

МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ
БЕРДЯНСЬКИЙ ЕКОНОМІКО-ГУМАНІТАРНИЙ КОЛЕДЖ
БЕРДЯНСЬКОГО ДЕРЖАВНОГО ПЕДАГОГІЧНОГО УНІВЕРСИТЕТУ



ЗАТВЕРДЖУЮ

Голова Приймальної комісії

Ірина МАКАРОВА


«24» березня 2021 р.

ПРОГРАМА

фахового вступного випробування

На основі ОКР кваліфікованого робітника
Для здобуття ОПС фахового молодшого бакалавра
Спеціальність 241 Готельно-ресторанна справа

Розглянуто та схвалено на
засіданні приймальної комісії
Протокол від 24.03.2021 р. № 2
Секретар приймальної комісії

 Галина ІВАНЧЕНКО

ЗМІСТ

1. ПОЯСНЮВАЛЬНА ЗАПИСКА.....	3
2. ЗМІСТ ПРОГРАМИ.....	5
3. КРИТЕРІЇ ОЦІНЮВАННЯ.....	9
4. СПИСОК РЕКОМЕНДОВАНОЇ ЛІТЕРАТУРИ.....	11

1. ПОЯСНЮВАЛЬНА ЗАПИСКА

Бердянський економіко-гуманітарний коледж Бердянського державного педагогічного університету має право приймати осіб для здобуття фахової передвищої освіти за освітньо-професійним ступенем: фаховий молодший бакалавр на основі освітньо-кваліфікаційного рівня кваліфікованого робітника. Для успішного засвоєння освітньо-професійної програми фахового молодшого бакалавра абітурієнти повинні мати повну загальну середню освіту, диплом кваліфікованого робітника та здібності до оволодіння знаннями, уміннями та навичками з професійної та практичної підготовки.

Метою фахового вступного випробування зі спеціальності 241 Готельно-ресторанна справа на освітньо-професійний ступінь «фаховий молодший бакалавр» є встановлення рівня підготовленості абітурієнтів, виявлення їх реальних знань, умінь і навичок як кваліфікованих робітників.

Завданням вступного фахового випробування є:

- визначення рівня підготовленості вступників;
- перевірка розуміння абітурієнтом програмного матеріалу дисциплін професійної та практичної підготовки;
- оцінювання сформованості відповідних умінь та навичок, здатності абітурієнта до творчого використання набутих знань;
- аналіз уміння абітурієнта сформулювати своє ставлення до конкретних проблем у сфері готельно-ресторанного обслуговування.

До програми вступного фахового випробування зі спеціальності 241 Готельно-ресторанна справа, включено навчальний матеріал з навчальних дисциплін: «Організація обслуговування в ресторанах», «Кулінарна характеристика страв», «Ділова етика та культура спілкування».

Вибір саме цих дисциплін дозволить комплексно оцінити рівень теоретичної та практичної підготовки вступників, визначити ступінь орієнтації та загальну спроможність продовжувати навчання на рівні фахового молодшого бакалавра. Фахові вступні випробування здійснюються шляхом вирішення вступниками тестових та практичних завдань. У кожному варіанті фахового вступного завдання поєднуються теоретичні питання та матеріали практичного характеру. Оцінювання тестових та практичних завдань відбувається за встановленою уніфікованою системою оцінювання знань.

Основні вимоги до вступників:

повинен знати:

- асортимент, рецептури, технологію виготовлення страв і напоїв;
- кулінарну характеристику страв і напоїв;
- правила і техніку прийомів обслуговування споживачів;
- форми складання серветок;
- правила оформлення столу квітами;
- види меню, порядок запису страв і напоїв в меню;
- правила і порядок подавання страв і напоїв, вимоги до їх оформлення і температури;

- відповідність асортименту вино-горілчаних виробів характеру страв;
- порядок оформлення рахунків та форми розрахунку із споживачами, в тому числі за кредитними картками;
- види і призначення посуду, приборів, столової білизни, способи їх зберігання;
- правила експлуатації відповідних видів технологічного обладнання, ЕККА, виробничого інвентарю, інструменту, ваговимірювальних приладів, їх призначення та використання в технологічному процесі;
- правила роботи закладів ресторанного господарства;
- санітарні правила для закладів ресторанного господарства;
- правила роздрібної торгівлі алкогольними напоями та тютюновими виробами;
- основи психології;
- принципи професійної етики;
- іноземну мову в межах розмовного мінімуму;
- правила і норми охорони праці, протипожежного захисту, виробничої санітарії та особистої гігієни;
- економічні досягнення необхідні для успішного виконання професійних завдань і обов'язків;

На фаховому вступному випробуванні вступник має продемонструвати професійну компетентність, щодо наступних кваліфікаційних **умінь**:

- підготовка торгівельної зали до обслуговування споживачів, отримання посуду, приборів, столової білизни;
- полірування посуду, приборів;
- складання серветок різними способами;
- здійснення попередньої сервірування столів;
- приймання замовлення від споживачів;
- отримання страви в роздавальні та в буфеті;
- подавання страв і напоїв;
- проведення обслуговування неофіційних банкетів;
- оформлення рахунків і розрахування зі споживачами;
- прибирання використаного посуду та приборів;
- замінювання столової білизни.

2. ЗМІСТ ПРОГРАМ

Дисципліна «Організація обслуговування в ресторанах»

Тема 1. Основні типи закладів ресторанного господарства.

Класифікація закладів ресторанного господарства. Характеристика ресторанів, класи ресторанів. Види послуг, які надають заклади ресторанного господарства. Принципи розміщення сітки закладів ресторанного господарства. Правила роботи закладів ресторанного господарства. Структура управління ресторану. Права та обов'язки працівників ресторану.

Тема 2. Виробничі приміщення, їх характеристика, обладнання

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

Тема 3. Торгівельні приміщення, їх характеристика, обладнання

Види торговельних приміщень: вестибюль з гардеробом, зала чекання (аванзала), торговельна і банкетна зали. Підсобні приміщення: сервізна та мийна столового посуду.

Вестибюль з гардеробом і аванзалюю. їх призначення, обладнання і вимоги до оформлення.

Торговельна зала - основне приміщення ресторану, її розміщення і зв'язки з виробничими цехами, сервізною і мийною столового посуду, буфетом. Інтер'єри залу, стилі дизайну і їх характеристика.

Банкетна зала, її характеристика.

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

Тема 4. Меню і преїскуранти

Меню. Призначення меню. Види меню: денного раціону, чергових страв, порційних страв, комплексних обідів, меню спеціальних видів обслуговування (приймів, банкетів, тематичних вечорів і т.д.). Асортиментний мінімум. Порядок розміщення закусок та страв з урахуванням послідовності їх подачі. Сезонні та фірмові страви в меню.

Преїскурант. Призначення і зміст преїскуранту. Послідовність розміщення в преїскуранті вино-горілчаних виробів, напоїв, кондитерських і тютюнових виробів.

Тема 5. Столовий посуд, прибори, білизна

Столовий посуд і його види: порцеляновий, фаянсовий, кришталевий, скляний, металевий, посуд із пластмаси, його форми, розміри, призначення.

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

Тема 6. Моделювання процесу підготовки торгового залу до обслуговування відвідувачів

Значення правильної організації підготовки торгового залу до обслуговування відвідувачів. Вимоги до прибирання приміщень. Підготовка торгового залу до прийому гостей.

Розміщення обідніх столів і стільців. Вплив конфігурації зали, розміщення колон, естради, дверей на розміщення столів і стільців. Ширина проходів і прохід між столами. Перевірка стійкості меблів. Міри усунення недоліків. Одержання стопової білизни, посуду і приборів. Перевірка якості. Способи додаткового протирання посуду і приборів.

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

Правила і порядок підготовки квітів при складанні букетів, композицій.

Сервіровка столів. Способи накривання столів скатертинами і заміна скатертин. Загальні правила і послідовність сервірування столів в залежності від типу підприємства. Підбір посуду, приборів і столової білизни для даного виду обслуговування. Види сервіровки. Вимоги до сервіровки столів і техніка сервірування. Сервіровка столів на групу відвідувачів. Розміщення на столах картонок меню і преїскурантів. Схеми сервіровки столів.

Складання полотняних серветок. Призначення полотняних серветок. Способи складання серветок при різних видах обслуговування.

Особиста підготовка офіціанта до роботи. Значення особистої гігієни. Основні вимоги до спецодягу, взуття. Моделювання процесу обслуговування гостей в закладах ресторанного господарства. Принципи гостинності.

Тема 7. Обслуговування відвідувачів

Процес обслуговування відвідувачів. Зустріч відвідувачів, прийом замовлення і одержання готових страв. Подача вино-горілчаних виробів, напоїв, закусок, перших і других гарячих страв, солодких страв, фруктів і гарячих напоїв; розрахунок з відвідувачами, прибирання використаного посуду.

Прийом відвідувачів. Правила і порядок прийому відвідувачів. Подача меню і преїскурантів. Прийом замовлення. Рекомендації страв і вино-горілчаних виробів згідно асортименту меню і преїскуранту. Необхідність перевірки відповідної сервіровки столу до замовлення. Передача замовлення в буфет, холодний і гарячий цехи, одержання і підготовка посуду для замовлених страв.

Одержання напоїв і готових страв. Необхідність перевірки одержаної продукції згідно замовлення. Вимоги до оформлення страв.

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

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

Послідовність подачі.

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

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

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

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

Подача вино-горілчаних виробів і холодних напоїв. Порядок сервіровки столу у відповідності з подачею вино-горілчаних виробів. Температура подачі вино-горілчаних виробів, техніка подачі. Техніка відкривання пляшок і наливання напоїв.

Прибирання використаного посуду за допомогою засобів малої механізації. Послідовність прибирання чарок, бокалів, склянок, тарілок, приборів.

Розрахунок з відвідувачами. Форма рахунку, зміст і порядок його заповнення. Подача рахунку і проведення розрахунків у готівковій та у безготівковій формі.

Дисципліна «Кулінарна характеристика страв»

Тема 1. Кулінарна страва як основний засіб задоволення потреб споживачів у наданні послуг харчування в закладах ресторанного господарства

Кулінарна страва як основний засіб задоволення потреб споживачів у наданні послуг харчування в закладах ресторанного господарства. Нові види сировини, що використовуються в закладах ресторанного господарства для приготування кулінарних страв та напоїв, їх походження та характеристика. Фудпейрінг («foodpairing») в закладах ресторанного господарства. Створення нових смакових композицій.

Тема 2. Рецептатура і технологія приготування страв та напоїв, їх кулінарна характеристика

Рецептура та технологія приготування, бутербродів, холодних страв, закусок та салатів, їх кулінарна характеристика. Рецептатура та технологія приготування других гарячих страв із м'яса та птиці, їх кулінарна характеристика. Рецептатура та технологія приготування других гарячих страв із риби, їх кулінарна характеристика, вимоги до оформлення та подавання. Рецептатура та технологія нескладного приготування солодких страв та напоїв. їх кулінарна характеристика.

Дисципліна «Ділова етика і культура спілкування»

Тема 1. Психологія підприємницької діяльності. Міжособові

взаємини

Психологічні та суспільні відносини. Особливість в системі виробничих відносин. Встановлення міжособових відносин. Психологія симпатій та антипатій. Психологічний клімат трудового колективу. Особа як об'єкт управління. Психологія та етика сучасного керівника.

Тема 2. Психологія та етика різних видів ділової комунікації

Спілкування як обмін інформацією. Засоби спілкування (вербальні і невербальні) Комунікативні бар'єри та способи їх подолання. Спілкування, як взаємодія. Типи взаємодій. Взаємодія як організація сумісної успішності.

Спілкування як сприйняття один одного. Поняття соціальної перцепції. Основні ознаки сприйняття людини людиною.

Тема 3 Механізми встановлення ділових контактів

Візуальний контакт. Взаємне розташування у просторі. Зони спілкування. Відкриті і закриті питання. Скриті компліменти. Сприйняття критики. Прощання. Запрошення.

Тема 4 Особливості спілкування з різними типами відвідувачів

Психологія різних типів відвідувачів. Роль психологічних знань в підвищенні культури обслуговування. Особливості спілкування з відвідувачами з врахуванням компетентності, статусу, купівельної спроможності, місця проживання, смаків, віку, статі.

Тема 5 Діловий етикет. Міжнародні особливості етикету

Поняття професійна етика. Взаємозв'язок етики та суспільної моралі. Етичні норми фахівця. Діловий етикет офіціанта. Ділова атрибутика. Національні особливості етикету. Роль народних звичаїв, обрядів, традиційні, міжнародні особливості та відмінності ділового етикету східних та західних народів світу.

3. КРИТЕРІЇ ОЦІНЮВАННЯ

Тест – це завдання стандартної форми, виконання якого дає можливість виявити рівень сформованості знань, умінь, навичок вступника.

Час виконання тестових завдань – 180 хвилин.

Екзаменаційний тест складається із 100 завдань, з яких – 95 тестів закритого типу (з альтернативними вибірковими відповідями в 3-4-х варіантах) та 5 тестів відкритого типу (самостійна відповідь на питання, на визначення термінологічних понять, та інших форм фахового контролю).

Від 1-го до 95-го завдання за кожну правильну відповідь нараховується 0,8 бали.

Кількість правильних відповідей за тестові питання	Бал за 200-бальною шкалою оцінювання	Кількість правильних відповідей за тестові питання	Бал за 200-бальною шкалою оцінювання
0	100,0	48	138,4
1	100,8	49	139,2
2	101,6	50	140,0
3	102,4	51	140,8
4	103,2	52	141,6
5	104,0	53	142,4
6	104,8	54	143,2
7	105,6	55	144,0
8	106,4	56	144,8
9	107,2	57	145,6
10	108,0	58	146,4
11	108,8	59	147,2
12	109,6	60	148,0
13	110,4	61	148,8
14	111,2	62	149,6
15	112,0	63	150,4
16	112,8	64	151,2
17	113,6	65	152,0
18	114,4	66	152,8
19	115,2	67	153,6
20	116,0	68	154,4
21	116,8	69	155,2
22	117,6	70	156,0
23	118,4	71	156,8
24	119,2	72	157,6
25	120,0	73	158,4
26	120,8	74	159,2
27	121,6	75	160,0
28	122,4	76	160,8
29	123,2	77	161,6

30	124,0	78	162,4
31	124,8	79	163,2
32	125,6	80	164,0
33	126,4	81	164,8
34	127,2	82	165,6
35	128,0	83	166,4
36	128,8	84	167,2
37	129,6	85	168,0
38	130,4	86	168,8
39	131,2	87	169,6
40	132,0	88	170,4
41	132,8	89	171,2
42	133,6	90	172,0
43	134,4	91	172,8
44	135,2	92	173,6
45	136,0	93	174,4
46	136,8	94	175,2
47	137,6	95	176,0

Від 96-го до 100-го завдання за кожну відповідь нараховується від 0 до 4,8 бала в залежності від повноти відповіді.

3,7 - 4,8 балів - завдання виконано повністю, відповідь обґрунтовано, висновки та пропозиції аргументовано і оформлено належним чином.

2,5 – 3,6 балів - завдання виконано повністю, але допущено незначні неточності у відповідях або оформленні.

1,3 – 2,4 балів - завдання виконано менш ніж на 60%, за умови належного оформлення; або не менш ніж на 80% якщо допущені незначні помилки у відповідях або оформленні.

0 – 1,2 балів - завдання виконано менш ніж на 40%, без належного оформлення, зі значними помилками у відповідях або оформленні.

Отже, за 5 тестів відкритого типу вступник може набрати від 0 до 24 балів.

Остаточна конкурсна оцінка (**КО**) за 200-бальною шкалою (від 100 до 200) формується за формулою:

$$\mathbf{КО = 3Т + ВТ,}$$

де **3Т** - бали за виконання тестів закритого типу (див. таблицю); **ВТ** - бали за виконання тестів відкритого типу (від 96-го до 100-го).

4. СПИСОК РЕКОМЕНДОВАНОЇ ЛІТЕРАТУРИ

Дисципліна «Організація обслуговування»

1. Архіпов В.В., Русавська В.А. Організація обслуговування в закладах ресторанного господарства: навч. пос. [для студ. вищ. навч. закл.] К.: Центр учбової літератури, 2009. - 342 с. [електронна книга]
2. За заг. ред. проф. П'ятницької Н.О. Організація обслуговування у закладах ресторанного господарства. Вид. 2-ге. К.: Кондор-Видавництво, 2012. - 791 с. [електронна книга]
3. Лавров Ю.А. Напої для здоров'я. - Київ: Техніка, 2015.
4. Лук'янов В.О., Мунін Г.Б. Організація готельно-ресторанного обслуговування: Навч. пос. Вид. 2-ге. К.: Кондор-Видавництво, 2012. – 346 с. [електронна книга]
5. Малюк Л.П., Кононенко Т.П., Полстяна Н.В., Усіна А.І. Організація робота бармена. Харків: 2002.
6. Мостова Л.М., Новікова О.В. Організація обслуговування на підприємствах ресторанного господарства. Навч. посіб. Вид. 2-ге. К.: Видавництво Ліра-К, 2012. - 388 с. [електронна книга]
7. Національний стандарт України. Заклади ресторанного господарства. Класифікація. ДСТУ № 4282. К.: Держстандарт України, 2004. [електронна книга]
8. Сало Я.М. Організація обслуговування населення на підприємствах харчування. Ресторанна справа: Довідник офіціанта. Львів : Афіша, 2007. - 301 с.5 [електронна книга]
9. Сирохман І.В. Товарознавство продовольчих товарів. - К.: Лібра, 2003.
10. Щербак О.І.. Організація підготовки фахівців із комерційної діяльності. - Львів: Оріана-нова, 2001.

Дисципліна «Кулінарна характеристика страв

1. Дорохніна М.О., Капліна Т.В. Технологія продукції харчування у таблицях і схемах: Навчальний посібник.
2. Доцяк В.С. Українська кухня: Підр. К.: Ігнатекс - Україна, 2013. - 568 с. Львів: Оріяна-Нова, 1998.-558с.
3. Корягіна М.Ф., Юліна А.І., Петренко А.Ф.: Технологія продукції громадського харчування: Навчальний посібник. К.: Київ. нац. торг.-екон. ун-т, 2002. -132с. Антонець Л.І. та ін.
4. Косовенко М.С., Смирнова Ж.М., Старовойт Л.Я. Технологія приготування їжі: Підручник. К.: Факт, 2003.
5. Лабораторний практикум з предмету «Технологія приготування їжі»: Навчальний посібник. К.: Факт, 2003. -304 с.
6. Пластун А.М., Ткач В.В. Технологія приготування їжі: Практикум. К.: «Центр навчальної літератури», 2004. -212с.
7. Шумило Г.І. Технологія приготування їжі: Навч. посіб. К.: Кондор, 2009.- 506 с.

Дисципліна «Ділова етика та культура спілкування»

1. Блощинська В.А. Етика. Практикум : Навч. посіб. для ВНЗК. : Центр учбової літератури, 2005. - 248с.5 [електронна книга]
2. Газнюк Л.М. та ін. Естетика : Навч. посіб.К. : Кондор, 2011.-124 с.
3. Петрушенко В.Л. та ін. Етика та естетика : Навчальний посібник Львів: Видавництво Національного університету «Львівська політехніка», 2008.- 180 с.4 [електронна книга]