



**ЦЕНТРАЛЬНА СПІЛКА СПОЖИВЧИХ ТОВАРИСТВ УКРАЇНИ  
(УКООПСПІЛКА)**

Філія «Білгород-Дністровський економіко-правовий коледж»  
ВНЗ Укоопспілки «Полтавський університет економіки та торгівлі»

---

Затверджую

Голова приймальної комісії

БДЕЦК ПУЕТ



Г.С.Бойко

## **Програма**

### **фахових вступних випробувань**

для вступників на основі освітньо-кваліфікаційного рівня

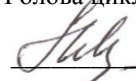
- Молодшого спеціаліста
- Бакалавра
- Кваліфікованого робітника (споріднена професія)
- Кваліфікованого робітника

для здобуття освітньо-професійного ступеня

фахового молодшого бакалавра з

**за спеціальністю 181 Харчові технології**

Розглянуто на засіданні  
циклової комісії  
фахових дисциплін  
Протокол № 8 від 22.03 2021р.  
Голова циклової комісії

 Л.С.Монастирська

## Пояснювальна записка

Матеріал для співбесіди складається з питань наступних дисциплін: «Технологія виробництва харчової продукції», «Устаткування закладів ресторанного господарства», «Організація виробництва у закладах ресторанного господарства», які за своєю складністю є достатньо рівнозначними і розраховані на письмову відповідь вступника.

Зміст матеріалу відповідає діючим програмам спеціальних дисциплін та вимогам до проведення відповідного виду контролю знань, дає змогу об'єктивно оцінити обсяг, структуру та рівень знань вступників.

Теоретичні питання з дисципліни «Технологія виробництва кулінарної продукції» містять матеріал, що включає питання послідовності виконання технологічних операцій при механічному кулінарному обробленні овочів, риби та м'яса, технологію приготування напівфабрикатів, готових страв, борошняних виробів, правила їх відпускання, умови та строки реалізації та зберігання.

Питання з дисципліни «Устаткування закладів ресторанного господарства» містять матеріал, що включає питання призначення та сферу використання машин та апаратів закладів ресторанного господарства; будову механічного, теплового, холодильного, устаткування; принцип роботи, правила та безпечної їх експлуатації.

Питання з дисципліни «Організація виробництва у закладах ресторанного господарства» розкривають характеристику типів закладів ресторанного господарства, їх класифікацію, вимоги до специфіки діяльності, суть оперативного планування виробництва, його складові елементи, структуру, загальні вимоги до закладів ресторанного господарства.

### Зміст програми дисципліни «Технологія виробництва кулінарної продукції»

№ з/п	Назва розділу, теми	Зміст
1	Механічне кулінарне оброблення овочів та грибів	Значення овочів у харчуванні. Технологічні процеси механічної кулінарної обробки картоплі та коренеплодів. Способи зберігання очищеної картоплі. Способи нарізання овочів. Підготовка овочів для фарширування. Відходи овочів та їх використання. Обробка грибів.
2	Механічне кулінарне оброблення риби та нерибних продуктів моря	Значення риби у харчуванні. Технологічний процес механічної кулінарної обробки риби з кістковим скелетом. Обробка безлускатої та дрібнолускатої риби. Підготовка риби для фарширування. Механічна кулінарна обробка риби з хрящовим скелетом. Напівфабрикати для варіння, припускання, смаження основним способом та у фритюрі. Приготування натуральної січеної маси та напівфабрикати з неї.

		<p>Приготування рибної котлетної маси н/ф з неї. Вимоги до якості рибних н/ф, умови та терміни їх зберігання.</p> <p>Обробка та використання харчових відходів.</p>
3	Механічне кулінарне оброблення м'яса, м'ясопродуктів, с/г птиці, та кролів	<p>Значення м'яса у харчуванні. Види м'яса. Технологічна схема оброблення м'яса.</p> <p>Кулінарне розбирання та обвалювання туш яловичини, свинини, баранини, телятини.</p> <p>Асортимент, технологія приготування напівфабрикатів.</p> <p>Вимоги до якості напівфабрикатів з м'яса; терміни їх зберігання.</p> <p>Приготування натуральної січеної, котлетної мас.</p> <p>Асортимент, напівфабрикати.</p> <p>Вимоги до якості напівфабрикатів, умови та терміни їх зберігання.</p> <p>Значення с/г птиці у харчуванні, технологічна схема оброблення.</p> <p>Асортимент, технологія приготування н/ф із птиці.</p> <p>Вимоги до якості.</p>
4	Теплове кулінарне оброблення продуктів	<p>Значення теплового кулінарного оброблення продуктів.</p> <p>Характеристика основних прийомів теплового оброблення продуктів.</p> <p>Комбіновані прийоми теплового оброблення.</p> <p>Допоміжні прийоми теплового оброблення.</p>
5	Приготування супів	<p>Значення супів у харчуванні, їх класифікація.</p> <p>Напівфабрикати для супів.</p> <p>Заправні супи: загальні правила приготування.</p> <p>Асортимент, технологія приготування борщів, щів, капустажків, розсольників. Вимоги до якості.</p> <p>Супи картопляні (з овочами, крупами, бобовими та макаронними виробами). Вимоги до якості, умови та терміни реалізації.</p> <p>Супи з макаронними виробами, домашньою локшиною, крупами та бобовими. Вимоги до якості.</p>
6	Приготування соусів	<p>Значення соусів у харчуванні, їх класифікація.</p> <p>Технологічний процес приготування червоного основного соусу та його похідних.</p> <p>Білі соуси на м'ясному та рибному бульйонах, асортимент, технологія приготування, кулінарне призначення.</p>
7	Страви та гарніри з круп, бобових та макаронних виробів	<p>Правила варіння каш: розсипчастих, в'язких, рідких.</p> <p>Вироби з каш. Вимоги до якості.</p>

8	Страви та гарніри з овочів та грибів	<p>Загальні правила варіння бобових. Приготування, оформлення та відпускання страв з бобових.</p> <p>Страви з макаронних виробів. Вимоги до якості. Значення страв з овочів у харчуванні.</p> <p>Процеси, що відбуваються в овочах під час теплового кулінарного оброблення овочів.</p> <p>Технологічний процес приготування та відпускання страв з варених, припущених та тушкованих овочів.</p>
9	Страви та гарніри з борошна	<p>Асортимент, технологія приготування та відпускання страв з борошна. Технологія приготування борошняних гарнірів: домашньої локшини, галушок, грінок.</p>
10	Страви з риби та нерибних продуктів моря	<p>Процеси, що відбуваються у рибі під час теплової обробки.</p> <p>Правила варіння та припускання риби.</p> <p>Страви зі смаженої, запеченої, тушованої риби.</p> <p>Асортимент, технологія приготування, правила відпускання.</p> <p>Технологія приготування страв з натуральної січеної маси. Асортимент, технологія приготування, правила відпускання.</p>
11	Страви з м'яса та м'ясопродуктів	<p>Значення м'ясних страв у харчуванні.</p> <p>Відварні страви з м'яса. Асортимент, загальні правила приготування. Вимоги до якості страв.</p> <p>Смажені страви з м'яса. Асортимент, загальні правила приготування. Вимоги до якості страв.</p> <p>Тушковані страв з м'яса. Асортимент, загальні правила приготування. Вимоги до якості страв.</p> <p>Приготування страв з натуральної січеної, котлетної мас з м'яса. Вимоги до якості страв.</p>
12	Закуси та холодні страви	<p>Бутерброди. Асортимент, класифікація. Правила приготування, оформлення та відпускання.</p> <p>Вимоги до якості, умови та терміни реалізації.</p> <p>Закуси та холодні страви з риби, рибної гастрономії. Технологія приготування, оформлення, відпускання. Вимоги до якості.</p> <p>Закуси та холодні страви з м'яса, птиці, субпродуктів. Асортимент, технологія приготування, оформлення та відпускання.</p> <p>Вимоги до якості, підбір соусів, гарнірів, умови та терміни реалізації.</p>

13	Солодкі страви і напої	<p>Класифікація солодких страв та напоїв. Компоти зі свіжих, сушених, консервованих плодів та ягід. Ассортимент, технологія приготування, оформлення та подавання. Вимоги до якості, умови та терміни реалізації</p> <p>Солодкі драглеподібні страви: желе, муси, самбуки, креми. Технологія приготування, оформлення та подавання.</p> <p>Гарячі солодкі страви. Класифікація. Ассортимент. Технологія приготування, оформлення та відпускання. Вимоги до якості, умови та терміни реалізації.</p> <p>Гарячі напої. Ассортимент. Технологія приготування та подавання у закладах ресторанного господарства різних типів. Вимоги до якості, умови та терміни реалізації.</p>
14	Страви та кулінарні вироби з борошна	<p>Ассортимент, технологія приготування, відпускання страв із борошна: вареників, галушок, пельменів, млинчиків. Вимоги до якості, умови та терміни реалізації.</p> <p>Технологія приготування рідкого прісного тіста та виробів з нього: налисників з різними фаршами, оладок на кислому молоці, тощо. Вимоги до якості.</p> <p>Способи приготування дріжджового тіста, його різновиди.</p> <p>Ассортимент, технологія приготування, кулінарних виробів із дріжджового тіста. Естетичні вимоги до оформлення, вимоги до якості, умови та терміни реалізації.</p>

**Перелік питань для співбесіди з дисципліни  
«Технологія виробництва кулінарної продукції»**

1. Яка ціль сортування та калібрування картоплі?
2. Які форми нарізання овочів ви знаєте?
3. Як визначають якість свіжої риби?
4. Чому напівфабрикат для варіння риби нарізають під прямим кутом?
5. Яку форму мають тюфтельки, биточки, тільне, зрази, рулет з рибної котлетної?
6. Як органоліптично з'ясувати доброякісність свіжого м'яса?
7. Назвіть дрібношматкові напівфабрикати з яловичини.
8. Дайте асортимент заправних супів.
9. Укажіть вимоги до якості, умови та терміни реалізації супів з макаронними виробами.
10. Укажіть асортимент, технологію приготування, вимоги до якості, правила відпускання борщів, солянок.
11. Укажіть асортимент, технологію приготування, вимоги до якості, правила відпускання соусів грибних, молочних, сметанних.
12. Укажіть перелік страв зі смажених овочів.
13. Охарактеризуйте технологічний процес підготовки риби для фарширування.
14. Дайте перелік страв зі смаженого м'яса.
15. Укажіть асортимент, технологію приготування, вимоги до якості, правила відпускання салатів, салатів-коктейлів, вінегретів.
16. У чому полягають особливості приготування компоту з сушених фруктів?

17. Дайте асортимент, технологію приготування, вимоги до якості, правила відпускання гарячих солодких страв.
18. Укажіть асортимент, технологію приготування, вимоги до якості, правила відпускання натуральних плодів і ягід, компотів, киселів, желе.
19. Укажіть асортимент кулінарних виробів із дріжджового тіста.
20. Указати асортимент, технологію приготування, вимоги до якості, правила відпускання страв для дитячого та шкільного харчування.

## **Література**

### ***Нормативно-правові документи***

1. *Закони України:*
  - 1.1 "Про захист прав споживачів" від 12.05.91 № 1023- XII (редакція станом на 02.12.12).
  - 1.2. "Про безпечність та якість харчових продуктів" від 23.12.97 № 771/97-ВР (редакція діє з 1 1.08.13).
  - 1.3. "Про забезпечення санітарного та епідемічного благополуччя населення" від 02.11.04 № 213 7-І V (редакція станом на 26.04.2014).
2. Правила роботи закладів (підприємств) ресторанного господарства (Наказ Міністерства економіки та з питань європейської інтеграції України від 24.07.02 № 219).
3. Про порядок розробки та затвердження технологічної документації на фірмові страви, кулінарні та кондитерські вироби у закладах ресторанного господарства (Наказ Міністерства економіки України від 25.01.2008 р. № 21).
  4. Збірник рецептур національних страв та кулінарних виробів для підприємств громадського харчування усіх форм власності. К.: А.С.К., 2000.
  5. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания. Харьков: Фактор, 2007.
  6. Сборник рецептур мучных кондитерских и булочных изделий. СПб: ПРОФПКС, 2008. 296 с.
  7. Сборник рецептур блюд диетического питания для предприятий общественного питания. К.: Техника, 1989.
  8. Сборник рецептур блюд для питания школьников. К.: Техника, 1987.
  9. Збірник рецептур. Укоопспілка. Полтавський університет споживчої кооперації України / В. С, Ростовський, Н. В. Дібрівська, В. Ф. Пасенко. - К.: "Центр учбової літератури", 2010.
10. ДСТУ 3862-99 "Ресторанне господарство. Терміни та визначення" (зі змінами). Затверджений і введений в дію наказом Держстандарту України від 26 березня 1999 р. № 163.
11. ДСТУ 4281 -2004 "Заклади ресторанного господарства. Класифікація". - К. : Держстандарт України, 2004.
12. Державні санітарні правила і норми влаштування, утримання загальноосвітніх навчальних закладів та організації навчально-виховного процесу. ДСанПін 5.5.2 008-01. Затверджено. Постанова Головного державного санітарного лікаря України 14.08.2001 №63.
13. Санітарні правила для підприємств громадського харчування, включаючи кондитерські цехи і підприємства, то виробляють м'яке морозиво (зі змінами і доповненнями, внесеними Постановою Головного державного санітарного лікаря України Державної санітарно-епідеміологічної служби України від 23 січня 2006 р. № 2.
14. СанПін 2.3.23 1324-03 Гігієнічні вимоги до термінів придатності та умов зберігання харчових продуктів.

### ***Міждержавні, стандарти***

15. ГОСТ 30390-95 "Ресторанное хозяйство. Кулинарная продукция, реализуемая населению. Общие технические условия".

### **Базова**

16. Архіпов В. В. Ресторанна справа: Асортимент, технологія і управління якістю продукції в сучасному ресторані: навч. посіб. В. В. Архіпов, А. В. Архіпова, Т. В. Іванникова К.: Фірма "ІНКОС", Центр навчальної літератури, 2007. 387 с.
17. Дорохіна М. О. Технологія продукції харчування у таблицях і схемах: навч. посіб. / М. О. Дорохіна Т. В. Капліна. К.: Кондор, 2008.-280 с.
18. Косовенко М. С, Смирнова Ж. М., Старювойт Л. Я. Технологія приготування їжі. К.: Факт, 2003.
19. Капліна Т. В., Білоусько О. А., Куш Л. І., Слимак Н. В., Іванова О. В., Шкарупа В. Г., Дорохіна М. О., Карпенко В. Д, Положишникова О. І. - Технологія продукції ресторанного господарства. Полтавська кухня: навч. посіб. - К.: "Центр учбової літератури", 2008.
20. Ковалев І. И, Куткина М. П., Кравцова В. А. Технология приготовления пищи. Москва: Деловая література, Омега-Л, 2003.
21. Грищенко І. М., Кравчук Н. М. Дієтичне та дитяче харчування. навч. посіб. — К.: КНТЕУ, 2003.
22. Липок Г. М., Самохвалова О. В. Технологія борошняних кондитерських і хлібобулочних виробів: навч. посіб.. Суми: ВТД "Університетська книга", 2009. - 464 с.
23. Льовшина Л. Д., Новікова О. В. та ін. Технологія приготування їжі: українська кухня: навч. посіб. Харків: Світ книг, 2012.
24. Ростовський В.С., Новікова О. В. Технологія виробництва борошняних кондитерських виробів: навч. посіб. К.: Ліра-К, 2009. 547 с.
25. Шумило Г. І. Технологія приготування їжі: навч. посіб. — К.: Кондор. 2006. - 506 с.

### **Перелік питань для співбесіди з дисципліни «Устаткування закладів ресторанного господарства»,**

<b>№ з/п</b>	<b>Назва розділу, теми</b>	<b>Зміст</b>
1	Устаткування сортувально-калібрувальне та очищувальне	Устаткування для чищення овочів періодичної та безперервної дії. Будова, принцип роботи, правила безпечної експлуатації.
2	Устаткування сортувально-калібрувальне та очищувальне	Просіювачі. Типи, призначення. Особливості будови окремих моделей. Принцип роботи, правила безпечної експлуатації.
3	Устаткування різальне	М'ясорубки. Особливості будови окремих моделей. Принцип роботи, правила експлуатації.
4	Устаткування місильно-перемішувальне	Устаткування для змішування тіста. Особливості будови окремих моделей. Принцип роботи, правила безпечної експлуатації. Збивальні машини та механізми. Особливості будови окремих моделей. Принцип роботи, правила безпечної експлуатації.

5	Універсальні кухонні машини	<p>Універсальні кухонні машини. Типи, призначення, класифікація.</p> <p>Універсальні кухонні машини загального призначення.</p> <p>Особливості будови окремих моделей. Принцип роботи, правила безпечної експлуатації.</p> <p>Універсальні кухонні машини спеціалізованого призначення.</p> <p>Особливості будови окремих моделей. Принцип роботи, правила безпечної експлуатації.</p>
6	Устаткування для варіння	<p>Котли для варіння їжі стаціонарні. Типи, особливості будови окремих моделей; принцип роботи, правила безпечної експлуатації.</p> <p>Пароварильні апарати, особливості будови окремих моделей, принцип роботи, правила безпечної експлуатації.</p>
7	Апарати для смаження та випікання	<p>Жарильно-пекарське устаткування. Призначення, особливості будови окремих моделей.</p> <p>Сковороди. Призначення, типи, особливості будови окремих моделей, принцип роботи, правила безпечної експлуатації.</p> <p>Жарильні апарати для двостороннього смаження.</p> <p>Фритюрниці. Призначення, типи, особливості будови окремих моделей, принцип роботи, правила безпечної експлуатації.</p>
8	Універсальні теплові апарати	<p>Плити електричні. Особливості будови окремих моделей, принцип роботи, правила безпечної експлуатації.</p>
9	Торговельно - технологічне холодильне устаткування	<p>Стаціонарні та збірні холодильні камери. Призначення, типи, загальна характеристика, особливості будови та експлуатації.</p> <p>Шафи холодильні. Призначення, типи, особливості будови окремих моделей, принцип роботи, правила експлуатації.</p>
10	Торговельно – технологічне холодильне устаткування	<p>Холодильні вітрини, прилавки, прилавки - вітрини.</p> <p>Особливості будови окремих моделей, принцип роботи, правила експлуатації</p> <p>Холодильні столи. Призначення, типи, особливості будови окремих моделей, принцип роботи, правила експлуатації.</p>



	Холодильне устаткування виробничих цехів та ліній відпускання страв. Призначення, типи. Особливості будови окремих моделей моделей, принцип роботи, правила експлуатації.
--	---

**Перелік питань для співбесіди з дисципліни  
«Устаткування закладів ресторанного господарства»**

1. Назвіть марки машини для очищення картоплі.
2. Чому овочі перед очищенням піддають калібруванню?
3. Укажіть будову, принцип роботи картопле чистильної машини МОК-125.
4. Які деталі м'ясорубки МИМ-105 є робочими органами?
5. Укажіть послідовність збирання збивальної машини типу МВ-35М.
6. Укажіть правила експлуатації тістомісильної машини ТТМ-1М.
7. У чому полягає економічна ефективність використання універсальних приводів загально призначення?
8. Укажіть правила експлуатації електричних харчоварильних котлів.
9. Укажіть особливості будови пекарської шафи типу ШПЕСМ-3.
10. Чому форма дна ванни фритюрниці ФЕСМ-20 має форму паралелепіпеда?
11. Яких основних правил експлуатації слід дотримуватись при експлуатації плити електричної типу ПЕСМ-4ШБ?
12. Укажіть правила експлуатації шафи пекарської ШПЕСМ-3.
13. Опишіть схему будови холодильної компресійної машини.
14. Укажіть призначення, типи, особливості будови шафи холодильної ШХ-0,4. Опишіть принцип роботи, правила експлуатації.
15. Укажіть види холодильного устаткування виробничих цехів та ліній відпускання страв, особливості будови окремих моделей, принцип роботи, правила експлуатації.

**Рекомендована література**

*Базова*

1. Кодекс України "Про адміністративні правопорушення і змінами та доповненнями).
2. Кримінальний кодекс України.
3. Закони України:
  - 3.1. "Про забезпечення санітарного та епідемічного благополуччя населення" від 02.11.04 № 2137-IV (редакція станом на 26.04.2014).
  - 3.2. "Про застосування реєстраторів розрахункових операцій у сфері торгівлі, громадського харчування та послуг" від 06.07.95 № 265/95-ВР.
  - 3.3. "Про безпечність та якість харчових продуктів" від 03.12.97 № 771/97-ВР (редакція діє з 11.08.13).
4. Правила роботи закладів (підприємств) ресторанного господарства (Наказ Міністерства економіки та з питань європейської інтеграції України від 24.07.02 № 219).
5. Рекомендовані норми технічного оснащення закладів громадського харчування (Наказ Міністерства економіки та з питань європейської інтеграції України від 03.01.03 № 2).
6. Дорохін В. О. Теплове обладнання підприємств харчування / В. О. Дорохін, Н.В. Герман, О.П. Шеляков. – Полтава: РВВ ПУСКУ, 2004.
7. Конвісер І. О. Устаткування закладів ресторанного господарства: навч. посіб. / І. О. Конвісер, Г. А. Бублик, Т. Б. Паригіна, Ю. М. Григор'єв. – К.: КНТЕУ, 2005.

8. Руцкий А. В. Холодильная техника и технология / А. В. Руцкий. – Москва: ИНЕФРА, 2000.
9. Черевко О. І. Обладнання підприємств у сфері торгівлі: Навч. посіб. / О. І. Черевко, О. В. Новікова, О. В. Потапов. – К.: Ліра-К, 2010.
10. Шаповал С. Л., Тарасенко І. І., Шинкаренко О. П. / За ред. Мазаракі А. А. Устаткування закладів ресторанного господарства. Механічне устаткування: навч. посіб. – К.: КНТЕУ, 2012. – 240 с.

**Допоміжна**

11. Дейниченко Г. В. Оборудование предприятий питания. Справочник. – Ч. 1, 2, 3 / Г. В. Дейниченко, В. А. Ефимов, Г. М. Постнов. – Харків: Торнадо, 2002.
12. Золин В. П. Технологическое оборудование предприятий общественного питания: учеб. / В. П. Золин. – Москва: САДЕМА, 2002.
13. Пахомов П. Л., Сафонов В. В. Холодильна техніка: навч. посіб. – Харків: ХДУХТ, 2003. – 224 с.
14. Чаблин Б. В. Практикум по механическому оборудованию предприятий общественного питания / Б. В. Чаблин, И. А. Евдокимов. – Москва: Де Ли Принт, 2007. – 312 с.

**Зміст програми  
дисципліни  
«Організація виробництва закладів ресторанного господарства»**

<i>№ з/п</i>	<i>Назва розділу, теми</i>	<i>Зміст</i>
1	Характеристика типів закладів ресторанного господарства	Класифікація закладів ресторанного господарства. Характеристика комплексу послуг закладів ресторанного господарства. Характеристика типів закладів ресторанного господарства. Спеціалізація закладів ресторанного господарства.
2	Організація постачання	Завдання організації постачання закладів ресторанного господарства сировиною, напівфабрикатами, предметами матеріально - технічного оснащення. Джерела постачання сировини, напівфабрикатів, продуктів у заклади ресторанного господарства. Договори постачання. Види, порядок укладання. Організація приймання продовольчих товарів за якістю та кількістю, документальне оформлення. Організація матеріально-технічного постачання. Порядок приймання матеріально-технічних цінностей. Організація комірнього господарства.

3	<p>Оперативне планування виробництва. Технологічна документація</p>	<p>Значення оперативного планування роботи виробництва, складові елементи. Класифікація меню. Порядок розробки меню. Вимоги до оформлення меню у закладах ресторанного господарства різних типів. Технологічна документація. Види збірників рецептур страв, кулінарних та кондитерських виробів, їх призначення, будова, зміст. Технологічні картки, порядок їх складання та оформлення.</p>
4	<p>Організація роботи заготівельних цехів</p>	<p>Загальні вимоги до овочевого цеху. Характеристика технологічних ліній та робочих місць цеху. Технологічне устаткування, принципи його розміщення; організаційно-технологічне оснащення цеху згідно з діючими нормами оснащення. Склад бригади працівників. Загальні вимоги до м'ясо-рибного цеху. Характеристика технологічних ліній та робочих місць цеху. Технологічне устаткування, принципи його розміщення; оснащення посудом, інвентарем, інструментами. Склад бригади працівників.</p>
5	<p>Організація роботи доготівельних цехів</p>	<p>Загальні вимоги до гарячого цеху. Характеристика технологічних ліній (відділень) та робочих місць цеху. Технологічне устаткування, принципи його розміщення, оснащення цеху посудом інвентарем, інструментами. Склад бригади. НОП працівників. Загальні вимоги до холодного цеху. Характеристика технологічних ліній та робочих місць цеху. Технологічне устаткування, принципи його розміщення, оснащення цеху посудом інвентарем, інструментами. Склад бригади працівників.</p>
6	<p>Організація роботи борошняного, кондитерського цехів</p>	<p>Склад приміщень борошняного, кондитерського цехів, загальні вимоги до них. Характеристика технологічних ліній та робочих місць. Технологічне устаткування, принципи його розміщення. Склад бригади працівників.</p>
7	<p>Організація роботи мийної столового посуду</p>	<p>Організація роботи мийної столового посуду. Вимоги до приміщення. Характеристика робочих місць на лінії для миття посуду. Технологічне устаткування, принципи його розміщення; оснащення інвентарем, миючими та дезінфікуючими засобами; правила їх використання. Режим миття посуду та столових приборів.</p>

8	Організація роботи мийної кухонного посуду	Організація роботи мийної кухонного посуду. Вимоги до приміщення. Характеристика робочих місць на лінії для миття кухонного посуду. Технологічне устаткування, принципи його розміщення; оснащення інвентарем, миючими та дезінфікуючими засобами; правила їх використання. Режим миття посуду.
9	Організація роботи роздавальень	Розміщення роздавальень у закладі. Характеристика робочих місць. Оснащення посудом, інвентарем, інструментами. Типи роздавальень при самообслуговуванні; особливості відпускання продукції у ресторанах, барах, закладах швидкого обслуговування.

### Рекомендована література

#### *Література основна:*

1. Архіпов В.В. Організація ресторанного господарства: навч. посіб./В.В.Архіпов.- К.: ЦНЛ; Інокс, 2007.
2. Карпенко В.Д. Організація виробництва і обслуговування на підприємствах громадського харчування. Навчальний посібник. – К.: НМЦ «Укоопосвіта», 2003.
3. Карсекін В.І. Основи проектування і інтер'єр підприємств громадського харчування/ В.І. Карсекін, В.Х.Бердичевський. – К.: Вища шк., 1983.
4. Організація виробництва в закладах ресторанного господарства. Ч.1, 2. Курс лекцій для студентів кооперативних коледжів. Спец. 181 Харчові технології/ Уклад. Л.В. Севрук. - К.: НМЦ «Укоопосвіта», 2017.
5. Організація виробництва в закладах ресторанного господарства. Наочний посібник для студентів кооперативних технікумів і коледжів. Спеціальність 5.05170101 Виробництво харчової харчової продукції/ Уклад. С.В. Огуй. - К.: НМЦ «Укоопосвіта», 2013.
6. Проектування закладів ресторанного господарства: навч. пос./ за ред. А. А. Мазаракі. – К: КНТУ, 2010.

#### *Література додаткова:*

1. Архіпов В.В. Ресторанна справа: асортимент, технологія і управління якістю продукції в сучасному ресторані, Київ, Центр учбової літератури, Фірма ІНКОС, 2007.
2. ДБН В.2.2-25:2009. Будинки і споруди. Підприємства харчування (заклади ресторанного господарства).
3. Збірник нормативних документів державного регулювання у сфері ресторанного бізнесу. Х.: Фавор ЛТД, 2003.
4. Збірник рецептур національних страв та кулінарних виробів, правових, нормативно-правових та інших актів для закладів ресторанного господарства /авт. – розр. О.В. Шалимінов - К.: Арій, 2011.
5. Збірник рецептур. Укоопспілка. Полтавський університет споживчої кооперації України./В.С.Ростовський.-К.: «Центр учбової літератури», 2010.
6. ДСТУ 4281:2004. Заклади ресторанного господарства. Класифікація. – К.: Арій, 2011.
7. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания. - Москва: Экономика, 1981.

8. Сборник рецептур мучных кондитерских и булочных изделий. СПб :ПРОФИКС, 2008.
9. П'ятницька Н.О. Організація обслуговування у підприємствах ресторанного господарства. – К.: КНТЕУ, 2006.
10. Мостова Л.М. Організація обслуговування на підприємствах ресторанного господарства. – К: Ліра – К, 2010.
11. Радченко Л.А. Организация производства на предприятиях общественного питания/ Л.А. Радченко. – Ростов н/Д: Феникс, 2001.

### Перелік питань для співбесіди з дисципліни

#### «Організація виробництва у закладах ресторанного господарства»

1. Дайте характеристику типу ЗРГ – кафе.
2. Які ЗРГ відносять до спеціалізованих ?
3. Які джерела постачання сировини у ЗРГ вам відомі?
4. За якими показниками приймають сировину у ЗРГ?
5. Укажіть порядок розробки меню.
6. Укажіть види, призначення збірників рецептур страв, кулінарних та кондитерських виробів, їх будову та зміст.
7. Які технологічні лінії та робочі місця виділяють в овочевому цеху?
8. Яким устаткуванням оснащені технологічні лінії м'ясо-рибного цеху?
9. Які страви готують у суповому відділенні гарячого цеху?
10. Як маркують посуд, інвентар, інструменти соусного відділення гарячого цеху?
11. Чому до утримання холодного цеху ставляться найбільш суворі вимоги?
12. Які виробничі приміщення входять до складу кондитерського цеху?
13. Які приміщення ЗРГ відносять до допоміжних?
14. Укажіть режим миття столового посуду та столових приборів.
15. Охарактеризуйте типи роздавальних ЗРГ при самообслуговуванні. Укажіть особливості відпускання продукції у ресторанах, барах, закладах швидкого обслуговування.

#### КРИТЕРІЇ ОЦІНЮВАННЯ ВСТУПНИКІВ

Для оцінювання знань вступників, які вступають для здобуття освітньо-професійного ступеня фахового молодшого бакалавра за спеціальністю **181 Харчові технології** застосовуються наступні нормативи оцінювання:

Кількість правильних відповідей	Кількість балів
1	20
2	40
3	60
4	80
5	100
<b>6</b>	<b>120</b>
<b>7</b>	<b>140</b>
<b>8</b>	<b>160</b>
<b>9</b>	<b>180</b>
<b>10</b>	<b>200</b>