КОЛЕДЖ ПЗВО «МІЖНАРОДНИЙ КЛАСИЧНИЙ УНІВЕРСИТЕТ ІМЕНІ ПИЛИПА ОРЛИКА»

УХВАЛЕНО
Рішенням Педагогічної ради
Коледжу ПЗВО МКУ ім.П.Орлика
Протокол № 8 від 31.03.2021 р.

ЗАТВЕРДЖЕНО
Наказом директора
Коледжу ПЗВО МКУ ім.П.Орлика
від 31.03.2021 р. № 15

ПРОГРАМА АТЕСТАЦІЇ

здобувачів початкової передвищої освіти

Освітньо-кваліфікаційний рівень: **фаховий молодший бакалавр**

Галузь знань: 24 Сфера обслуговування

Спеціальність: 241 Готельно-ресторанна справа

Миколаїв – 2021

Програма атестації затверджена на засіданні циклової комісії з туризму та готельно-ресторанної справи
Протокол № 7 від «28» лютого 2021 р.
Голова циклової комісії _____ Я.В.Зайва

ЗМІСТ

1.	ЗАГАЛЬНІ ПОЛОЖЕННЯ ……...	4
2.	ПРОГРАМА КОМПЛЕКСНОГО ЕКЗАМЕНУ З ФАХУ ……	4
2.1.	Програма навчальної дисципліни «Організація та технологія обслуговування в готельно-ресторанних закладах»……	4
2.2.	Програма навчальної дисципліни ««Технологія приготування їжі» ……	28
2.3.	Програма навчальної дисципліни «Устаткування закладів готельно-ресторанного господарства» ……..	40
2.4.	Програма навчальної дисципліни «Барна справа» ……..	47
3.	ПОРЯДОК ПРОВЕДЕННЯ КОМПЛЕКСНОГО ЕКЗАМЕНУ З ФАХУ ТА КРИТЕРІЇ ОЦІНЮВАННЯ РЕЗУЛЬТАТІВ ……...	53

1. ЗАГАЛЬНІ ПОЛОЖЕННЯ

Атестація здобувачів освітньо-кваліфікаційного рівня «молодший спеціаліст» фахової передвищої освіти галузі знань 24 «Сфера обслуговування» спеціальності 241 «Готельно-ресторанна справа» призначена для цілісного та якісного оцінювання рівня сформованості знань, умінь та навичок, компетентностей відповідно до освітньої програми.

Атестація здобувачів освітньо-кваліфікаційного рівня «молодший спеціаліст» фахової передвищої освіти здійснюється згідно «Положення про екзаменаційну комісії та атестацію здобувачів фахової передвищої освіти Коледжу ПЗВО «Міжнародний класичний університет імені Пилипа Орлика». Атестація здобувачів фахової передвищої освіти здійснюється за допомогою засобів контролю ступеня досягнення кінцевих цілей освітньо-професійної підготовки з дотриманням принципів формування і реалізації системи засобів діагностики якості знань.

Згідно вимог освітньої програми передбачено комплексний екзамен з фаху, що передбачає визначення рівня теоретичної і практичної підготовки здобувачів фахової передвищої освіти, їх вміння застосувати набуті програмні результати навчання у вирішенні завдань господарської діяльності суб'єктів готельного і ресторанного бізнесу.

Комплексний екзамен з фаху базується на дисциплінах професійної та практичної підготовки, які формують компетентності освітньо-кваліфікаційного рівня «молодший спеціаліст» фахової передвищої освіти спеціальності 241 «Готельно-ресторанна справа».

Програма комплексного екзамену з фаху для здобувачів освітньо-кваліфікаційного рівня «молодший спеціаліст» спеціальності 241 «Готельно-ресторанна справа» складена на основі програм дисциплін циклу професійної і практичної підготовки – «Організація та технологія обслуговування в готельно-ресторанних закладах», «Технологія приготування іжі», «Устаткування закладів готельно-ресторанного господарства», «Барна справа».

У програмі атестації зазначено зміст навчальних дисциплін, перелік типових тестових питань, що виносяться на комплексний екзамен з фаху, список рекомендованих джерел для підготовки до екзамену та критерії оцінювання навчальних досягнень здобувачів вищої освіти.

2. ПРОГРАМА КОМПЛЕКСНОГО ЕКЗАМЕНУ З ФАХУ

2.1. ПРОГРАМА НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ «ОРГАНІЗАЦІЯ ТА ТЕХНОЛОГІЯ ОБСЛУГОВУВАННЯ В ГОТЕЛЬНО-РЕСТОРАННИХ ЗАКЛАДАХ»

Тема1. Особливості галузевої діяльності, класифікація закладів ресторанного господарства

Підприємство - основна ланка галузі з постачання послуг. Організація надання послуг як сфера комерційної діяльності закладів ресторанного господарства. Загальні особливості ринку послуг. Основні поняття та визначення у сфері послуг (послуга, надання послуги, постачальник послуги, виконавець послуги, споживач послуги, група однорідних послуг, підгрупа однорідних послуг, вид послуг та ін.). Сутність, форми і функції конкуренції на ринку послуг. Конкурентна стратегія закладів ресторанного господарства на ринку послуг. Класифікація закладів ресторанного господарства згідно ДСТУ 4281:2004. Загальні вимоги до закладів ресторанного господарства.

Характеристика структурно-функціональних параметрів закладів ресторанного господарства Характеристика типів та класів закладів ресторанного господарства.

Характеристика заготівельних підприємств:фабрики-заготівельної, фабрики-кухні, домової кухні, спеціалізованих цехів. Раціональне розміщення мережі закладів ресторанного господарства. Основні правила роботи закладів ресторанного господарства. Основні вимоги щодо роботи суб'єктів господарської діяльності (закладів, підприємств) усіх форм власності, що здійснюють діяльність на території України у сфері ресторанного господарства. Характеристика виробничо-торговельної структури закладів ресторанного господарства.

Тема 2. Організація постачання закладів ресторанного господарства

Основні принципи та особливості організації постачання закладів ресторанного господарства в сучасних умовах. Джерела, види та форми постачання. Організація постачання закладів ресторанного господарства: функції служби продовольчого постачання, характеристика транзитної та складської форм поставок сировини та продовольчих товарів, централізованого та децентралізованого способів доставки товарів, кільцевого та маятникового маршрутів завезення товарів. Критерії вибору постачальників в аспекті закупівельної логістики. Організація договірних взаємовідносин із постачальниками. Моделювання умов укладання угод із закупівлі товарних ресурсів.

Організація вхідного контролю якості товарів та продовольчої сировини згідно СанПіН 42-123-5777-91. Організація матеріально-технічного забезпечення. Форми постачання та вибір постачальників. Номенклатура предметів матеріально-технічного оснащення. Норми та методи визначення потреби в предметах матеріально-технічного призначення.

Тема 3. Оперативне планування виробництва, технологічна документація організація роботи складського, тарного та транспортного господарств

Зміст і значення оперативного планування роботи виробництва:планування і розрахунок потоку споживачів за годинами протягом дня; планування і розрахунок загального випуску страв за годинами протягом дня.

Розробка виробничої стратегії в закладах ресторанного господарства. Виробничий процес як основа формування закладу ресторанного господарства. Класифікація виробничих процесів. Основні та допоміжні операції.

Типи виробництва, їх організаційно-економічна характеристика. Вплив типу

виробництва на його організаційно-технічну побудову й ефективність. Організація дільниць, відділень, окремих робочих місць. Основні принципи організації виробництва у закладах ресторанного господарства. Раціональна організація виробничого процесу в просторі та часі.

Технологічна документація в галузі. Порядок складання рецептур на фірмові страви, кулінарні та борошняні кондитерські вироби ресторанного господарства.

Характеристика різних видів меню . Виробнича програма закладу ресторанного господарства. Значення та склад виробничої програми підприємства. Технологічна документація. Види збірників рецептур страв і кулінарних виробів, їх призначення і характеристика. Кондиції сировини, передбачені в рецептурах Порядок використання сировини інших кондицій. Можливі зміни норм і заміни сировини, передбачені у збірниках рецептур. Технологічні карти, їх призначення, порядок складання і оформлення. Технологічні умови і технологічні інструкції на напівфабрикати і кулінарні вироби із яса, птиці, картоплі, овочів, їх побудова і значення.

Основні функції, правила та принципи розробки і затвердження меню, прейскуранту, карти вин. Оптимізація меню як складова стратегічного планування діяльності закладів ресторанного господарства. Фактори, що впливають на складання меню.

Тема 4. Основи організації виробництва продукції у закладах ресторанного господарства

Виробничий процес як основа формування закладу ресторанного господарства.

Класифікація виробничих процесів. Основні та допоміжні операції. Основні принципи організації виробництва у закладах ресторанного господарства. Раціональна організація виробничого процесу в просторі та часі. Типи виробництва, їх організаційно-економічна характеристика. Вплив типу виробництва на його організаційно-технічну побудову й ефективність. Організація дільниць, відділень, окремих робочих місць. Організаційні основи оперативного планування виробництва у закладах ресторанного господарства.

Виробнича програма закладу ресторанного господарства. Значення та склад виробничої програми підприємства. Види меню та їх характеристика. Оптимізація меню як складова стратегічного планування діяльності закладів ресторанного господарства. Фактори, що впливають на складання меню. Основи організації виробничих цехів. Загальна характеристика виробничих цехів- заготівельних, доготівельних, спеціалізованих.

Організація роботи цеху з виробництва напівфабрикатів з м'яса. Організація роботи борошняного цеху. Асортимент та потужність борошняних цехів. Організація роботи допоміжних приміщень. Організація роботи мийної кухонного посуду.

Тема 5. Основи організаційного процесу обслуговування споживачів у закладах

ресторанного господарства

Основні поняття:процес обслуговування, умови обслуговування.

Системний підхід до процесу обслуговування у закладах ресторанного господарства.

Класифікація методів обслуговування споживачів у закладах ресторанного господарства: обслуговування офіціантами, самообслуговування, комбінований метод. Класифікація форм самообслуговування та їх характеристика. Структура процесу самообслуговування. Змішані форми обслуговування споживачів та сфери їх застосування. Вимоги до організації обслуговування споживачів згідно з "Правилами роботи закладів (підприємств) громадського харчування" (Наказ Міністерства економіки та з питань Європейської інтеграції України від 27.07.2002 № 219). Методи вивчення попиту споживачів: анкетне опитування, інтерв'ю, облік продажу страв за допомогою ПЕОМ тощо. Порядок розробки анкети. Рекламні засоби, які використовуються в закладах ресторанного господарства.

Тема 6 . Характеристика матеріально-технічної бази для організації обслуговування споживачів у закладах ресторанного господарства

Характеристика споруд та будівель, в яких розташовані заклади ресторанного

господарства. Екстер'єр підприємства, як елемент рекламних засобів. Інтер'єр як елемент внутрішньої реклами. Вимоги до оформлення інтер'єру у закладах ресторанного господарства різних типів і класів. Сучасні види та тенденції розвитку інтер'єру закладів ресторанного господарства. Характеристика торгівельних приміщень: вестибюль, аванзала, банкетна зала, сервіс-бар (буфет), мийна столового посуду, сервізна.

Характеристика предметів матеріально-технічного забезпечення. Обладнання

торгівельних залів. Характеристика столів:ресторанних, банкетних, фуршетних, підсобних;сервантів, стільців тощо. Класифікація столового посуду за видом матеріалу, за функціональним призначенням, за застосуванням. Характеристика металевого посуду та приборів. Посуд з фольгокартону. Сфера застосування металевого посуду та посуду з фольгокартону. Характеристика та призначення скляного посуду. Характеристика і призначення посуду та приборів із полімерних матеріалів. Характеристика та призначення посуду з дерева, паперу тощо. Характеристика та призначення столової білизни: скатертини, серветки, ручники, рушники.

Тема 7. Організація та моделювання процесу повсякденного обслуговування різних контингентів споживачів в закладах ресторанного господарства

Характеристика меню. Призначення та принципи його складання. Види меню, їх оформлення. Характеристика прейскуранту, винної та коктейльної картки. Клінінгові технології підготовки торгових приміщень до обслуговування споживачів, їх санітарно-гігієнічна спрямованість. Попереднє сервірування столу.

Особливості попереднього сервірування столу до сніданку, обіду, вечері.

Технологічний процес обслуговування споживачів у ресторані. Способи подання страв та закусок: в обнос, з використанням підсобного столу, в стіл.

Правила подання страв та напоїв: послідовність подання, температурний режим, відповідний посуд, прибори тощо.

Особливості подавання буфетної продукції. Правила вибору та техніка подавання алкогольних та безалкогольних напоїв до закусок та страв.

Правила подання холодних страв та закусок, гарячих закусок.

Правила подання солодких страв та напоїв власного виробництва. Правила подання холодних та гарячих солодких страв. Правила подання холодних та гарячих напоїв.

Правила прибирання використаного посуду та розрахунку зі споживачами.

Обслуговування споживачів у кафе, закусочних. Організація роботи буфетів. Організація роботи барів, їх класифікація. Організація робочого місця бармена.

Тема 8 . Організація та моделювання процесу повсякденного обслуговування певного контингенту споживачів у закладах ресторанного господарства

Організація обслуговування згрупованого контингенту споживачів за місцем

роботи. Типи закладів ресторанного господарства за місцем роботи. Рекомендовані форми обслуговування споживачів у закладах ресторанного господарства за місцем роботи. Організація обслуговування розгрупованого контингенту споживачів. Основні принципи організації обслуговування. Особливості організації харчування студентів.

Типи закладів ресторанного господарства за місцем навчання. Організація дієтичного харчування. Організація харчування учнів технікумів і ПТУ за місцем навчання.

Особливості організації харчування споживачів у закладах лікувально-оздоровчого відпочинку:санаторіях,пансіонатах, базах відпочинку. Організація обслуговування споживачів на залізничному транспорті. Організація обслуговування споживачів в аеропортах, на борту літака. Особливості організації обслуговування пасажирів водного транспорту.

Тема 9 . Спеціальні форми обслуговування, які використовуються в закладах ресторанного господарства

Організація проведення банкетів та прийомів. Розробка плану проведення бенкетів з використанням методу сіткового планування та управління (СПУ). Організація обслуговування бенкетів за столом. Організація проведення бенкету за столом з повним обслуговуванням офіціантами. Особливості організації проведення офіційного бенкету-прийому за протоколом. Види прийомів: бенкет- діловий сніданок, фуршет, коктейль, "келих вина", "келих шампанського", обід, вечеря. Характеристика меню.

Підготовка приміщення до обслуговування та вибір варіанта розміщення меблів у залі. Складання схеми розміщення гостей за столами. Особливості сервірування бенкетних столів. Організація обслуговування споживачів на бенкеті-прийомі. Організація проведення банкету за столом з частковим обслуговуванням офіціантами.

Характеристика меню. Особливості сервірування столу. Організація обслуговування споживачів під час проведення бенкету. Організація обслуговування бенкетів групи фуршет. Особливості проведення бенкету-фуршет. Характеристика меню. Варіанти сервірування столів склом. Особливості організації обслуговування споживачів під час бенкету. Організація проведення банкету-коктейль. Характеристика меню. Організація підготовчої роботи для проведення бенкету. Особливості обслуговування споживачів під час бенкету. Характеристика комбінованих бенкетів. Особливості проведення бенкету-парті, коктейль-фуршет, фуршет-десерт, фуршет-буфет. Організація обслуговування споживачів за типом "шведського столу" або "шведської лінії".

Особливості проведення бенкету за типом "шведського столу". Організація проведення бенкету-чай, бенкету-кава. Характеристика меню. Особливості сервірування столу.

Організація обслуговування споживачів під час бенкету. Особливості обслуговування тематичних заходів. Організація обслуговування весільних бенкетів. Особливості меню і сервірування столу. Кейтерінг як складова бізнесу в ресторанному господарстві.

Особливості організації обслуговування учасників конференцій, презентацій, нарад. Принципи складання меню для учасників заходів. Особливості сервірування столу.

Особливості обслуговування і харчування учасників заходів за місцем проведення нарад та місцем їх тимчасового мешкання. Особливості обслуговування споживачів у місцях відпочинку. Вимоги до асортименту продукції, її реалізації і обслуговування споживачів.

Організація обслуговування споживачів під час проведення спортивних змагань.

Стаціонарні та виїзні заклади. Вимоги до асортименту страв, устаткування. Організація харчування споживачів у виставкових комплексах, під час проведення фестивалів, конкурсів тощо. Організація обслуговування туристів в закладах ресторанного господарства. Типи закладів ресторанного господарства при готелях. Особливості організації харчування туристів. Прогресивні методи обслуговування туристів у закладах ресторанного господарства. Обслуговування туристів в закладах ресторанного господарства за типом "шведський стіл". Особливості обслуговування споживачів в номерах.

Тема 10. Організація обслуговування іноземних туристів.

Значення раціональної організації праці. Зміст раціональної організації праці.

Основні напрямки раціональної організації праці. Наукова організація праці як головний фактор забезпечення раціональної організації праці. Основні групи завдань наукової організації праці: економічні, психофізіологічні та соціальні. Поняття та основні види розподілу та кооперації праці.

Види розподілу праці:загальний, частковий, одиничний.

Запровадження раціональних форм розподілу та кооперації праці. Сутність технологічного, функціонального та професійно-кваліфікаційного розподілу праці

та напрямки їх вдосконалення. Удосконалення форм розподілу та кооперації праці. Нові форми організації праці. Удосконалення організації та обслуговування робочих місць.

Підвищення ефективності праці виробничого персоналу у закладах ресторанного господарства. Раціоналізація виробничого процесу. Характеристика режимів праці та відпочинку у закладах ресторанного господарства. Поняття режиму праці та відпочинку.

Організаційно-правові основи режимів праці та відпочинку у закладах ресторанного господарства. Графіки виходу на роботу персоналу закладів ресторанного господарства - лінійний, стрічковий (ступінчатий), двох-бригадний, підсумований облік робочого часу, комбінований. Моделювання раціональних режимів праці та відпочинку. Раціоналізація режимів праці та відпочинку у закладах ресторанного господарства. Санітарно-гігієнічні, психофізіологічні та соціальні фактори умов праці на робочому місці згідно СанПіН 42-123-5777-91.

Поняття та мета проведення фотографії робочого часу. Різновиди фотографії робочого часу: виконавця, використання обладнання, виробничого процесу.

Дослідження трудових процесів методом хронометражу та фотохронометражу. Поняття та мета проведення хронометражу. Поняття та мета проведення фотохронометражу.

Шляхи удосконалення нормування праці в закладах ресторанного господарства. Шляхи визначення зростання продуктивності праці та рівня підвищення ефективності використання робочого часу. Організаційно-технічні заходи щодо поліпшення використання робочого часу та раціоналізації організації праці.

Тема 11. Готельне господарство: сутність, функції, його роль у суспільстві

Мета і завдання предмету, структура і взаємозв’язок з іншими дисциплінами. Основні поняття і функціональні складові індустрії гостинності. Фактори, що впливають на стан і розвиток готельної індустрії.

Тема 12. Історія розвитку та сучасний стан індустрії гостинності та готельного господарства

Типи будівель і споруд Древнього світу – прототипи «готелю» та засобів відпочинку. Засоби розміщення і відпочинку часів Середньовіччя. зародження гостинності. Види архітектури засобів розміщення «Нового часу» (XV – XIX ст.). «Нова» архітектура (XIX–XXст.) будівель відпочинку

Сучасна рекреаційна архітектура. Сучасний розвиток світової гостинності.

Сучасні тенденції розвитку готельної справи в Україні.

Тема 13. Типологія та класифікація готельних підприємств

Типологія засобів розміщення. Класифікація засобів розміщення туристів за ВТО. Міжнародна класифікація готелів та проблеми її створення.

Тема 14. Організаційні аспекти створення готелю. Ліцензування, сертифікація та категоризація

Загальнодержавне регулювання готельного господарства в Україні. Галузеве законодавство готельного господарства. Ліцензування діяльності, яка здійснюється закладами розміщення. Сертифікація послуг готелів і послуг харчування закладів харчування при готелях. Європейські стандарти "зірковості" готельних підприємств.

Тема 15. Організаційнаправова форма та організаційна структура готельного господарства

Характеристика організаційно – правових форм та форм власності суб'єктів господарювання в готельному господарстві. Форми управління підприємствами готельного господарства. Форми об'єднань готельних підприємств. Фактори, що визначають вибір організаційної структури управління засобу розміщення. Типи організаційних структур управління в засобах розміщення. Професійнокваліфікаційна структура персоналу. Посадові інструкції працівників засобу розміщення.

Тема 16. Архітектурно – планувальна організація підприємств готельного господарства

Об'ємнопросторове рішення будівель підприємств готельного господарства. Характеристика функціональних груп приміщень різних типів засобів розміщення. Взаємозв'язок просторовоархітектурного середовища і технологічних процесів готельного господарства. Вимоги до основних і допоміжних груп приміщень підприємств готельного господарства.

Тема 17. Меблі і умеблювання груп приміщень готелю, та приміщень закладів харчування. Світло та колір в інтер'єрі

Вимоги до сучасних мебльових виробів, їх класифікація. Композиційні принципи умеблювання інтер'єру. Умеблювання приміщень житлового поверху готелю. Умеблювання приміщень вестибюльної групи. Умеблювання приміщень закладів харчування. Умеблювання приміщень спеціального призначення і адміністративногосподарського призначення

Проблема кольору в інтер'єрі. Колористична композиція будівлі і приміщень готелю. Світлорозподілення в приміщеннях готелю.

Тема 18. Організація експлуатації підприємств готельного господарства

Організація санітарнотехнічного та інженернотехнічного обслуговування підприємств: санітарнотехнічне оснащення засобів розміщення в залежності від типу і рівня комфорту. Технічне обладнання підприємств готельного господарства. Організація і управління інженернотехнічною службою. Організація матеріальнотехнічного постачання, складські приміщення: типові норми забезпечення і норми витрат прибиральних матеріалів, інвентаря, миючих засобів, заміна обладнання, білизни.

Тема 19. Організація безпеки в підприємствах готельного господарства

Організація протипожежного захисту готелів. Прогресивні іноземні розробки систем пожежної безпеки. Організація роботи служби охорони праці і техніки безпеки. Охоронна сигналізація – засіб контролю за безпекою номерного фонду готелів. Організація роботи служби безпеки готелю.

Тема 20. Організація гостинності при «виробництві» та «споживанні» готельних послуг в засобах розміщення

Організація послуг гостинності в засобах розміщення та відпочинку. Організація гостинності при наданні послуг харчування при готелі. Умови харчування та методи обслуговування. Організація гостинності при наданні додаткових послуг у готельному господарстві.

Тема 21. Нормативи системи якості послуг в засобах розміщення як складова гостинності

Поняття якості послуг. Базові елементи системи якості готельних і ресторанних послуг. Проектування якості готельних послуг. Якість процесу обслуговування. Контроль за якістю послуг в готельних підприємствах. Корпоративна культура і культура обслуговування в засобах розміщення.

Тестові завдання

1.Дайте визначення поняття "ресторан".

1.Заклад ресторанного господарства з різноманітним асортимент продукції власного виробництва й закупних товарів, високим рівнем обслуговування і комфорту у поєднанні з організуванням відпочинку й дозвілля споживачів.

2. Різновид закладу ресторанного господарства, де застосовують метод самообслуговування і пропонують дієтичне харчування.

3. Заклад ресторанного господарства самообслуговування, де переважає асортимент гарячих і холодних закусок, страв нескладного приготування, призначений для швидкого обслуговування споживачів.

4. Заклад ресторанного господарства для обслуговування певного контингенту споживачів із різноманітним асортиментом продукції власного виробництва і закупних товарів, в якому страви можуть подавати у вигляді скомплектованих раціонів харчування.

2. Дайте визначення поняття "кафе".

1. Заклад ресторанного господарства самообслуговування з асортиментом страв складного приготування і напоїв, торговельна зала якого обладнана торговельно-технологічним устаткуванням, призначеним для роздавання їжі.

2. Заклад ресторанного господарства, призначений для централізованого приготування і постачання готової їжі для споживання у різних місцях.

3. Заклад ресторанного господарства, в якому алкогольні, безалкогольні, змішані напої та страви до них і закупні товари продають через барну стойку.

4. Заклад ресторанного господарства із широким асортиментом страв нескладного приготування, кондитерських виробів і напої, в якому застосовують самообслуговування або обслуговування офіціантами.

3. Дайте визначення закладу ресторанного господарства - клубу.

1. Комплекс закладів ресторанного господарства швидкого обслуговування, що мають загальну торговельну залу.

2. Різновид закладу ресторанного господарства, де застосовують метод самообслуговування і пропонують широкий асортимент продукції, що прискорює процес обслуговування.

3. Заклад ресторанного господарства, що спеціалізується на приготуванні страв з овочів та борошна.

4. Різновид закладу ресторанного господарства, що об'єднує споживачів за інтересами та особливостями смаків.

4. Дайте визначення повносервісному закладу ресторанного господарства.

1. Заклад ресторанного господарства, продукцію та послуги в якому може одержати будь-який споживач.

2. Заклад ресторанного господарства, продукцію та послуги в якому може одержати певний контингент споживачів.

3. Різновид закладу ресторанного господарства з обслуговуванням офіціантами та значною часткою фірмових та замовних страв і (або) напоїв у продукції власного виробництва.

4. Різновид закладу ресторанного господарства, де застосовують метод самообслуговування і пропонують обмежений асортимент продукції, що прискорює процес обслуговування.

5. Укажіть різновид бару або ресторану, який працює переважно в нічні години, з організуванням різноманітних видовищ і розважально-танцювальних програм із музичним супроводом.

1. Кафетерій.
2. Нічний клуб.
3. Сосисочна.
4. Пельменна.

6. Дайте визначення поняття "таверна".

1. Різновид кафе з асортиментом страв інших країн, відмінною ознакою якого є широкий асортимент алкогольних напоїв.

2. Різновид бару, в якому варять, продають і організують споживання пива на місці.

3. Різновид бару із спеціалізацією за асортиментом на закусках та сендвічах (закритих бутербродах).

4. Різновид ресторану, що в якості основної послуги пропонує продаж виробленої ним продукції на винос.

7. Як називається заклад ресторанного господарства, що організовує харчування працівників в організаціях?

1. Вагон-ресторан.
2. Диско-бар.
3. Гриль-бар.
4. Їдальня.

8. Укажіть заклад ресторанного господарства, що призначений для виготовлення продукції власного виробництва і продажу її домашнім господарствам.

1. Таверна.
2. Кафе-морозиво.
3. Кав'ярня.
4. Домова кухня.

9. Укажіть заклад ресторанного господарства, що спеціалізується на приготуванні й реалізації безалкогольних коктейлів, соків, салатів з овочів, фруктів, ягід, гарячих напоїв.

1. Пельменна.
2. Вітамінний бар.
3. Пивний бар.
4. Чайний салон.

10. Які бари спеціалізуються на приготуванні й реалізації змішаних напоїв?

1. Салат-бари.
2. Експрес-бари.
3. Гриль-бари.

4. Коктейль-бари.

11. Укажіть бари, у яких реалізують марочні вина для дегустації, різні види коктейлів, крюшонів, пуншів, глінтвейнів, грогів, шампанське, чорну каву, морозиво, натуральні плоди і ягоди, бутерброди, кондитерські вироби.

1. Винні.
2. Гриль-бари.
3. Молочні.
4. Снек-бари.

12. Укажіть бар, основу асортименту якого становлять солодкі, холодні й гарячі страви.

1. Вітамінний.
2. Десертний бар.
3. Гриль-бар.
4. Фітобар.

13. Укажіть спеціалізоване кафе за контингентом споживачів.

1. Молодіжне, дитяче.
3. Кафе-кондитерська.
3. Кафе-кава.
4. Кафе-піца.

14. Укажіть спеціалізовану закусочну за видом страв.

1. Дієтична їдальня.
2. Варенична, пельменна.
3. Пивоварний бар.
4. Диско-бар.

15. Укажіть спеціалізоване кафе за видом організації дозвілля.

1. Кафе-морозиво.
2. Сосисочна.
3. Кафе-чай.
4. Інтернет-кафе.

16. Укажіть клас закладу ресторанного господарства,що має самостійну будівлю, побудовану за індивідуальним проектом, криту охоронну стоянку для легкових автомобілів відвідувачів поряд із закладом.

1.Люкс.
2. Перший.
3. Вищий.
4. Другий.

17. Укажіть, у ресторані якого класу обслуговуючий персонал повинен дотримуватись правил міжнародного етикету, володіти декількома іноземними мовами у певних обсягах.

1.Люкс.
2. Перший.
3. Вищий.
4. Другий.

18. Укажіть, ресторан якого класу повинен мати меблі з вишуканим дизайном.

1.Люкс.
2. Перший.
3. Вищий.
4. Другий.

19. Який заклад ресторанного господарства може мати обмежений та специфічний асортимент продукції?

1. Ресторан вищого класу.
2. Ресторан класу люкс.
3. Бар вищого класу.

4. Закусочна.

20. У ресторані та барі якого класу меню складається українською та англійською мовами?

1.Люкс.

2. Перший.

3. Вищий.

4. Другий.

21. Укажіть, ресторани та бари якого класу повинні мати карту вин.

1. Люкс, вищого.

2. Першого, другого.

3. Вищого, першого.

4. Другого, третього.

22. Укажіть, у яких закладах ресторанного господарства допускається самообслуговування.

1. У ресторанах класу люкс.

2. У ресторанах вищого класу.

3. У закладах швидкого обслуговування.

4. У спеціалізованих ресторанах.

23. Укажіть тип закладу ресторанного господарства,у якому можна бронювати місця.

1. Закусочна.

2. Кафетерій.

3. Їдальня.

4. Ресторан.

24. Який тип закладу ресторанного господарства може мати додаткову послугу ремонту одягу, взуття та камеру схову?

1.Кафе.

2. Ресторан.

3. Закусочна.

4. Їдальня.

25. Що є характерним для концептуального ресторану?

1. Взаємозалежність між усіма елементами, починаючи з назви ресторану, завершуючи атмосферою, що підсилює значення всіх його характеристик.

2. Відтворення кулінарної культури певних народів.

3. Належність до доготівельних закладів ресторанного господарства: ресторан працює на напівфабрикатах.

4. Усі відповіді правильні.

26. Що є характерним для національного ресторану?

1. Взаємозалежність між усіма елементами, починаючи з назви ресторану, завершуючи атмосферою, що підсилює значення всіх його характеристик.

2. Відтворення культури певних народів, у т. ч. кулінарної.

3. Належність до доготівельних закладів ресторанного господарства: ресторан працює на сировині.

4. Усі відповіді правильні.

27. Яке призначення аванзалу?

1.Для зберігання одягу відвідувачів.

2. Для відпочинку споживачів та очікування процесу обслуговування.

3. Для обслуговування гостей.

4. Для проведення бенкетів.

28. Укажіть спеціалізоване приміщення для обслуговування святкових заходів, урочистостей.

1. Гардероб.

2. Касова зала.

3. Аванзал.
4. Бенкетна зала.

29. Укажіть приміщення, що є зв'язувальною ланкою між виробництвом і залою.

1. Мийна столового посуду.
2. Сервізна.
3. Роздавальня.
4. Касова зала.

30. Яке обладнання використовують у торговельному залі для зберігання невеликого запасу посуду, наборів, столової білизни?

1. Столи.
3. Прилавки.
2. Серванти.
4. Шафи.

31. Яке призначення пересувних візків (сервувальних столиків)?

1. Для зберігання у великій кількості певних видів страв, кондитерських виробів.
2. Для транспортування страв, напоїв до столів у залі.
3. Для споживання з них страв.
4. Для зберігання невеликої кількості посуду, наборів, столової білизни в залах ресторанів.

32. Які столи призначені для вживання їжі стоячи?

1. Підсобні.
2. Фуршетні.
3. Дитячі.
4. Обідні.

33. Укажіть ширину бенкетного столу.

1. 800-900 мм.
2.1200-1500 мм.
3. 900 - 1000 мм.
4. 1600 - 1700 мм.

34. Де зберігають столову білизну в ресторані?

1. У мийній столового посуду.
2. У білизняній.
3. У бенкетній залі.
4. У торговельній залі.

35. У якому приміщенні зберігають і нарізають хліб?

1. У кавовому буфеті.
2. В основному буфеті.
3. У сервізній.
4. У буфеті-хліборізці.

36. Укажіть прийом кольорової композиції інтер'єру зали.

1. Прийом кольорового зв'язку з кількома залами (в одній залі основним є один колір, а два інші використовуються як допоміжні).
2. Прийом сферичної форми торговельної зали.
3. Прийом орієнтації торговельної зали щодо сторін світу.
4. Усі відповіді правильні.

37. За якими ознаками класифікують посуд із порцеляни?

1. За малюнком і кольором.
2. За міцністю та якістю нанесення глазурі,
3. За формою, розмірами, призначенням.
4. За ціною, безпечністю користування та можливістю миття у мийній машині.

38. Яке призначення кокільниці?

1. Приготування та подавання десертів.
2. Приготування та подавання гарячих закусок з риби,морепродуктів.

3. Приготування та подавання гарячих закусок з грибів, птиці, овочів, м'яса.
4. Приготування та подавання солодких страв.

39. Яке призначення баранчиків з овальною кришкою?

1. Для зберігання необхідної температури при подаванні гарячих страв із припущеної риби.
2. Для подавання гарячих соусів.
3. Для подавання борошняних кондитерських виробів, фруктів на бенкетах.
4. Для подавання спаржевої квасолі при гуртовому обслуговуванні.

40. Укажіть порцеляновий посуд для подавання других страв.

1. Порційна сковорідка, баранчик з кришкою.
2. Горнятко керамічне.
3. Мілка столова тарілка.
4. Глибока столова тарілка.

41. Чим відрізняється закусочна тарілка від мілкої десертної?

1. Діаметром.
2. Ємністю порції.
3. Формою.
4. Наявністю малюнка із зображенням фруктів і квітів на дні або бортику.

42.Укажіть посуд для подавання пампушок до борщу українського.

1. Пиріжкова тарілка.
3. Закусочна тарілка.
2. Десертна мілка.
4. Десертна глибока.

43. Укажіть металевий посуд для подавання других гарячих страв.

1. Мілка столова тарілка.
3.Кокільниця.
2. Кокотниця.
4.Порційна сковорідка.

44. Яке призначення пашотниці?

1. Для зберігання необхідної температури при подаванні гарячих припущених та тушкованих страв із м'яса, птиці,овочів, млинців.
2. Для подавання гарячих обчищених яєць, зварених "у мішечок", як гарнір до бульйону.
3. Для запікання і подавання гарячих закусок із риби та морепродуктів.
4. Для приготування та подавання гарячих закусок і других порційних страв із крупи, риби, м'яса, овочів.

45. Підберіть посуд для подавання варення, джему,меду.

1. Глибока десертна тарілка.
2. Кокотниця.
3. Розетка.
4. Пашотниця.

46. Яким набором зручніше скористатися для перекладання риби під маринадом?

1. Виделкою закусочною.
2. Виделкою та ложкою десертними.
3. Ложкою столовою разом із виделкою столовою.
4. Ложкою та ножем закусочними.

47. Якими наборами треба сервувати стіл, якщо у меню включено холодні закуски, гарячі м'ясні страви та десерт?

1. Закусочними, столовими та десертними.
2. Закусочними, рибними та фруктовими.
3. Столовими та десертними.
4. Закусочними та десертними.

48. Якими наборами потрібно засервувати стіл, якщо меню включає холодні овочеві закуски та фрукти?

1. Закусочними та десертними.
3.Закусочними та рибними
2. Закусочними та столовими.
4.Закусочними та фруктовими

49. На яку відстань повинна звисати скатертина з накритого столу?

1. 10-15 см.
2.36-46 см.
3. 25-35 см.
4. 40-50 см.

50. Охарактеризуйте меню шведського стола.

1. Каталог шеф-кухаря. Сюди включають дорогі ексклюзивні страви, рецепти приготування яких відомі, як правило, тільки в цьому ресторані.

2. Широкий вибір страв з вільним доступом, цей метод обслуговування збільшує пропускну спроможність зали, прискорює процес обслуговування.

3. Група меню за певний період часу. Цей тип меню в основному використовується в стаціонарних установах, наприклад у лікарнях, санаторіях.

4. Меню пропонує вибір у кожному виді страв, причому кожна страва оцінюється окремо. Страви з такого меню, вибрані відвідувачами, готуються на замовлення. Цей вид меню використовується в дуже дорогих ресторанах із вказівкою індивідуальної ціни на кожну порційну страву.

51. Укажіть вимоги щодо асортименту продукції меню ресторану класу "люкс".

1. Меню має містити не менше п'яти найменувань холодних закусок, двох гарячих закусок, трьох супів, десяти других гарячих страв, двох солодких страв.

2. Меню має містити не менше трьох найменувань холодних закусок, двох гарячих, 15 других гарячих страв.

3. Меню має містити не менше 15 найменувань холодних закусок і страв, трьох гарячих закусок, п'яти супів, 30 других гарячих страв, шести солодких страв.

4. Меню має містити не менше п'яти найменувань холодних закусок і страв, двох гарячих закусок, шести других гарячих страв, двох солодких страв.

52. Яке меню характерне для закусочних (пиріжкової, вареничної, піцерії)?

1. Обмежене.
2. Меню порційних страв.
3. Меню денного раціону.
4. Бенкетне.

53. Укажіть форми самообслуговування у закладах ресторанного господарства - за участю персоналу в обслуговуванні.

1. За абонементами.
2. За чеками.
3. З попереднім розрахунком.
4. Повне і часткове обслуговування.

54. Укажіть метод самообслуговування у закладі ресторанного господарства - за способом розрахунку зі споживачами.

1. Повне обслуговування.
2. Часткове обслуговування.
3. За абонементами, чеками.
4. За барною стійкою.

55. Укажіть метод самообслуговування у закладі ресторанного господарства - за видом роздавальні.

1. Повне обслуговування.
2. За барною стійкою.
3. З безпосереднім розрахунком.
4. З попереднім розрахунком.

56. Який метод обслуговування відвідувачів у ресторані класу “люкс”?

1. Самообслуговування.
2. Обслуговування офіціантами.
3. Обслуговування буфетником.
4. Обслуговування барменом-буфетником.

57. При якому виді самообслуговування споживачі всі операції виконують самостійно?

1. При повному самообслуговуванні.
2. При частковому самообслуговуванні.
3. При самообслуговуванні з попереднім розрахунком.
4. При самообслуговуванні з безпосереднім розрахунком.

58. Укажіть форму самообслуговування, для якої властива одночасність процесів вибору, одержання й оплати вартості кулінарних виробів.

1. Самообслуговування з наступним розрахунком.
2. Самообслуговування з безпосереднім розрахунком.
3. Самообслуговування з попереднім розрахунком.
4. Самообслуговування з тимчасовим розрахунком.

59. У яких закладах ресторанного господарства застосовують саморозрахунок?

1. У закусочних.
2. У закладах із постійним контингентом відвідувачів.
3. У ресторанах.
4. У барах.

60. Як поділяється метод обслуговування за організацією праці офіціантів?

1. Із попереднім розрахунком.
2. Із наступним розрахунком.
3. Індивідуальну та бригадну форми.
4. Часткове та повне обслуговування офіціантами.

61. Який метод обслуговування передбачає доставку готової продукції до місця споживання в лотках, судках, контейнерах?

1. Самообслуговування.
2. Кейтериигове обслуговування.
3. Часткове обслуговування офіціантами.
4. Повне обслуговування офіціантами.

62. Укажіть різновид комбінованого методу обслуговування офіціантами.

1. Обслуговування барменами і буфетниками-офіціантами.
2. Самообслуговування.
3. Часткове обслуговування офіціантами.
4. Повне обслуговування офіціантами.

63. У яких закладах ресторанного господарства впроваджується обслуговування “а ля карт”?

1. В елітарних ресторанах висококласних готельних комплексів.
2. У курортних готелях, приватних будинках відпочинку.
3. У ресторанах із самообслуговуванням.
4. У кафе готельних комплексів.

64. У яких закладах ресторанного господарства впроваджується обслуговування “а парт”?

1. В елітарних ресторанах висококласних готельних комплексів.
2. У курортних готелях, приватних будинках відпочинку.
3. У кафе готельних комплексів.
4. У ресторанах із самообслуговуванням.

65. У яких закладах ресторанного господарства впроваджується обслуговування “табльдот”?

1. В елітарних ресторанах висококласних готельних комплексів.
2. У ресторанах, кафе готельних комплексів.
3. У ресторанах із самообслуговуванням.
4. У курортних готелях, приватних будинках відпочинку.

66. Яке призначення салат-барів, салат-буфетів?

1. Розширення асортименту продукції.
2. Обслуговування споживачів у зонах відпочинку.
3. Обслуговування споживачів у будинках відпочинку, санаторіях.
4. Самостійний вибір споживачами компонентів салату і продукції в цілому.

67. Які особливості обслуговування “а парт”?

1. Споживачів обслуговують за меню чергових (денних) страв.
2. Усіх гостей обслуговують в певний час за визначеним меню.
3. Споживачів, які зробили замовлення заздалегідь, обслуговують у визначений проміжок часу.
4. Споживачів обслуговують в обнос.

68. Який сервіс характерний для ресторанів класу “люкс”?

1. Французький.
3. Американський.
2. Англійський.
4. Російський.

69. Для якого сервісу характерне обслуговування з допомогою приставного столика?

1. Французького.
3. Американського
2. Англійського.
4. Російського.

70. Укажіть вид сервісу, при застосуванні якого використовується найбільша кількість посуду (посудний сервіс).

1. Російський.
2. Французький.
3. Американський.
4. Азійський.

71. Укажіть вид бенкету, що організовується без розміщення за столом.

1. Бенкет-чай.
2. Бенкет-десерт, коктейль.
3. "Табльдот".
4. " А ЛЯ карт"

72.На якому бенкеті усі страви та напої подають гостям офіціанти в обнос?

1. На бенкеті з частковим обслуговуванням офіціантами.
2. На бенкеті з повним обслуговуванням офіціантами.
3. На комбінованому бенкеті.
4. На бенкеті-буфеті.

73. Який бенкет вважається офіційним?

1. Коли запрошені гості є виключно офіційними особами.
2. Коли на бенкет запрошені тільки чоловіки.
3. Коли на бенкет запрошені тільки жінки.
4. Коли на бенкет запрошуються гості старше 45 років.

74.Укажіть відмінні особливості бенкет-фуршет- десерту.

1. До складу холодних закусок входять канапе, асорті рибне, м’ясне, паштет печінки, курка фарширована; на десерт - тіс- течка-асорті, морозиво.

2. У меню бенкету включають асортимент фруктів, кондитерських виробів (торти, тістечка, цукерки, печиво), морозиво, гарячі та холодні напої, соки, десертні вина, шампанське, коньяк, лікер. У меню можуть бути включені 2-3 види бутербродів.

3. У меню бенкету включають овочеві, рибні закуски, натуральні порційні м'ясні страви, вироби з борошна, жельовані солодкі страви; гарячі напої - чай, кава, какао, шоколад.

4. У меню бенкету включають гарячі закуски, гарячі другі страви з м'яса та риби, овочі фаршировані, вареники, пельмені, страви з сиру; різноманітні каші, пудинги, запіканки, вироби з борошна.

75.Який прийом влаштовується офіційною особою регулярно, один раз на тиждень певного дня об одній і тій самій годині впродовж усього осінньо-зимового періоду?

1. Раут.
2. Прийом-вечеря.
3. Прийом "Бокал шампанського".
4. Прийом "Жур фікс".

1. Кемпінг це:

a) асіб розміщення, розташований на огородженій території з місцями загального користування та для паркування автотранспортних засобів;
b) засіб розміщення для однієї сім'ї з меблями та кухонним обладнанням, розташований у населеному пункті в рекреаційній зоні
c) готель, що розташований на території курорту, має умови для відпочинку та рекреації

2. Мотель це:

a) готель, розташований за межами міста вздовж доріг (автошляхів), що надає послуги в 12поверхових будівлях або частинах будівель з окремими входами, має умови для паркування та технічного обслуговування автомобілів
b) засіб розміщення пересувного типу для автотуристів (туристичний автобус
c) або туристичний автомобіль, трейлер) з облаштованими зонами для надання послуг харчування, відпочинку та особистої гігієни
d) готель, розташований поблизу вокзалу, аеропорту, приплаву; призначений для обслуговування, як правило, транзитних пасажирів

3. Лотель це:

a) готель, призначений для перебування та обслуговування туристів, що займаються кінним спортом, має умови для утримання коней
b) засіб розміщення для спільного короткотермінового перебування та відпочинку, розташований на туристичному маршруті з активним способом пересування; розрахований на самообслуговування
c) засіб розміщення в мобільному автопричепі з умовами для приготування їжі

4. Хостел це:

a) готель для молоді, з мінімальними зручностями, має умови та обладнання для самообслуговування
b) засіб розміщення в окремо розташованій будівлі на території садиби фермерського сільського господарства
c) засіб розміщення сезонного характеру, який має умови для здійснення у регламентованому режимі певної діяльності (сільськогосподарська, археологічна, екологічна тощо) під час відпочинку

5. Ботель це:

a) засіб розміщення, як правило, сезонного функціонування, розташований на воді (річка, водоймище) та береговій зоні, має умови для технічного обслуговування плавзасобів
b) готель цілорічного функціонування, розташований на воді (річка, водоймище), має умови для приплаву плавзасобів
c) засіб розміщення з легких будівельних матеріалів для проживання у літній період
d) правильна відповідь відсутня

6. **Організатор з прийому гостей в готелі називається**
   a) quest relation менеджер
   b) агент з бронювання
   c) агент з менеджменту
   d) всі відповіді вірні
7. **Організує прийом гостей на рецепції**
   a) портьє
   b) агент з бронювання
   c) агент з аудиторської діяльності
   d) касир
8. **Генеральне прибирання номерів проводиться в готелі будьякої "зірковості"**
   a) один раз на 710 днів
   b) згідно нарядузамовлення
   c) на прохання споживачів готельних послуг
   d) один раз на 1421 день
9. **Вологе прибирання проводять із застосуванням:**
   a) хлорної кислоти
   b) соляної кислоти
   c) иючих засобів згідно ГОСТів
   d) правильна відповідь відсутня
10. **Щодня покоївка виконує:**
   a) поточне і проміжне прибирання номерів
   b) поточне прибирання номерів
   c) проміжне прибирання номерів
   d) покоївка взагалі не займається прибиранням
11. **Організує замовлення квитків на літаки, потяги, театри:**
   a) консьєрж
   b) адміністратор служби прийому та розміщення
   c) швейцар
   d) портьє
12. **За місткістю готельні номери класифікують на:**
   a) президентський апартамент, апартамент, дуплекс
   b) одномісні, двомісні, тримісні та багатомісні
   c) однокімнатні, двокімнатні та багатокімнатні, сімейні номери
   d) правильна відповідь відсутня
13. **Одноразові гігієнічні засоби користування викладають:**
   a) на полиці у ванній кімнаті
   b) на полиці шафи
   c) на столі в кімнаті
   d) правильна відповідь відсутня

14. **Чисті рушники для гостей:**
   a) залишають у ванній кімнаті або на ліжку
   b) викладають на спинку стільця у спальні
   c) видають під час поселення
   d) правильна відповідь відсутня
15. **Який документ дає право на поселення в готелі**
   a) паспорт, водійське посвідчення
   b) військовий квиток, дозвіл на в'їзд в Україну
   c) учнівський квиток, паспорт
   d) немає правильної відповіді
16. **Якщо споживач готельних послуг залишив відкриту валізу на ліжку, покоївка:**

a) не чіпає валізи
b) накриває валізу і переносить у передпокій
c) переносить речі у шафу
d) немає правильної відповіді

17. Вимоги ГОСТів до готелів є

a) мінімальними
b) максимальними
c) усередненими
d) відповідними до європейських стандартів

18. В Україні зовнішнім контролем за рівнем якості готельних послуг займаються:

a) державні органи
b) ринок
c) союз власників готелів
d) немає правильної відповіді

19. Термін «гостинність» був уведений…

a) інспекторами Міжнародної готельної асоціації у 1972 р.;
b) експертами ХОТРЕК у 1982 р.;
c) інспекторами Всесвітньої туристичної організації у 1985 р.;
d) фахівцями Міжнародної асоціації готелів і ресторанів у 1990 р.

20. Готельний ланцюг передбачає…

a) об'єднання або будівництво готелів під спільною назвою;
b) об'єднання кількох готельних підприємств у колективний бізнес, що проводиться під єдиним керівництвом, у межах єдиної концепції просування продукту і під спільною торговою маркою;
c) управління готельним бізнесом на умовах франчайзингу з метою просування готельного продукту під спільною торговою маркою
d) немає правильної відповіді

21. До індивідуальних засобів розміщення відносять:

a) будинки відпочинку, туристські притулки, квартири;
b) будинки, квартири, кімнати в квартирах;
c) мебльовані кімнати, гуртожитки, туристичні бази;
d) пансіони, апартготелі, кімнати в квартирах, котеджі.

22. Розміщення на розсуд готелю в готельному господарстві позначається:

a) BO;
b) ROH ;
c) MB ;
d) HV .

23. В міжнародному туристичному бізнесі готель, який являє собою комплекс бунгало, позначається як:

a) BO ;
b) ROH ;
c) MB ;
d) HV .

24. Основним критерієм класифікації готелів у всіх країнах є:

a) місце розташування;
b) рівень комфорту;
c) якість обслуговування;
d) інженернотехнічне устаткування;

25. Двоповерховий номер в готелі називається терміном:

a) duplex;
b) apartment;
c) duplex studio;

d) superior duplex.

26. Номери в готелі, наближені до виду сучасних квартир, що мають місце для приготування їжі або окрему кухню, і складаються з декількох кімнат називається терміном:

a) duplex;
b) apartment;
c) studio;
d) superior.

27. Однокімнатний номер в готелі більше стандартного з вбудованою кухнею називається терміном:

a) duplex;
b) apartment;
c) studio;
d) superior deluxe.

28. Управління згідно договору франчайзинга – це:

a) контрактне партнерство між власниками готельних компаній і незалежними готельними підприємствами, які купують право на виробництво і реалізацію від його імені і під торговою маркою компанії власника певного виду товарів і послуг
b) контракт, що укладається між власником готелю і компанією або менеджером, які спеціалізуються в управлінні такого типу підприємствами
c) контрактне управління, як передбачає об'єднання підприємств, метою якої є спільна організація комерційної діяльності
d) жодна відповідь не є вірною

29. Оберіть найбільш відомі готельні PMS:

a) Opera, Fidelio v.8, LIBICA
b) Opera, Lidl, Fidelio v.8
c) Fidelio v.8, Quantun, Hotel
d) жодна відповідь не є вірною

30. Яка готельна мережа створила власну PMS під назвою OnQ5?

a) Feirmont
b) Hilton
c) Best Western
d) Hyatt

31. З якими історичними особливостями розвитку суспільства пов'язана поява перших гостьових дворів:

a) активний розвиток торгівлі і пов'язаних з нею подорожей
b) активізація релігійного життя
c) розвиток нових політичних відносин
d) всі варіанти вірні

32. На діяльність підприємств гостинності Римської держави впливало:

a) соціальне розшарування населення за класами
b) релігійні уподобання
c) належність підприємств до державної власності
d) всі варіанти вірні

33. На розвиток готельної справи в епоху Середньовіччя значний вплив справляли:

a) релігійні традиції
b) розвиток торгових шляхів
c) Кодекс Хамурапі
d) всі варіанти вірні

34. Постоялі двори в Україні з'явилися, в:

a) епоху Середньовіччя
b) Стародавній період
c) Новий час

35. До характерних особливостей XVI століття належить:

a) відкриття перших кав'ярень
b) створення каретних готелів
c) створення спеціальних домів для паломників
d) Всі варіанти вірні

36. Для якого історичного періоду характерним є відкриття транзитних готелів при вокзалах:

a) епоха Середньовіччя
b) Новий час
c) Стародавній період
d) Правильна відповідь відсутня

37. Основою для розвитку послуг готельного господарства є:

a) індустрія туризму
b) внутрішні і зовнішні соціальноекономічні процеси у міністерствах
c) розвиток інформаційних технологій
d) всі варіанти вірні

38. Головне призначення підприємств готельного господарства полягає в:

a) організації комфортного та якісного забезпечення мотиваційних вимог туриста
b) створенні комплексного туристичного продукту
c) наданні послуг гостинності
d) Правильна відповідь відсутня

39. Структуру індустрії туризму формує:

a) система оподаткування
b) інституційноорганізаційна підсистема
c) транспорт
d) всі відповіді вірні

40. Компонентами територіально — господарської підсистеми є:

a) туристичні ресурси
b) система страхування
c) туристичні підприємства
d) всі відповіді вірні

41. Головним лідером світового готельного фонду є:

a) країни Європи
b) США
c) країни Азії

42. Сучасними тенденціями розвитку підприємств готельного господарства останніх десятиліть є:

a) зниження завантаження номерного фонду
b) універсалізація обслуговування
c) поглиблення спеціалізації готельної пропозиції
d) всі відповіді вірні

43. Об'єднання підприємств у готельні ланцюги надає можливість:

a) інтеграції стратегії продажів і маркетингових зусиль за рахунок просування загального бренду
b) застосування комп'ютерних технологій
c) здійснювати контроль над якістю наданих послуг
d) всі відповіді вірні

44. Найпоширенішою формою організації готельних ланцюгів є:

a) франчайзинг
b) корпоративне управління
c) об'єднання незалежних підприємств
d) правильні відповідь відсутня

45. Для підприємств готельного господарства договір франчайзинга, крім економічних аспектів господарської діяльності, визначає:

a) цінову політику
b) рівень обслуговування
c) напрями застосування інформаційних технологій
d) Всі відповіді вірні

46. Регуляторна мета нормативно-правових актів для підприємств готельного господарства полягає у:

a) збільшенні коефіцієнта завантаження
b) збалансуванні інтересів споживача, виробника та суспільства
c) класифікації типів підприємств готельного господарства
d) всі відповіді вірні

47. Сертифікація послуг підприємств готельного господарства необхідна для:

a) диференціації засобів розміщення в залежності від асортименту і якості наданих послуг
b) збільшенню мережі малих готелів
c) розвитку інфраструктури
d) всі відповіді вірні

48. Типізація це:

a) метод наукового узагальнення, в основі якого лежить групування об'єктів за допомогою узагальненої моделі
b) обліковоекономічна інформація
c) інструментарій застосування науковометодичних прийомів дослідження
d) всі відповіді вірні

49. Типізація підприємств готельного господарства це:

a) об'єднання в групи готельних підприємств за загальними ознаками в залежності від їх функціонального призначення
b) одиниця класифікації підприємств готельного господарства за функціональним призначенням
c) об'єднання в мережі на основі франчайзингу
d) Правильна відповідь відсутня

50. Пансіонати призначені для:

a) тривалого відпочинку протягом 1020 днів
b) відпочинку та лікування протягом 1040 днів
c) відпочинку та лікування протягом 12 днів
d) Термін перебування нерегламентований

51. У розвитку сільського зеленого туризму приймають участь:

a) сільські туристичні будинки
b) сільські пансіонати
c) фермерські туристичні бази
d) Всі відповіді вірні

52. Шале, вілла, дача — це:

a) засоби для розміщення туристів
b) засоби розміщення для сну
c) відокремлена територія для туристів
d) Всі відповіді вірні

53. Класифікація підприємств готельного господарства за категоріями це:

a) групування за ознаками, що характеризують умови організації проживання споживачів готельних послуг
b) групування за ознаками, що характеризують функціональне призначення
c) групування за ознаками, що характеризують кадровий склад
d) Всі відповіді вірні

54. Рівень комфорту це комплексний критерій, складовим елементом якого є:

a) стан номерного фонду
b) середній вік персоналу
c) організаційна структура
d) Всі відповіді вірні

55. В Україні для класифікації готелів за категоріями використовується система:

a) корон
b) літер
c) зірок
d) лелек

56. Готельні ланцюги для визначення рівня комфорту використовують:

a) власні класифікатори
b) систему людських цінностей
c) система відсутня
d) правильна відповідь відсутня

57. В Україні мотелі:

a) не класифікують
b) класифікують за категоріями
c) правильної відповіді немає
d) Мотелі взагалі не класифікують за категоріями

58. До приміщень житлової групи належать:

a) готельні номери
b) коридори, холи, вітальні, номери всіх типів і категорій, а також приміщення для обслуговування на поверсі та для обслуговуючого персоналу
c) коридори, холи, вітальні та номери

59. Готельний номер це:

a) окреме приміщення з однієї чи декількох кімнат, обладнаних для тимчасового помешкання
b) місце збору та відпочинку туристів та мешканців готелю
c) житлове приміщення, головною функцією якого є організація праці, відпочинку та сну відпочиваючого

60. Умови харчування споживачів готельних послуг у закладах ресторанного господарства з абревіатурою "ВВ" характеризуються так:

a) у вартість проживання включено тільки сніданок
b) у вартість проживання включено сніданок і вечеря
c) у вартість проживання включено сніданок і вечеря (шведський стіл), а також алкогольні і безалкогольні напої власного виробництва
d) правильна відповідь відсутня

Список рекомендованої літератури

1.Організація обслуговування у закладах ресторанного господарства: Підручник.:[для вищ.навч. закл.] / За ред. П'ятницької Н. О.– К.: Центр учбової літератури, 2017 – 584 с.

2.Малюк Л.П., Кононенко Т.П., Колесник Т.Л. Довідковий посібник "Столовая посуда и приборы для предприятий ресторанного хозяйства разных типов и классов". – ХДУХТ. – Харків, 2004. – 204 с.

3.Архіпов В.В., Русавська В.А. Організація обслуговування в закладах ресторанного господарства [Текст] / В.В.Архіпов, В.А.Русавська. – К.: ЦУЛ, 2017. – 342 с.

4. Архіпов В.В. Організація ресторанного господарства [Текст] / В.В.Архіпов. – К.: ЦУЛ, фірма "Інкос", 2017. – 280с.

5.Давидова О. Ю. Ресторанний менеджмент : підручник/ О. Ю. Давидова, А. І. Усіна, І. В. Сегеда; Харк. нац. ун-т міськ. госп-ва ім. О. М. Бекетова. – Х. :ХНУМГ, 2014. – 279 с.

6.Мазаракі А.А., Благополучна Н.П. Організація обслуговування у підприємствах ресторанного господарства [Текст] / А.А.Мазаракі, Н.П.Благополучна. – К.: КНТЕУ, 2005. – 631с.

7. Лояк Л.М. Організація ресторанного господарства : організаційно- технологічні основи : Частина І : Навчально-методичний посібник / Л.М. Лояк. – Івано-Франківськ : Тіповіт, 2014. – 249 с.
8. Бойко М.Г. Організація готельного господарства: підручник / М.Г. Бойко, Л.М. Гопкало. -К. : Київ. нац. торг.-екон. ун-т, 2006. - 494 с.
9. Волков Ю.Ф. Интерьер и оборудование гостиниц и ресторанов: учебник / Ю.Ф. Волков. Ростов на Дону : Феникс, 2004. - 352 с.
10. Головко О.М. Організація готельного господарства: навч. посіб. / О.М. Головко. – К.: Центр навчальної літератури, 2011. – 410 с.
11.Круль Г. Я. Основи готельної справи: навч. посіб. / Г.Я. Круль. - К.: Центр учбової літератури, 2011. - 368 с.
12. Мунін Г.Б. Управління сучасним готельним комплексом: навч. посіб. / Г.Б. Мунін, А.О. Змійов, Г.О. Зінов'єв, Є.В. Самарцев, О.О. Гаца, К.П. Максимець, Х.Й. Роглєв // За ред. членакор. НАН України, д.е.н., професора СІ. Дорогунцова. - К. : Ліра-К, 2005. -520 с.
13.Роглєв Х.Й. Основи готельного менеджменту : навч. посіб. / Х.Й. Роглєв. - К. : Кондор, 2009.-408 с.
14.Роглєв Х.Й Менеджмент готелю: економіко-організаційні аспекти: навч. посіб. / Х.Й. Роглєв. - К.: центр навчальної літератури, 2011. – 443.
15. Сокол Т.Г. Організація обслуговування в готелях і туристичних комплексах / Т.Г. Сокол. -К. : Альтерпрес, 2009. - 447 с.

2.2. ПРОГРАМА НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ «ТЕХНОЛОГІЯ ПРИГОТУВАННЯ ЇЖІ»

Тема 1. Технологічні принципи виробництва і забезпечення якості кулінарної продукції

Види діяльності ЗРГ. Характеристика виробничо-технологічної діяльності ЗРГ. Характеристика виробничого та технологічного процесу у ЗРГ. Класифікація технологічних процесів за сукупними ознаками, основні етапи, операції, їх мета.

Класифікація кулінарної продукції за сукупними ознаками. Основні поняття якості кулінарної продукції. Чинники, які впливають на формування якості продукції харчування. Модель якості кулінарної продукції. Технологічне забезпечення якості кулінарної продукції.

Законодавча база регулювання якості кулінарної продукції. Класифікація та характеристика нормативної документації на сировину (державний, галузевий стандарти, стандарти науково-технічних суспільств і союзів, стандарти підприємств, технічні умови). Характеристика технологічної документації (технологічна інструкція, сировини рослинного походження

Тема 2. Технологія напівфабрикатів, страв та кулінарних виробів з сировини рослинного походження

Технологія напівфабрикатів, страв та кулінарних виробів з овочів, плодів, грибів (далі по тексту - овочів). Класифікація КП з овочів за сукупними ознаками. Значення сировини рослинного походження у харчуванні. Характеристика харчової, біологічної, енергетичної цінності овочів, як сировини для виробництва КП. Характеристика технологічних властивостей вихідної сировини як об’єкта

переробки в ЗРГ. Принципова схема технологічного процесу виробництва КП з овочів. Правила та характеристика механічної кулінарної обробки овочів. Асортимент та характеристика напівфабрикатів з овочів. Норми відходів та втрат при механічній кулінарній обробці овочів. Правила теплової кулінарної обробки напівфабрикатів з овочів.

Умови й терміни зберігання, реалізації готової продукції; вимоги до якості готових страв та кулінарних виробів з овочів, плодів, грибів. Перспективи розвитку асортименту КП з овочів. Формування асортименту для різних контингентів споживачів.

Технологія напівфабрикатів, страв та кулінарних виробів з круп, бобових та

макаронних виробів. Характеристика харчової, біологічної, енергетичної цінності круп, бобових та макаронних виробів, як сировини для виробництва КП. Характеристика технологічних властивостей вихідної сировини як об'єкта переробки в ЗРГ. Принципова схема технологічного процесу виробництва КП з круп, бобових та макаронних виробів.

Правила та характеристика механічної кулінарної обробки круп, бобових та макаронних виробів. Асортимент та характеристика напівфабрикатів з круп, бобових та макаронних виробів. Норми відходів та втрат при механічній кулінарній обробці круп, бобових та макаронних виробів. Правила теплової кулінарної обробки напівфабрикатів з круп, бобових та макаронних виробів. Класифікація КП з круп, бобових та макаронних виробів за сукупними ознаками. Умови й терміни зберігання, реалізації готової продукції; вимоги до якості готових страв та кулінарних виробів з круп, бобових та макаронних виробів. Перспективи розвитку асортименту КП з круп, бобових та макаронних виробів.

Формування асортименту для різних контингентів споживачів.

Технологія напівфабрикатів, страв та кулінарних виробів з борошна. Характеристика харчової, біологічної, енергетичної цінності борошна, як сировини для виробництва кулінарної продукції. Характеристика технологічних властивостей вихідної сировини як об'єкта переробки в ЗРГ. Принципова схема технологічного процесу виробництва КП з борошна. Правила та характеристика механічної кулінарної обробки борошна.

Асортимент та характеристика напівфабрикатів з овочів. Норми відходів та втрат при механічній кулінарній обробці овочів. Правила теплової кулінарної обробки напівфабрикатів з борошна. Класифікація КП з борошна за сукупними ознаками. Умови й терміни зберігання, реалізації готової продукції; вимоги до якості готових страв та кулінарних виробів з борошна. Перспективи розвитку асортименту страв та кулінарних виробів з борошна. Формування асортименту для різних контингентів споживачів.

Тема 3. Технологія напівфабрикатів, страв та кулінарних виробів з сировини тваринного походження

Технологія напівфабрикатів, страв та кулінарних виробів з яєць та кисломолочного сиру. Медико-біологічні аспекти споживання продуктів тваринного

походження у харчуванні сучасної людини. Класифікація сировини тваринного походження.

Характеристика харчової, біологічної, енергетичної цінності кулінарних виробів з яєць та кисломолочного сиру. Характеристика технологічних властивостей вихідної сировини як об'єкта переробки в ЗРГ. Принципова схема технологічного процесу виробництва КП з яєць та кисломолочного сиру. Правила та характеристика механічної кулінарної обробки яєць та кисломолочного сиру. Асортимент та характеристика напівфабрикатів з яєць та кисломолочного сиру. Норми відходів та втрат при механічній кулінарній обробці яєць та сиру. Правила теплової обробки напівфабрикатів з яєць та кисломолочного сиру. Умови й терміни зберігання, реалізації готової продукції; вимоги до якості готових страв та кулінарних виробів з яєць та сиру. Перспективи розвитку асортименту КП з яєць та кисломолочного сиру. Формування асортименту для різних категорій споживачів.

Технологія напівфабрикатів, страв та кулінарних виробів з м'яса, м'ясопродуктів та диких тварин (далі за текстом - м'яса). Характеристика харчової, біологічної, енергетичної цінності м'яса та м'ясопродуктів. Характеристика технологічних властивостей вихідної сировини як об'єкта переробки в ЗРГ. Принципова схема технологічного процесу виробництва КП з м'яса. Правила та характеристика механічної кулінарної обробки м'яса. Асортимент та характеристика напівфабрикатів з м'яса. Норми відходів та втрат при механічній кулінарній обробці м'яса. Правила теплової обробки напівфабрикатів з м'яса. Класифікація КП з м'яса за сукупними ознаками. Умови й терміни зберігання, реалізації готової продукції; вимоги до якості готових страв та кулінарних виробів з м'яса та м'ясопродуктів. Перспективи розвитку асортименту КП з м'яса. Формування асортименту для різних категорій споживачів.

Технологія напівфабрикатів, страв та кулінарних виробів з птиці, кролика, дичини (далі за текстом - з птиці). Характеристика харчової, біологічної, енергетичної цінності птиці. Характеристика технологічних властивостей вихідної сировини як об'єкта переробки в ЗРГ. Принципова схема технологічного процесу виробництва КП із птиці. Правила та характеристика механічної кулінарної обробки птиці. Асортимент та характеристика напівфабрикатів з птиці. Норми відходів та втрат при механічній кулінарній обробці птиці. Правила теплової кулінарної обробки напівфабрикатів з птиці. Класифікація КП з птиці за сукупними ознаками. Умови й терміни зберігання, реалізації готової продукції; вимоги до якості готових страв та кулінарних виробів з птиці. Перспективи розвитку асортименту КП з птиці. Формування асортименту для різних категорій споживачів.

Технологія напівфабрикатів, страв та кулінарних виробів з риби, рибопродуктів та нерибної водної сировини (далі за текстом - з риби). Характеристика харчової, біологічної, енергетичної цінності риби.

Характеристика технологічних властивостей вихідної сировини як об'єкта переробки в ЗРГ. Принципова схема технологічного процесу виробництва КП із риби. Правила та характеристика механічної кулінарної обробки риби. Асортимент та характеристика напівфабрикатів з риби. Норми відходів та втрат при механічній кулінарній обробці риби. Правила теплової обробки напівфабрикатів з риби.

Класифікація КП з риби за сукупними ознаками. Умови й терміни зберігання, реалізації готової продукції; вимоги до якості готових страв та кулінарних виробів з риби. Перспективи розвитку асортименту КП з риби. Формування асортименту для різних категорій споживачів.

Технологія «універсальних напівфабрикатів» різного ступеню готовності, що виготовляються у ЗРГ. Визначення терміну «універсальні напівфабрикати». Класифікація за сукупними ознаками (бульйони, відвари, пасеровки, паніровки тощо).

Основи технології виробництва «універсальних напівфабрикатів». Вплив способів (вакуум-пакування, в середовищі інертних газів тощо) та виду таропакувальних матеріалів на якісні характеристики охолодженої та швидкозамороженої продукції.

Обґрунтування умов та термінів зберігання та реалізації універсальних напівфабрикатів. Вимоги до якості. Види браку та способи його усунення на різних етапах технологічного процесу. Рекомендації щодо використання напівфабрикатів для приготування страв і кулінарних виробів.

Тема 4. Основи технології готової кулінарної продукції

Технологія соусів. Класифікація соусів за сукупними ознаками, їхній асортимент. Загальна характеристика соусів за групами. Харчова та біологічна цінність соусів. Аналіз рецептурного складу та характеристика сировини, її вплив на якість соусів. Правила приготування напівфабрикатів для виробництва соусів (борошняних пасеровок, бульйонів тощо). Основи технології соусів за групами. Характеристика асортименту соусів промислового виробництва, що використовуються у ЗРГ. Вимоги до якості соусів, обґрунтування умов та термінів зберігання і правил їх реалізації. Правила підбору соусів до страв. Перспективи розвитку асортименту соусів. Концепція формування асортименту для різних контингентів споживачів.

Технологія супів. Класифікація супів за сукупними ознаками, їхній асортимент. Загальна характеристика супів за групами. Харчова та біологічна цінність супів. Аналіз рецептурного складу та характеристика сировини, її вплив на якість супів. Правила приготування напівфабрикатів для виробництва супів (борошняних пасеровок, бульйонів, овочевих гарнірів тощо).

Основи технології супів за групами. Характеристика асортименту супів промислового виробництва, що використовуються у ЗРГ. Підбір гарнірів до супів. Вимоги до якості супів, обґрунтування умов та термінів зберігання і правил їх реалізації. Перспективи розвитку асортименту супів. Концепція формування асортименту для різних контингентів споживачів.

Технологія гарячих закусок. Класифікація за сукупними ознаками та загальна характеристика гарячих закусок, їхній асортимент. Харчова та біологічна цінність. Аналіз рецептурного складу та характеристика сировини, її вплив на якість гарячих закусок. Правила приготування напівфабрикатів для виробництва гарячих закусок. Основи технології гарячих закусок. Вимоги до якості гарячих закусок, обґрунтування умов та термінів зберігання і правил їх реалізації. Перспективи

розвитку асортименту гарячих закусок. Концепція формування асортименту для різних контингентів споживачів.

Технологія холодних страв та закусок. Класифікація за сукупними ознаками та загальна характеристика холодних страв та закусок, їхній асортимент. Харчова та біологічна цінність. Аналіз рецептурного складу та характеристика сировини, її вплив на якість холодних страв та закусок. Правила приготування напівфабрикатів для виробництва холодних страв та закусок. Основи технології холодних страв та закусок. Вимоги до якості холодних страв та закусок, обґрунтування умов та термінів зберігання і правил їх реалізації. Перспективи розвитку асортименту холодних страв та закусок. Концепція формування асортименту для різних контингентів споживачів.

Технологія солодких страв. Класифікація за сукупними ознаками та загальна характеристика солодких страв, їхній асортимент. Харчова та біологічна цінність. Аналіз рецептурного складу та характеристика сировини, її вплив на якість солодких страв. Правила приготування напівфабрикатів для виробництва солодких страв. Основи технології солодких страв. Вимоги до якості солодких страв, обґрунтування умов та термінів зберігання і правил їх реалізації. Перспективи розвитку асортименту солодких страв. Концепція формування асортименту для різних контингентів споживачів.

Технологія напоїв. Гарячі напої: значення у харчуванні, класифікація за сукупними ознаками. Характеристика основних вихідних компонентів і добавок, що застосовуються у виробництві гарячих напоїв. Принципові схеми технологічного процесу виробництва гарячих напоїв. Вимоги до якості гарячих напоїв, обґрунтування умов та термінів зберігання і правил реалізації. Перспективи розвитку асортименту гарячих напоїв. Концепція формування асортименту для різних контингентів споживачів. Холодні напої: значення у харчуванні, класифікація за сукупними ознаками. Характеристика основних вихідних компонентів і добавок, що застосовуються у виробництві холодних напоїв. Принципові схеми технологічного процесу виробництва холодних напоїв. Вимоги до якості холодних напоїв, обґрунтування умов та термінів зберігання і правил реалізації. Перспективи розвитку асортименту холодних напоїв. Концепція формування асортименту для різних контингентів споживачів.

Тема 5. Технологія виробництва борошняних кондитерських та хлібобулочних виробів

Місце і роль борошняних кондитерських та хлібобулочних виробів у харчуванні людини. Особливості виробництва кондитерських і хлібобулочних виробів в умовах ЗРГ. Загальна характеристика та класифікація борошняних кондитерських і хлібобулочних виробів за сукупними ознаками. Характеристика основної та допоміжної сировини у кондитерському виробництві. Класифікація та асортимент виробів з дріжджового тіста. Принципові схеми технологічного процесу виробництва виробів з дріжджового опарного та безопарного тіста. Асортимент виробів з дріжджового тіста. Класифікація та асортимент виробів з кондитерських видів тіста (листкового, бісквітного, заварного, пісочного та інших). Принципові

схеми технологічного процесу виробництва виробів з кондитерських видів тіста. Класифікація оздоблювальних напівфабрикатів за сукупними ознаками, призначення, шляхи формування асортименту. Загальна принципова схема технологічного процесу виробництва оздоблювальних напівфабрикатів, мета та задачі етапів технологічного процесу. Роль рецептурних компонентів в формуванні якості оздоблювальних напівфабрикатів та готових борошняних кондитерських виробів.

Вимоги до якості, умов, термінів зберігання та реалізації борошняних кондитерських виробів. Перспективи розвитку асортименту борошняних кондитерських виробів. Концепція формування асортименту для різних контингентів споживачів.

Тема 6 . Технологічні принципи формування та розробки асортименту КП для різних типів ЗРГ та контингентів споживачів

Технологічні принципи формування та розробки асортименту КП для різних типів ЗРГ та контингентів споживачів. Методика формування та розробки асортименту для різних типів ЗРГ. Методика формування та розробки асортименту для різних контингентів споживачів. Вибір оптимальних рішень з використанням сучасних інформаційних технологій. Вибір та обґрунтування критеріїв оцінки якості асортименту КП для різних типів ЗРГ та контингентів споживачів.

Тема 7. Особливості технології виробництва та асортименту КП для різних форматів обслуговування та контингентів споживачів у ЗРГ

Особливості технології виробництва та реалізації КП під час обслуговування споживачів у ЗРГ при готелях. Особливості технології виробництва та реалізації КП під час обслуговування споживачів у ЗРГ при готелях по типу «шведський стіл».

Особливості харчування та технології КП для обслуговування іноземних туристів. Особливості технології виробництва та реалізації КП під час обслуговування різних видів банкетів. Особливості технології виробництва та реалізації КП під час обслуговування учасників з'їздів, конференцій, на пасажирському транспорті тощо.

Особливості технології виробництва та реалізації КП під час обслуговування споживачів у підприємствах швидкого обслуговування, через торгові автомати. Особливості технології виробництва та реалізації КП з урахуванням прогресивних форм обслуговування споживачів (обслуговування по системі кейтеринг, приготування страв у присутності споживача тощо). Особливості технології виробництва та реалізації КП з урахуванням різних видів харчування (лікувальне, дитяче, шкільне, студентське, при збірники рецептур, технологічні карти).

Тестові завдання

1. Харчовий продукт, кулінарно оброблений, але не доведений до кулінарної готовності, який використовується для подальшого виготовлення кулінарних виробів:

а. готова продукція

б. напівфабрикат високого ступеня готовності

в. кулінарний виріб

г. напівфабрикат

2. Кулінарний виріб:

а. порціонована страва

б. страва

в. напівфабрикат високого ступеня готовності

г. доведений до кулінарної готовності харчовий продукт, але може вимагати незначного додаткового оброблення

3. Нарізання овочів на дрібні вузькі шматочки чи тонкі вузькі смужки:

а. шаткування

б. шпигування

в. подрібнення

г. Бланшування

4. Кондитерські вироби, що виготовляються у кондитерському цеху закладу ресторанного господарства:

а. кондитерська продукція

б. закупний товар

в. кулінарна продукція

г. продукція власного виробництва

5. Виробництво напівфабрикатів здійснюється у:

а. власних цехах

б. доготівельних цехах

в. кухні

г. заготівельних цехах

6. М'ясні напівфабрикати панірують для того, щоб:

а. запобігти втратам вологи під час смаження

б. прискорити теплову обробку

в. збільшити вихід готових страв

г. покращити смак

7. Виробництво готової кулінарної продукції здійснюється у:

а. власних цехах

б. заготівельних цехах

в. гарячому цеху

г. доготівельних цехах

8. Спеціалізовані цехи:

а. кондитерський, борошняний

б. холодний, гарячий

в. м'ясо-рибний

г. кондитерський, борошняний, кулінарний

9. Заклади, які працюють переважно на сировині:

а. ресторани, кафе

б. доготівельні

в. роздаткові

г. із закінченим виробничим циклом

10. Якість бульйону з птиці забезпечується:

а. заливанням птиці, кісток і субпродуктів гарячою водою

б. заправкою птиці в «кишеньку» .

в. варінням при температурі 120°С

г. заливанням птиці, кісток і субпродуктів холодною водою і варінням при слабкому кипінні

11. Для чого додається борошно у протерті супи?

а. надає однорідну густу консистенцію

б. надає смак

в. надає колір та смак
г. підвищує смакові властивості

12. Обов'язковою складовою розсольників є:

а. огірки
б. квашена капуста
в. лимон, квашена капуста
г. рисова крупа

13. До холодних десертних страв належать:

а. жельовані страви, морозиво, свіжі фрукти та ягоди, компоти
б. пудинги, суфле
в. яблука запечені, яблука в тісті, пудинги
г. свіжі фрукти

14. Що таке випікання?

а. основний спосіб кулінарної обробки
б. комбінований спосіб кулінарної обробки
в. термічний спосіб кулінарної обробки
г. допоміжний спосіб кулінарної обробки

15. Механічна обробка круп передбачає такі стадії:

а. просіювання, перебирання, промивання
б. замочування, зважування, перебирання
в зважування, перебирання, промивання, обсушування
г зважування, просіювання, перебирання, промивання

16. Кислі продукти попередньо доводять до готовності і закладають наприкінці приготування страв тому, що:

а. руйнують смак страв
б. покращується смак страв
в. прискорюється приготування страв
г. у кислому середовищі інші овочі залишаються жорсткими

17. Картопля, нарізана соломкою і смажена у фритюрі, називається:

а. бренуаз
б. фрі
в. фритюрна
г. пай

18. Які процеси відносяться до механічних?

а. нарізання, збивання, формування, панірування
б. нарізання, збивання, формування, пасерування
в. нарізання, збивання, формування, припускання
г. маринування , формування, перемішування

19. Що таке кулінарний виріб?

а. доведений до кулінарної готовності харчовий продукт, але може вимагати незначного додаткового оброблення
б. страва
в. напівфабрикат високого ступеня готовності
г. продукція власного виробництва

20. Спосіб варіння харчових продуктів у посудині з невеликою кількістю рідини (не більше ніж до половини його об'єму).

а. бланширування
б. Припускання
в. Гратинірування
г. Томління

21. Спосіб теплової обробки, при якому підготовлений продукт укладається на сковороду або лист і встановлюється в духову шафу або на плиту

а. Запікання
б. Випікання
в. Обжарка
г. бланширування

22. Спосіб теплової обробки, застосовуваний для борошняних виробів

а. Запікання
б. Випікання
в. Обжарка
г. бланширування

23. Спосіб теплової обробки продуктів в малому або великому кількості нагрітого жиру при температурі 125-170 градусів

а. Запікання
б. Випікання
в. Обжарка
г. бланширування

24. Короткочасне ошпарювання, або украй недовге (1 хвилина) варіння продукту

а. бланширування
б. Припускання
в. Гратинірування
г. Томління

25. Різновид дуже довгого, повільного тушіння за порівняно невеликих температурах або при повільному охолодженні

а. бланширування
б. Припускання
в. Гратинірування
г. Томління

26. Покриття продукту іншим продуктом, який при термічній обробці тане і створює скориночку

а. гратинірування
б. панірування
в. фламбування
г. ліїрування

27. Займання на поверхні готової страви спиртних напоїв

а. гратинірування
б. панірування
в. фламбування
г. ліїрування

28. Нанесення неглибоких надрізів на поверхню шматка м'яса, з метою розм'якшення

а. карбовання
б. ліїрування
в. панірування
г. гратинірування

29. Нанесення на поверхню продукту їстівного покриття (панади), сприяючого збереженню вологи у страві

а. карбовання
б. ліїрування
в. панірування
г. гратинірування

30. Загущення продукту (страви) з використанням яєць, борошна та інших продуктів

а. карбовання
б. ліїрування
в. панірування

г. гратинірування

31. Обов'язковий етап підготовки масла до смаження, в результаті якого, масло очищається від шкідливих домішок, світлішає і менше пригорає

а. прожарювання
б. жарка
в. обжарка
г. гратинірування

32. Сендвічі використовують для обслуговування:

а. пасажирів транспорту, відвідувачів місць масового відпочинку
б. відвідувачів фуршетів, шведських ліній
в. відвідувачів ресторані
г. бенкетів

33. До бенкетних закусок належать:

а. канапе, кошики, валовани з різними продуктами
б. бутерброди асорті, ікра порціями, риба копчена
в. сир твердий, ковбаса копчена, балики
г. ікра порціями, курка смажена

34. Міцні та ароматні бульйони отримують:

а. з м'яса курей 1 категорії
б. з гусей і качок
в. з курчат
г. з м'яса дорослих, угодованих курей та індиків

35. В якому випадку бульйон буде мутний?:

а. процес варіння протікав при додаванні солі
б. використано сировину з багатим вмістом жиру, який своєчасно не видалено
в. сировину перед використанням не підсмажили
г. процес варіння протікав при безперервному бурхливому кипінні

36. До якої групи салатів належить «Салат столичний»?

а. салат із овочів і птиці
б. салат рибний
в. салат із варених овочів
г. салат з мішаних продуктів

37. Холодець відрізняється від заливних страв тим, що для його приготування використовують:

а. м'ясо і субпродукти, багаті на з'єднувальну тканину, та можна додавати желатин
б. продукти, що містять більш повноцінні білки
в. овочі для прикрашання
г. не використовують прикрас

38. Для приготування язика заливного використовують бульйон:

а. м'ясо-кістковий, кістковий
б. рибний
в. бульйон, який залишився після варіння язика
г. бульйон прозорий

39. Для оформлення салатів та вінегретів використовують:

а. продукти, які є у страві
б. будь-які продукти, що надають страві гарного вигляду
в. яйця, петрушку, збиті вершки
г. свіжі овочі

40. Овочі бажано нарізати для салатів та вінегретів:

а. безпосередньо перед відпусканням
б. за 30-40 хв. до відпускання

в. за 1-2 год до відпускання
г. не має значення

41. Рибу для холодних страв обсмажують на:
а. олії
б. вершковому маслі
в. будь-якому кулінарному жирі
г. не має значення

42. Самбук відрізняється від мусу тим, що:
а. готують його на фруктово-ягідному пюре
б. відпускають із сиропом
в. маса триваліше зберігається
г. додають пектин

43. Консистенція пудингів і суфле ніжна і пухка тому, що:
а. до них додаються збиті білки, тому під час запікання повітря в пухирцях розширюється
б. їх запікають при високих температурах, що спричиняє інтенсивне утворення пару
в. вони мають високу вологість, тому під час запікання більше вологи зберігається у продукті
г. додають розпушувач

44. Відмінність узвару від компоту із сухофруктів:
а заправляють медом
б. варять у підкисленому сиропі
в. використовують сухофрукти
г. додають чорнослив

45. Креми вершкові відрізняються від збитих вершків тим, що:
а. у рецептурі кремів є желатин
б. вершки збиті довше зберігаються
в. креми відпускаються з сиропами
г. додають манну крупу

46. Гарнірами до бульйону можуть бути:
а. пиріжки, крокети, млинчики
б. рис з овочами, налисники, кулебяки
в. локшина, м’ясо, овочі, піцца
г. грінки гострі, профітролі, локшина, пельмені

47. Співвідношення м’яса і води при приготуванні м’ясної відтяжки складає:
а. 1/0,5
б. 1/2
в. 2/2
г. 1/1

48. Для приготування молочних соусів борошно пасерують:
а. із додаванням масла
б. без жиру
в. із додаванням солі
г. із додаванням жиру

49. Киселі на молоці готують як правило:
а. густі
б. напіврідкі
в. рідкі
г. желейні

50. Залежно від способу приготування желе поділяють на:
а. желе одношарове, багатошарове, мозаїчне, мармурове
б. желе на сиропі, із консервованих фруктів
в. желе молочне, фруктове

г. желе-мус

51. До гарячих змішаних напоїв належать:

а. пунш, грог, глінтвейн

б. какао або шоколад із молоком

в. каву або чай із молоком

г. капучино

52. Основним компонентом напою «гоголь-моголь» є:

а. жовток яйця

б.часточка лимона

в. гарячий шоколад

г. цукор

53. До холодних страв з сиру відноситься:

а. гомбовці з сиру

б. суфле

в. кільця сирні

г. сирна тарілка

54. До страв з січеного натурального м'яса належать:

а. печеня київська

б. м'ясо запечене по-домашньому

в. тюфтельки

г. січеники полтавські

55. Якою масою варять м'ясо великими шматками ? :

а. 3,0-4,0 кг

б. 4,0-5,0 кг

в. 1,5-0,5 кг

г. 1,5-2,0 кг

56. Для соусу білого основного використовують борошняну пасеровку:

а. на маслі

б. суху

в. жирову з овочами

г. жирову

57. Для приготування грибних соусів використовуються відвари із грибів:

а. заморожених

б. дикорослих (лисички, білі)

в. екзотичних штучно вирощених

г. сухих

58. М'ясні напівфабрикати панірують для того, щоб:

а. запобігти втратам вологи під час смаження

б. прискорити теплову обробку

в. збільшити вихід готових страв

г. покращити смак

59. Пасерування білого коріння технологічно обумовлено:

а. вмістом ароматичних та ефірних олій

б. отриманням підсмажених продуктів

в. покращанням смаку

г. покращення структури

60. Густі соуси використовують для:

а. припускання

б. тушкування

в. запікання

г. фарширування

Список рекомендованої літератури.

1.Збірник рецептур страв і кулінарних виробів(технологічних карт) з використанням біологічно активних добавок/ М.І. Пересічний, М.Ф. Кра-вченко, В.Н. Корзун та ін.; під кер.М.І.Пересічного. Книга, 2004.-428 с.
2.В. Г. Захарчук, Т. А. Кунділовська, Г. Є. Гайдукович. Технологія продукції ресторанного господарства: навчальний
посібник. – Одеса: ОНЕУ, Атлант ВОІ СОІУ, 2016 р. – 479 с.
3.Громадське харчування. Кулінарна продукція, яка реалізується населенню. Загальні технічні умови : ГОСТ 30390-95.– ИПК Издательство стандартов, 2004. – [Дата введения 1995-04-472 23]. – 26 с. – (Межгосударственный стандарт).
4.Архіпов В. В. Ресторанна справа: асортимент, технологія і управління якістю продукції в сучасному ресторані : навч. посібник/ В. В. Архіпов, Т. В. Іванникова, А. В. Архіпова – К.: Центр учбової літератури, 2007. – 382 с.
5.Пластун А. М. Технологія приготування їжі : практикум /А. М. Пластун, В. В. Ткач. – К. : Центр навчальної літератури,2004. – 212 с.
6. Плахотін В. Я. Теоретичні основи технологій харчових виробництв : навч. посібник / В. Я. Плахотін, І. С. юрікова, Г. П.Хоміч. – К.: Центр навч. літератури, 2006. – 640 с.
7.Шумило Г. І. Технологія приготування їжі : навч. посібник
/ Г. І. Шумило. – К. : Кондор, 2008. – 506 с.
8.Ростовський В. С. Збірник рецептур / В. С. Ростовський, Н.В. Дібрівська, В. Ф. Пасенко. – К. : Центр учбової літератури, 2010.– 324 с.
9. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий: для
предприятий общественного питания / авт.-сост.: А. И. Здобнов, В. А. Цыганенко. – К. : ООО «Изд-во Арий», 2011. – 680 с.

2.3. ПРОГРАМА НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ «УСТАТКУВАННЯ ЗАКЛАДІВ ГОТЕЛЬНО-РЕСТОРАННОГО ГОСПОДАРСТВА»

Тема 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 звязків, радіо і телетрансляції, сигналізації, комп’ютерних мереж.

Тема 2. Технологічне устаткування для прибирання

Використання клінінгових технологій у закладах готельного господарства. Класифікація устаткування для професійного прибирання.

Сміттєпровід на підприємствах готельного господарства. Класифікація та обладнання сміттєпроводу, його експлуатація.

Пилоприбирання. Обладнання систем центрального пилоприбирання. Побутові і професійні пилососи.

Тема 3. Мийне та очищувальне устаткування

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. Технічні характеристики посудомийних машин різних видів, галузь їх використання.

Класифікація способів очищення, їх переваги та недоліки, галузь використання. Конструктивні особливості картоплеочищувальних машин періодичної та безперервної дії, принцип їх роботи і правила експлуатації.

Принцип роботи та правила експлуатації рибочисток.

Тема 4. Подрібнювальне та різальне устаткування

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

Класифікація машин для отримання пюреподібних продуктів залежно від способу їх обробки.

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

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

Класифікація машин для подрібнення м'ясних і рибних продуктів. Сфера технологічного використання м'ясорубок, правила експлуатації та техніки безпеки. Перегляд конструкцій м'ясорубок закордонного виробництва, їх особливості.

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

Тема 5. Жарильно-пекарське устаткування. Пароконвектомати

Класифікація процесів жаріння, випікання. Класифікація жарильно-пекарського устаткування за способом дії, за способом обігріву, за призначенням.

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

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

Конвектомати, пароконвектомати, призначення, перегляд конструкцій апаратів вітчизняного і закордонного виробництва.

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

Режими та особливості теплової обробки харчових продуктів у НВЧ-полі.

Призначення, класифікація апаратів з діелектричним нагрівом, правила експлуатації.

Тема 6. Ваговимірювальне, контрольно-касове устаткування

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

Призначення реєстраторів розрахункових операцій, їх місце в організації роботи закладів готельно-ресторанного господарства. Реєстратори розрахункових операцій, класифікація.

Тема 7. Холодильне устаткування

Класифікація холодильного устаткування: за режимом, виконанням, конструктивним рішенням. Холодильні шафи, прилавки, вітрини, столи, складальні холодильні камери. Апарати для охолодження соків, одержання м'якого 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.

Тема 8. Оснащення драйв-сервісу

Організація експлуатації транспортних засобів. Класифікація транспортних засобів за призначенням, видом, формою власності. Класи вантажів. Транспортні тарифи на перевезення.

Тестові завдання

1. Перукарні передбачаються у готелях на:

1. 50 та більше місць;
2. 80 та більше місць;
3. 150 та більше місць.

2. Житлова площа однокімнатного одномісного номера для готелю категорії 3 зірки складає:

1. 10 м^2;
2. 12 м^2;
3. 18 м^2.

3. Житлова площа однокімнатного одномісного номера для готелю категорії 5 зірок складає:

1. 10 м^2;
2. 12 м^2;
3. 18 м^2.

4. Житлова площа однокімнатного одномісного номера для готелю категорії 4 зірки складає:

1. 10 м^2;
2. 12 м^2;
3. 18 м^2.

5. Площа санвузла для готелю категорії 5 зірок складає:

1. 4,0 $м^2$;
2. 5,0 $м^2$;
3. 6,0 $м^2$.

6. Площа санвузла для готелю категорії 4 зірки складає:

1. 4,0 $м^2$;
2. 5,0 $м^2$;
3. 6,0 $м^2$.

7. У готелях категорій 4 та 5 зірок встановлюються телевізори з екраном по діагоналі:

1. не менш 24 см;
2. не менш 27 см;
3. не менш 37см.

8. Які фактори впливають на продуктивність просіювачів?

1. сумарна площа отворів сита;
2. насипна маса продукту, що просіюється;
3. швидкість проходження часток продукту крізь сито.

9. У чому принципова відмінність посудомийних машин безперервної дії від машин періодичної дії?

1. у габаритних розмірах і продуктивності;
2. у способі миття посуду;
3. у якості миття посуду.

10. У закладах ресторанного господарства застосовується наступний спосіб очищення коренебульбоплодів:

1. хімічний;
2. термічний;
3. механічний.

11. Яке призначення слайсера?

1. для нарізання монолітів масла;
2. для нарізання гастрономічних товарів;
3. для збивання рідинних сумішей.

12. Яке призначення м'ясорубок, для яких технологічних процесів можливе їх застосування?

1. для здрібнення продуктів сирих та варених;
2. для перемішування сировини;
3. для подрібнення м'яса та відділення кісток та сухожилля;
4. у всіх вище згаданих випадках.

13. За якими ознаками класифікуються плити?

1. за видом енергоносія;
2. робочої поверхні;
3. виконання;
4. усі відповіді правильні.

14. Які апарати відносяться до допоміжних апаратів?

1. плити, шашличні печі, грилі;
2. марміти, термостати, теплові шафи та прилавки;
3. пекарські шафи, фритюрниці;
4. усі відповіді правильні.

15. Чим відрізняються сковороди від фритюрниць?

1. можливістю смаження продуктів загальним способом, проведення процесів пасерування;
2. більш високими техніко-економічними показниками;
3. кращою якістю одержаних продуктів;
4. усім вище переліченим.

16. В яких теплових апаратах використовується водяна пара як теплоносій?

1. пекарських шафах;
2. автоклавах, котлах, пароварильних шафах;
3. шафах, сковородах.

17. Яке устаткування можна застосовувати для нарізання варених овочів, плодово-ягідної сировини та відділення від неї твердих, жорстких включень:

1. протирочні машини;
2. м'ясорубки;
3. кутери;
4. усі вище згадані машини.

18. Особливості здрібнювання продуктів у кутерах:

1. висока ступінь здрібнювання;
2. у сполученні процесів здрібнювання та перемішування;
3. у необмежених можливостях ефективного подрібнювання сирих та варених продуктів тваринного та рослинного походження;
4. у всіх вищезгаданих випадках.

19. У яких випадках більш доцільно застосовувати кухонні плити ніж спеціалізоване устаткування?

1. за умов невеликого обсягу продуктів, які підлягають різноманітним видам теплової обробки;
2. коли вимагається особливе якісне приготування продукції;
3. у всіх вище наведених випадках.

20. Пересувні марміти призначені

1. для нагрівання какао, кави;
2. для транспортування, короткочасного зберігання та реалізації готової продукції.
3. Усі відповіді вірні

21. За конструктивними виконаннями теплові апарати класифікують за видами:

1. періодичної та безперервної дії;
2. несекційні та секційні, немодульовані та модульовані;
3. з безпосереднім обігрівом.

22. Яке устаткування можна застосувати для розм'якшення м'яса?

1. м'ясорозпушувачі, преси;
2. котлетоформувальні машини, м'ясорубки, кутери;
3. усі вищепозначені машини.

23. Класифікація очисного устаткування за будовою робочих органів є...

а) періодичної дії;

б) конусні, дискові, роликові.

24.Електрогрилі роликові призначені для:

1. приготування шашликів;
2. швидкого жаріння та розігрівання сосисок, сарделек, м'ясних продуктів без застосування жиру;
3. розігрівання кулінарних виробів на решітці.

25. У яких кавоварках застосовується фільтраційний спосіб приготування кави?

1. періодичної дії;
2. експрес кавоварках.
3. Усі відповіді вірні

26. Для приготування продуктів в мікрохвильових печах використовують такий посуд:

1. з фольги
2. герметичний посуд
3. паперові серветки;
4. з фарфору, кераміки, скла.

27. Якими способами можна очищувати овочі?

1. тепловим;
2. механічним;
3. тепловим і механічним.

28. В яких цехах підприємств ресторанного господарства установлюють машини для нарізування варених овочів?

1. холодному цеху;
2. овочевому цеху;
3. гарячому цеху.

29. В яких цехах підприємств ресторанного господарства установлюють машини для нарізування сирих овочів?

1. холодному цеху;
2. овочевих та гарячих цехах;
3. гарячому цеху.

30. На які групи поділяються машини для нарізання овочів?

1. для нарізування сирих овочів;
2. для нарізування варених овочів;
3. для нарізування сирих та варених овочів.

31. Що не належить до метрологічних вимог ваговимірювального устаткування:

1. підтримка постійної температури
2. точність зважування
3. стійкість ваг
4. все перелічене вірне

32. **За принципом вимірювання маси ваговимірювальне устаткування підрозділяють**:

1. важільні, електронні
2. настільні, підвісні
3. пересувні, стаціонарні
4. все перелічене вірне

33. Для холодильної обробки харчових продуктів призначене:

1. холодильне устаткування
2. торгові автомати
3. підіймально-транспортне устаткування
4. механічне устаткування

34. Види охолодження:

1. все перелічене вірне
2. машинне
3. штучне
4. природне

35. Речовини, теплоту випаровування яких використовують в холодильних машинах називають:

1. холодильні агенти
2. холодні агенти
3. агенти холоду
4. холодильники

36. Пристрій, в якому відбувається кипіння холодильного агенту:

1. випарник
2. компресор
3. конденсатор
4. кип’ятильник

37. Як поділяється теплове устаткування за конструктивним рішенням?

1. періодичної дії;
2. секційно-модульоване;

3. безперервної дії;
4. інформації недостатньо.

38. Як поділяється теплове устаткування за видом енергоносія?

1. електричне;
2. газове;
3. парове;
4. усе, що було перелічено вище.

39. Холодильне устаткування класифікується:

1. за температурними режимами;
2. за характером руху повітря;
3. за кліматичними зонами;
4. за умовами продажу.

40. Клінінг – це:

1. послуга для прибирання приміщень та навколишньої території;
2. послуга з виїзного обслуговування;
3. підтримання продуктів у розігрітому стані.

41. До устаткування для прибирання підлог відносять:

1. швабри, мопи, флаудери;
2. стяжки, пилососи, водопилососи;
3. марміти, телескопічні штанги.

42. Клінінгове устаткування поділяють за сферою використання на:

1. комерційне прибиральне устаткування
2. індустріальне;
3. інвентар для прибирання санвузлів.

43. Гастроємкості призначені для:

1. приготування та транспортування кулінарних виробів;
2. зберігання та роздавання кулінарної продукції;
3. реалізації та демонстрації продукції.

44. До зони відпочинку та розваг входять:

1. ресторан, бар, спортивний зал, басейн;
2. офіс, конференц-центр;
3. вестибюль.

45. Туристсько-екскурсійні маршрути обслуговують автобуси :

1. підвищеної комфортності;
2. загального користування
3. легкові автомобілі.

Список рекомендованої літератури.

1.Устаткування закладів ресторанного господарства: навч. посіб. [для студ. вищих навч. закл., які навчаються за спеціальністю «Технологія харчування»] / І. О. Конвісер, Г. А. Бублик, Т. Б. Паригіна, Ю. М.Григор'єв; за ред. І. О. Конвісера. – К.: КНТЕУ, 2005.

2.Байлик С. І. Готельне господарство. Обладнання. Євроремонт.Експлуатація /С. І. Байлик. – К.: Дакор; Вира-Р, 2003. - 334 с.

3.Організація обслуговування у закладах ресторанного господарства: Підручник.:[для вищ.навч. закл.] / За ред. П'ятницької Н. О.– К.: Центр учбової літератури, 2017 – 584 с.

4.Архіпов В.В. Організація ресторанного господарства [Текст] / В.В.Архіпов. – К.: ЦУЛ, фірма "Інкос", 2017. – 280с.

5. Конвісер І.О. Устаткування закладів ресторанного господарства: Навчальний посібник. - К.: Каравелла, 2006

6. Доценко В.Ф., Губеня В.О. Устаткування закладів ресторанного господарства:підручник. Київ: Кондор Видавництво, 2016. 636 с.

7. Мазаракі А. Шаповал С.Л., Тарсенко І.І. Та ін. Устаткування закладі готельно

ресторанного бізнесу: навч. посіб. Ки їв: Київ нац. Торг. економ. ун т, 2016. 639с
8. Проектування закладів ресторанного господарства: навч. посіб.: [для вищ. навч. закл.] / [А. А. Мазаракі, М. І. Пересічний, С. Л. Шаповал та ін.]: за ред. А. А. Мазаракі. 2 ге вид., переробл. та допов. К.: К иїв. нац. Торг. екон. ун т, 2010. 340 с
9. Тарасенко І.І. Устаткування закладів ресторанного господарства (механічне). Опорний конспект лекцій. К.: КНТЕУ, 2009. 68с.

2.4. ПРОГРАМА НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ «БАРНА СПРАВА»

Тема 1 Класифікація, характеристика барів та їх устаткування.

Класифікація барів у залежності від рівня обслуговування . Характеристика барів та їх устаткування. Характеристика інвентарю, мірного посуду і приборів, що використовується в барах.. Посуд для подавання напоїв у барі. Основні вимоги до персоналу барів.

Тема 2. Склад і характеристика приміщень бару.

Характеристика торгових приміщень (барів). Склад приміщень бару. Оснащення робочого місця бармена. Підготовка торговельних приміщень барів до обслуговування відвідувачів.

Змістовний модуль ІІ. ОРГАНІЗАЦІЯ І ТЕХНОЛОГІЯ ОБСЛУГОВУВАННЯ В БАРАХ

Тема 3. Технологія і техніка роботи бармена.

Організація робочого місця бармена. Технологічні прийоми роботи бармена. Професійні вимоги та професійні здібності бармена. Правила підготовки келихів для пива та їх наповнення. Робота з мірним посудом і приборами.

Тема 4. Барна карта. Характеристика напоїв барної карти.

Поняття про барну карту. Асортимент страв і напоїв бару в залежності від його типу.. Поняття про довгі, короткі напої і напої-ковтки, гарячі напої. Характеристика гарячих алкогольних коктейлів.

Тема 5. Правила приготування та подавання змішаних напоїв.

Основи створення і класифікація алкогольних коктейлів. Характеристика дижестивів: фліпів, красти фрозен, смеші, ойстер. Коктейлі - аперитиви. Коктейлі – диджестиви. Характеристика, технологія виготовлення і подачі довгих змішаних напоїв типу колінз. Характеристика, технологія виготовлення і подачі довгих змішаних напоїв типу фіз.

Змішані коктейлі, їх асортимент і компоненти. Основні правила приготування змішаних напоїв. Види гарнірів до коктейлів і правила їх подачі. Характеристика, технологія виготовлення і подачі довгих змішаних напоїв типу хайбол. Характеристика, технологія виготовлення і подачі довгих змішаних напоїв типу джулеп.

Тема 6. Правила подавання напоїв у чистому вигляді. Способи подавання спиртних напоїв.

Поняття про напої у чистому вигляді. Правила подавання в барі віскі, коньяку, арманьяка, бренді в чистому вигляді. Характеристика і технологія виготовлення бренді. Правила подавання у барі в чистому вигляді кальвадоса, джину, текіли, рому, горілки. Характеристика, технологія виготовлення і подачі шампанського. Способи подавання спиртних напоїв..

Тема 7. Приготування гарячих напоїв (складного приготування)

Види гарячих напоїв, що готуються і реалізуються в барі. Кава, основні сорти, смакові та ароматичні властивості. Правила приготування кави в кавоварках різних типів. Особливості сервіровки та подачі різних видів кави.

Чай, товарні сорти, правила заварювання. Правила сервіровки та подавання різних видів чаю. Посуд подачі чаю.

Характеристика інших гарячих напоїв (какао, гарячий шоколад). Норми виходу. Вимоги до якості. Терміни реалізації гарячих напоїв.

Асортимент гарячих напоїв барів для гостей різних національностей.

Тема 8. Обслуговування відвідувачів бару

Організація процесу обслуговування в барах. Особливості технології обслуговування відвідувачів бару. Вимоги до персоналу барів. Зустріч гостей і прийом замовлень при обслуговуванні в барах. Додаткові послуги барів.

Тема 9. Способи сервірування столів. Послідовність подачі страв і напоїв.

Способи сервірування столів. Послідовність подачі страв і напоїв при обслуговуванні у барах. Правила підбору напоїв до різних видів страв.

Тестові завдання

1. Порядок приготування більшої кількості напоїв є такий:

a) -бленд, -білд, -шейк/стір, -лейєр;
b) -білд, -лейєр, -бленд, -шейк/стір;
c) -шейк/стір, бленд, -білд, -лейєр.

2. В часи пік найкраще продавати:

а) дорогі напої, тобто ті, що стоять на задніх полицях бару;
б) дешеві напої;
в) обидві відповіді є вірними.

3. Чи потрібно барменові, після клієнта, вголос повторювати замовлення?

a) так;
b) ні;
c) залежно від ситуації.

4. Рахунок клієнтові подають:

a) одразу після приготування напоїв;
b) одразу після отримання замовлення;
c) тільки на прохання клієнта.

5. "Фрістайл " виник на основі:

a) методу порційного наливу напоїв;
b) методу довільного наливу напоїв;
c) комбінованого методу;
d) методу наливу напоїв на основі дозаторів**.**

6. Яку воду потрібно брати для льоду, щоб він був прозорий

a) трішки підсолену;
b) джерельну;
c) мінеральну.

7. Якою приправою посипають коктейль "Олександр"

a) корицею.
b) тертим мускатним горіхом.
c) імбирним елем.

8. 1 dash (деш) скільки крапель

a) 3-5 краплі.
b) 2 краплі.
c) 8-10 крапель.

9. Які компоненти коктейлів ніколи не струшують

a) спирт.
b) вуглекислоту.
c) молочну кислоту.

10. Скільки найменувань пива "Люкс" реалізується у пивному бар?

a) 2 - 3.
b) 10 - 11.
c) 4 - 6.

11. Який вміст цукру на літр шампанського Extra dry (дуже сухе?)

a) Менше 15 г.
b) 12-20 г.
c) 17 г.

12. Змішування виноматеріалів одного сорту в великі однорідні партії- це:

a) асамбляж;
b) купаж;
d) тираж.

13. Виведення осаду з пляшок називають:

a) дегоржаж;
b) ремюаж;
c) фільтрація.

14. Міцний спиртний напій, який виготовляють дистиляцією білих сухих виноматеріалів одного сорту винограду, є:

a) арманьяк;
b) коньяк;
c) кальвадос.

15. Кальвадос - це міцний спиртний напій, який готують з:

a) яблучного соку;
b) пшениці;
c) виноградного соку.

16. Цукрову тростину використовують для виготовлення:

a) рому;
b) текіли;
c) віскі.

17. Картопля є сировиною для:

a) горілки;
b) рому;
c) лікеру.

18. Віскі, що виготовляється з чистого ячмінного солоду без змішування із зерновими, є:

a) солодовим;
b) бочковим;
c) змішаним.

19. До якого спиртного напою відноситься поняття "пляшковий метод виготовлення"

a) Шампанського.
b) Коньяку.
c) Лікерів.

20. Блендери використовують для:

a) зберігання напоїв та їх охолодження;
b) змішування напоїв та їх зберігання;
c) змішування фруктів та льоду з іншими компонентами.

21. Шейкери коктейльні поділяють на такі види:

a) стандартний;
b) американський;
c) бостонський;
d) всі варіанти вірні;
є) вірні варіанти В та А.

22. Мірні склянки, які використовуються в барах, повинні бути:

a) з мірними діленнями на стінках;
b) без мірних ділень, але зазначеного об'єму;
c) без мірних ділень взагалі;
d) всі варіанти вірні.

23. Стелаж для пляшок, який обертається:

a) прикрашає інтер'єр;
b) дозволяє зацікавити клієнта напоями;
c) прискорює роботу бармена із пляшками під час приготування напоїв.

24. Бар - це підприємство, яке реалізує:

a) змішані, міцні, алкогольні, слабоалкогольні й безалкогольні напої, закуски,

десерти, борошняні кондитерські та булочні вироби, покупні товари через барменів-офіціантів, які працюють за барною стійкою;
b) міцні, алкогольні, безалкогольні напої, десерти, покупні товари через барменів-офіціантів, які працюють за барною стойкою;
c) змішані, алкогольні, слабоалкогольні напої, закуски, десерти, борошняні кондитерські та булочні вироби.

25. Коньячні бари відкривають:
a) у містах, де виробляють коньяки;
b) при готелях;
e) при ресторанах.

26. Винні бари призначені для:
a) зустрічі гостей перед бенкетом;
b) дегустації алкогольних напоїв;
c) організації вечорів відпочинку.

27. Вітамінні бари - це підприємства, які спеціалізуються на приготуванні й реалізації:
a) безалкогольних коктейлів, соків, салатів (з овочів, фруктів, ягід), гарячих напоїв;
b) алкогольних і безалкогольних напоїв, коктейлів, холодних і гарячих закусок;
c) прохолодних і змішаних напоїв, легких закусок, дрібно штучних виробів.

28. Коктейль-бари розраховують на:
a) 25-40 місць;
b) 40-50 місць;
f) 50-100 місць.

29. Коктейль-холи розраховують на:
a) 50, 75, 100 місць;
b) 75, 100,125 місць;
c) 25, 50, 100 місць.

30. Компонентом кнікебайну є:
a) кориця;
b) томатний сік;
c) сирий жовток.

31. Крюшон готується на основі:
a) лікеру;
b) вина;
c) коньяку.

32. Ойстер готують із суміші:
a) цукру, гранатового та лимонного соку;
b) лікеру, малинового сиропу, яблучного соку;
c) жовтку, томатної пасти та спецій.

33. Зі скількох компонентів складається пунш?

a) з трьох;
b) з п’яти;
c) з чотирьох.

34. Грог подають:

a) з льодом;
b) гарячим;
c) кімнатної температури.

35. Глінтвейн - це різновид:

a) крюшону;
b) пуншу;
c) красту.

36. Ойстер гарнірують:

a) ананасом;
b) устрицями;
c) немає правильної відповіді.

37. Який напій готується на основі розчиненого в гарячій воді меду?

a) Збитень.
b) Медовуха.
c) Грог.

38. До складу сауса входить:

a) ананасовий сік;
b) лимонний сік;
c) тонік.

39. Компонентом фліпу є:

a) яєчний білок;
b) яєчний жовток;
c) збиті яйця.

40. Хайбол - це:

a) назва напою;
b) назва бокалу;
c) обидві відповіді вірні.

41. Компонентом передобідніх коктейлів є:

a) лимонний сік;
b) вершки;
c) немає правильної відповіді.

42. Гальяно - це:

a) солодкий лікер з малини;
b) жовтий напій зі спеціями;
c) напій із шотландського віскі та верескового меду.

43. Назвіть компонент кислих коктейлів:

a) лимонний сік;

b) кефір;
c) обидві відповіді вірні.

Список рекомендованої літератури

1. ДСТУ 4281:2004 Заклади ресторанного господарства. Класифікація.-К.: Держспоживстандарт України, 2004.
2. Збірник нормативних документів державного регулювання у сфері ресторанного бізнесу.-Харків:ХДУХТ, 2003
3. Ростовський С. М. Барна справа. Навчальний посібник.-К.:ЦУЛ, 2011
4. Ростовський С. М., Шамаян С. Барна справа. Навчальний посібник.-К.:Центр навчальної літератури , 2019. - 395 с.
5. Мялковський О. В. Барна справа: підручник.— К.: Кондор, 2017. — 376 с.
6. Є. Іваннікова, В. Архіпов, Т. Іванникова. Барна справа. Технологія продукції та організація обслуговування: підручник.— К.:ЦУЛ, 2017. — 360 с.
7. Організація обслуговування у закладах ресторанного господарства: Підручник.:[для вищ.навч. закл.] / За ред. П'ятницької Н. О.– К.: Центр учбової літератури, 2017 – 584 с.
8. Архіпов В.В., Русавська В.А. Організація обслуговування в закладах ресторанного господарства [Текст] / В.В.Архіпов, В.А.Русавська. – К.: ЦУЛ, 2017. – 342 с.
9. Архіпов В.В. Організація ресторанного господарства [Текст] / В.В.Архіпов. – К.: ЦУЛ, фірма "Інкос", 2017. – 280с.

Інтернет-ресурси:
http://www.yandex.ru
http://www.rambler.ru
http://www.students.r

3.ПОРЯДОК ПРОВЕДЕННЯ КОМПЛЕКСНОГО ЕКЗАМЕНУ З ФАХУ

Атестація здобувачів освітньо-кваліфікаційного рівня «молодший спеціаліст» фахової передвищої освіти галузі знань 24 «Сфера обслуговування» спеціальності 241 «Готельно-ресторанна справа» здійснюється згідно розкладу.

Екзаменаційні білети для здобувачів освітньо-кваліфікаційного рівня «молодший спеціаліст» фахової передвищої освіти галузі знань 24 Сфера обслуговування спеціальності 241 «Готельно-ресторанна справа» складається з 4-х блоків, рівномірно розподілених згідно циклів навчального плану, що дозволяє перевірити та оцінити сформованість відповідних компетенцій молодшого спеціаліста спеціальності 241 «Готельно-ресторанна справа», а саме:

I. Тестові завдання (25 тестів), що включають запитання з дисципліни «Організація та технологія обслуговування в готельно-ресторанних закладах», максимально оцінюються в 25 балів (кожна правильна відповідь за тест – 1 бал).

II. Тестові завдання (25 тестів), що включають запитання з дисципліни «Технологія приготування їжі», максимально оцінюються в 25 балів (кожна правильна відповідь за тест – 1 бал).

III. Тестові завдання (20 тестів), що включають запитання з дисципліни «Устаткування закладів готельно-ресторанного господарства» , максимально оцінюються в 25 балів (кожна правильна відповідь за тест – 1 бал).

IV. Тестові завдання (25 тестів), що включають запитання з дисципліни «Барна справа», максимально оцінюються в 25 балів (кожна правильна відповідь за тест – 1 бал).

Оцінювання рівня якості підготовки здобувачів освітньо-кваліфікаційного рівня «молодший спеціаліст» здійснюють члени екзаменаційної комісії згідно «Положення про порядок оцінювання навчальних досягнень здобувачів фахової передвищої освіти Коледжу ПЗВО «Міжнародний класичний університет імені Пилипа Орлика»

Узагальнені критерії оцінювання відповіді здобувача на екзамені

За шкалою ECST	Сума балів	Оцінка за нац. шкалою	Критерії оцінювання навчальних досягнень здобувачів
A	**90-100**	**5 відмінно**	Здобувач фахової передвищої освітиу повному обсязі засвоїв теоретичний зміст дисциплін, що винесені на комплексний екзамен з фаху; вільно оперував науковими термінами та поняттями; давав повну, розгорнуту та аргументовану відповідь на поставлені питання; оволодів відповідними практичними навичками та вміннями, набув здатність використовувати їх; глибоко і всебічно розкривав зміст завдань, виявив творчі здібності і вміння при виконанні завдань; правильно зробив розрахунки задач; аргументовано і логічно формував висновки та робив узагальнення
B	**82-89**	**4 добре**	Здобувач фахової передвищої освітиу повному обсязі засвоїв теоретичний зміст дисциплін, що винесенні на комплексний екзамен з фаху; оперував науковими термінами та поняттями; давав повну та аргументовану відповідь на поставлені питання; оволодів відповідними практичними навичками та вміннями, набув здатність використовувати їх; розкрив зміст запропонованих завдань; правильно зробив розрахунки задач; сформулював відповідні висновки та зробив узагальнення, але у відповідях допустив окремі неточності та помилки у розрахунках.
C	**75-81**	**4 добре**	Здобувач фахової передвищої освітиу повному обсязі засвоїв теоретичний зміст дисциплін, що винесенні на комплексний екзамен з фаху; оперував науковими термінами та поняттями; давав повну та аргументовану відповідь на поставлені питання; оволодів відповідними практичними навичками та вміннями, набув здатність використовувати їх; розкрив зміст запропонованих завдань; правильно зробив розрахунки задач; сформулював відповідні висновки та зробив узагальнення, але у відповідях допустив окремі неточності та помилки у розрахунках
D	**64-74**	**3 задовільно**	Здобувач фахової передвищої освітизасвоїв основні теоретичні положення дисциплін, що винесенні на комплексний екзамен з фаху, але в недостатній мірі оперував науковими термінами та поняттями; давав часткову відповідь на поставлені питання; недостатньо оволодів відповідними практичними навичками та вміннями; розкрив зміст окремих запропонованих завдань; допускав помилки у розрахунках задач
E	**60-63**	**3 задовільно**	Здобувач фахової передвищої освітизасвоїв основні теоретичні положення дисциплін, що винесенні на комплексний екзамен з

			фаху, але в недостатній мірі оперував науковими термінами та поняттями; давав часткову відповідь на поставлені питання; недостатньо оволодів відповідними практичними навичками та вміннями; розкрив зміст окремих запропонованих завдань; допускав помилки у розрахунках задач
FX	**35-59**	**2 незадовільно** з можливістю повторного складання	Здобувач фахової передвищої освітифрагментарно оволодів теоретичними питаннями, що становить незначну частину змісту дисциплін, що винесенні на комплексний екзамен з фаху; поверхнево розкривав зміст питань; допускав суттєві помилки у відповідях та розрахунках