. Пятницької. – К: Київський національний торговельно-економічний університет, 2005. – 632 с.

Допоміжна:

1. Курочкин Т.Є. Особливості організації дипломатичних прийомів / Т.Є. Курочкин. – К.: КНТЕУ, 2005.

2. Куц Т.О. Організація послуг харчування. – К.: Видавництво КУТЕП – Друк, 2008. – 300 с.

3. Могильный М.П. Баласанян А.Ю. Организация и технология обслуживания питанием в гостиничных комплексах (рекомендации, перспективы, проектирование). - Москва: ДеЛи принт, 2004 -176 с.

4. Роглев Х.Й.. Основи готельного менеджменту: Навчальний посібник. – К: Кондор. 2005. – 408 с.

5. Романов А.Г. Организация деятельности в сфере общественного питания. – Харьков: Центр консулат, 2004. – 269 с.

6. Стаценко В.В. Главная технология успеха ресторанного бизнеса. Часть 1. Триумф вашего заведения. – Херсон.: Олди-плюс, 2002.-550с.

3.3 Технологія продукції ресторанного господарства

Законодавча та нормативно-правова:

1. Заклади ресторанного господарства. Класифікація: ДСТУ 4281:2004. – [Введ. в дію 31.03.2004]. – К.: Держстандарт України, 2004. – 11 с. – (Національний стандарт України).

Базова:

2. Технологія продукції в закладах ресторанного господарства: Підруч. / С. В. Іванов, В. А. Домарецький, В. Ф. Доценко та ін. ; за ред. С. В. Іванова. – К.: НУХТ, 2013.– 430 с.

3. Технологія продукції ресторанного господарства: навч. посіб. для студ. ВНЗ: в 2 ч. Ч.1. / М. І. Пересічний, А. А. Мазараки, П. О. Карпенко та ін. ; за ред. М. І. Пересічного.– К. : КНТЕУ, 2013. – 752 с.

4. Технологія продукції ресторанного господарства: навч. посіб. для студ. ВНЗ: в 2 ч. Ч. 2. / М. І. Пересічний, А. А. Мазараки, П. О. Карпенко та ін. ; за ред. М. І. Пересічного.– К.: Київ. нац. торг.-екон.ун-т, 2014. – 716 с.

5. Мазараки, А. А. Знаменитые украинские блюда / А. А. Мазараки, М. И. Пересичный, И. А. Фельдман. – К.: И. Губерников, 2012. – 312 с.

6. Технологія продукції закладів ресторанного господарства : навч. Посіб. / Л. М. Крайнюк, О. А. Гринченко, М. Б. Колеснікова та ін. – Харків: ХДУХТ, 2012. – 320 с.

7. Технология продукции общественного питания : учебник: в 2 ч. Ч. 1. : Физико-химические процессы, протекающие в пищевых продуктах при их кулинарной обработке / А. С. Ратушный и др. – М. : Мир, 2004. – 351 с.

8. Технологія борошняних кондитерських і хлібобулочних виробів : навч. Посіб. / за ред. Г. М. Лисюк. – Суми : ВТД «Університетська книга», 2009. – 464 с.

Допоміжна:

9. Черевко, О. І. Актуальні проблеми контролю якості кулінарної продукції : монографія / О. І. Черевко, Л. М. Крайнюк, Л. О. Касілова та ін. – Харків : ХДУХТ, 2010. – 203 с.

10. Архіпов, В. В. Ресторанна справа: Асортимент, технологія і управління якістю продукції в сучасному ресторані: навч. посіб. / В. В. Архіпов, Т. В. Іванникова, А. В. Архіпова. – К.: ІНКІОС, Центр навчальної літератури, 2007. – 382 с.

11. Большая кулинарная энциклопедия шеф-повара / пер. с англ. – М.: АСТ: Астрель, 2008. – 823 с.

12. Вытовтов, А. А. Теоретические и практические основы органолептического анализа продуктов питания / А. А. Вытовтов. – ГИОРД, 2010. – 232 с.

13. Горальчук, А. Б. Технологія термостабільних соусів на основі овочевої сировини : Монографія / А. Б. Горальчук, П. П. Пивоваров. – Х.: Харк. держ. ун-т харч. та торгівлі, 2010. – 123 с.

14. Гастрономическая энциклопедия Ларус / под. ред. Ж. Робюшон. – М.: Чернов и К, 2008. – 335 с.

15. Ершов, П. С. Сборник рецептур на хлеб и хлебобулочные изделия / П. С. Ершов. – К., 2003. – 615 с.
16. Ефимов, А. Рыба и морепродукты / А. Ефимов, В. Ковалев, Т. Шарова. – М.: Ресторанные ведомости, 2004. – 245 с.
17. Жукова, І. М. Корисні й смачні страви з молока і молочних продуктів / І. М. Жукова. – Донецьк: БАО, 2007. – 288 с.
18. Здобнов, А. И., Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания / А. И. Здобнов, В. А. Циганенко. – К.: Арій, 2005. – 680 с.
19. Люка, А. П. Европейская кухня / А. П. Люка. – М.: Олма-Пресс Инвест, 2004. – 174 с.
20. Кулінарне мистецтво: правила змагань (вимоги, коментарі, рекомендації) / А. А. Мазаракі, М. І. Пересічний, Н. М. Зубар, Р. Г. Кутєпова. – К.: КНТЕУ, 2003. – 98 с.
21. Основы рационального и лечебного харчування: навч. посіб. / П. О. Карпенко, С. М. Пересічна, І. М. Грищенко, Н.О. Мельничук; за ред. П. О. Карпенко. – К.: КНТЕУ, 2011. – 504 с.
22. Перетятко, Т.И. Мучные кондитерские изделия. Сырье, технологии, рецепты: учеб. пособ. / Т. И. Перетятко. – Ростов н/Д: Феникс, 2005. – 416 с.
23. Пересічний, М. І. Технологія продукції ресторанного господарства: лабораторний практикум / М. І. Пересічний, С. М. Пересічна, А. О. Медведєва, А. Б. Собко, Т. О. Марцин, Ю.І. Калашнік. – К.: КНТЕУ, 2013. – 216 с.
24. Беляева, А. М. Сборник технологических карт на блюда и кулинарные изделия для заведений ресторанного хазяйства / А. М. Беляева. – К.: А.С.К., 2007. – 1248 с.
25. Скурихин, И. М. Таблицы химического состава и калорийности российских продуктов питания / И. М. Скурихин, В. А. Тутельян. – М.: ДеЛи принт, 2007. – 275 с.
26. Справочник шеф-повара (The Professional Chef) / [Кулинарный институт Америки: Пер. с англ.]. – М. : Издательство ВВРГ, 2007. – 1056 с.
27. Стрингер, М. Охлажденные и замороженные продукты: научные основы и технологии / М. Стрингер, К. Деннис. – СПб, Професия, 2003. – 496 с.
28. Дорохіна, М.О. Технологія продукції харчування у таблицях і схемах: навч. Посіб. / М. О. Дорохіна, Т. В. Капліна. – К.: Кондор, 2010. – 280 с.
29. Реднидж, К. Школа «Гастронома». Изысканные блюда / К. Реднидж, М. Бушелл. – М.: Эксмо, 2007. – 240 с.

Періодичні видання:

30. Журнали: «Вопросы питания», «Гастроном», «Гурмэ», «Известия вузов», серия «Пищевая технология»; «Кондитерское производство», «Питание и общество», Журнал профессионалов ресторанного бизнеса «Ресторатор», «Ресторанная жизнь», «Харчова і переробна промисловість», «Хлібопродукти», «Мороженое и замороженные продукты», «Мясная промышленность», «Мясная индустрия», «Мясное дело», «Пищевые ингредиенты: сырье, добавки», «Ресторатор», «Ресторанная жизнь», «Рыбное хазяйство», «Зерно і хліб», «Share меню», «Школа гастронома», «Food & Drinks».

Інформаційні ресурси:

31. Verband der Köche Deutschlands e.V. (ІКА) Culinary Olympics [Електронний ресурс] Офіційний портал Асоціації кулінарів Німеччини. – 2014. Режим доступу // <http://www.vkd.com>.

32. World Association of Chefs Societies. [Електронний ресурс] Офіційний портал Всесвітньої Асоціації Сообществ Кухарів (Worldchefs). – 2014. Режим доступу // www.worldchefs.org/ <http://www.vkd.com>.

33. Education Charter International Global Representation. [Електронний ресурс] Офіційний портал CCLR Worlwide Education charter. – 2010. Режим доступу // <http://www.wacs2000.org>

3.4 Устаткування закладів готельно-ресторанного господарства

Базова:

1. Ботов М. И. Тепловое и механическое оборудование предприятий общественного питания / М. И. Ботов, В. Д. Елхина, О. М. Голованов. – М.: Издательский центр «Академия», 2006. – 464 с.

2. Калинина В. М. Техническое оснащение и охрана труда в общественном питании / В. М. Калинина. – М.: Академия, 2004. – 432 с.

3. Кащенко В. Ф. Оборудование предприятий общественного питания / В. Ф. Кащенко, Р. В. Кащенко. – М.: Альфа-М: ИНФРА-М, 2009. – 416 с.

4. Кащенко В. Ф. Торговое оборудование / В. Ф. Кащенко, Л. В. Кащенко. – М.: Альфа-М: ИНФРА-М, 2010. – 398 с.

5. Колач С. Т. Холодильное оборудование для предприятий торговли и общественного питания / С. Т. Колач. – М.: Академия, 2003. – 240 с.

6. Колупаева Т. Л. Торговое оборудование / Т. Л. Колупаева, Н. Н. Агафонов, Г. Н. Дзюба, А. Н. Стрельцов – М.: Академия, 2010. – 310 с.

7. Липатов Н. Н. Тепловое оборудование предприятий общественного питания / Н. Н. Липатов, М. И. Ботов, Ю. Р. Муратов. – М.: Колос, 1994. – 431 с.

8. Стрельцов А. Н. Справочник по холодильному оборудованию предприятий торговли и общественного питания / А. Н. Стрельцов, В. В. Шишов. – М.: Академия, 2006. – 400 с.

Допоміжна:

1. Дейниченко Г. В. Оборудование предприятий общественного питания / Г. В. Дейниченко, В. А. Ефимова, Г. М. Постнов. – Х.: Торнадо, 2003. – 380 с.

2. Заплетніков І. М. Експлуатація і обслуговування технологічного устаткування харчових виробництв / І. М. Заплетніков, В. Г. Мирончук, В. М. Кудрявцев. – К.: «Кафедра», «Центр учбової літератури», 2012. – 344 с.

3. Золин В. П. Технологическое оборудование предприятий общественного питания / В. П. Золин. – М.: Академия, 2003. – 248 с.

4. Кавецкий Г. Д. Оборудование предприятий общественного питания / Г. Д. Кавецкий, О. К. Филатов, Т. В. Шленская. – М.: Колос, 2004. – 304 с.

5. Конвісер І. О. Устаткування закладів ресторанного господарства / І. О. Конвісер, Г. А. Бублик, Т. Б. Паригіна, Ю. М. Григор'єв. – К.: КНТЕУ, 2005. – 566 с.

6. Могильный М. П. Оборудование предприятий общественного питания / М. П. Могильный, Т. В. Калашнова, А. Ю. Баласанян. – М.: Издательский центр «Академия», 2004. – 320 с.

7. Стрельников А. Н. Холодильное оборудование предприятий торговли и общественного питания / А. Н. Стрельников, В. В. Шишов. – М.: ПрофОбрИздат, 2002. – 272 с.

8. Чаблин Б. В. Практикум по механическому оборудованию предприятий общественного питания / Б. В. Чаблин, И. А. Евдокимов. – М.: ДеЛи принт, 2007.– 312 с.

9. Черевко О. І. Устаткування підприємств сфери торгівлі / О. І. Черевко, О. В. Новікова, В. О. Потапов. – К.: Ліра-К, 2010. – 648 с.

Міністерство освіти і науки України
НАЦІОНАЛЬНИЙ УНІВЕРСИТЕТ ХАРЧОВИХ ТЕХНОЛОГІЙ

КРИТЕРІЇ ОЦІНЮВАННЯ
КОМПЛЕКСНОГО ДЕРЖАВНОГО ІСПИТУ ЗІ СПЕЦІАЛЬНОСТІ
на здобуття освітнього ступеня бакалавра
за спеціальністю 241 «Готельно-ресторанна справа»
(напрямом підготовки 6.140101 «Готельно-ресторанна справа»)

1. Загальні положення

Мета іспиту:

- визначити рівень фахової підготовки студентів-випускників;
- вміння студентів застосовувати ці знання і навички для вирішення практичних фахових задач, що відповідають функціональним обов'язкам посад, зазначеним у кваліфікаційній характеристиці бакалавра.

На іспиті студенту пропонують дати відповідь на чотири питання. Рівень знань оцінюється за обсягом і якістю наданих відповідей за 100-бальною шкалою від 0 до 100 балів.

Загальний бал визначається як середньоарифметичне балів за кожне питання. Округлення до цілого проводиться за математичними правилами округлення.

2. Критерії оцінки.

2.1. Оцінку «відмінно» (90-100 балів) ставиться студенту, який демонструє повні і глибокі знання навчального матеріалу, проявив вміння застосовувати загальноінженерні, спеціальні та економічні знання для вирішення практичних задач, повністю розкрив питання, чітко уявляє зміст і вільно володіє науково-технічною термінологією, послідовно викладає матеріал з урахуванням вітчизняного та закордонного досвіду в галузі, творчо використовує знання для розв'язання практичних задач, вміє komponувати технологічну лінію з оптимальним розміщенням обладнання.

Оцінку «добре» (82-89 балів) ставиться студенту, який за умови додержання вище названих вимог менш повно і ґрунтовно відповів на питання, допустив у відповідях не принципові неточності, одиничні незначні недоробки. Вміє наводити окремі власні приклади на підтвердження викладених думок. Відповідь виконана у повному обсязі і логічно побудована. У відповіді відчувається необхідні навички та вміння при рішенні практичних питань.

2.2. Оцінку «добре» (74-81 балів) ставиться студенту, який при відповіді

на питання правильно та логічно відтворює навчальний матеріал, знає основні допоміжні значення та поняття, їх зміст, може дати їм пояснення, може самостійно аналізувати, узагальнювати та робити висновки, вміє наводити окремі власні приклади на підтвердження викладених думок. У відповіді немає порушень у послідовності, але можуть бути помилки у формулюванні складних теоретичних положень.

2.3. Оцінку *«задовільно» (64-73 балів)* ставиться студенту, який при відповіді на питання відтворює половину навчального матеріалу, знає тільки основні визначення та поняття, їх зміст та може дати їм пояснення, але допускає незначні помилки. У відповіді може бути порушена послідовність викладення навчального матеріалу, можуть бути помилки у формулюванні складних теоретичних положень.

2.4. Оцінку *«задовільно» (60-63 балів)* ставлять студенту, якщо питання розкриті частково, не завжди послідовно, у вирішенні практичних задач набуті знання застосовує з труднощами.

2.5. Оцінку *«незадовільно» (менше 60 балів)* ставлять студенту, якщо зміст питань не розкритий, допущені грубі помилки в кінцевих висновках, спеціальною термінологією володіє погано, текстовий матеріал оформлений з великою кількістю помилок.

Загальна оцінка рівня знань студентів за шкалою ECTS та національною шкалою виставляється у відповідності до таблиці.

Таблиця

Шкала оцінювання: національна та ECTS

Сума балів за всі види навчальної діяльності	Оцінка ECTS	Оцінка за національною шкалою
90 – 100	A	відмінно
82 – 89	B	добре
74 – 81	C	
64 – 73	D	задовільно
60 – 63	E	

Студенти, рівень знань яких оцінений нижче як 60 балів, іспит не склали.

Розглянуто і затверджено (протокол №1 від 31 серпня 2017 р.) на засіданні кафедри готельно-ресторанної справи

В.о. зав. кафедри готельно-ресторанної справи, д.т.н., проф.

В.Ф. Доценко

