

УКРКООПСПІЛКА
ВІННИЦЬКА ОБЛАСНА СПІЛКА СПОЖИВЧИХ ТОВАРИСТВ
КОЛЕДЖ ЕКОНОМІКИ І ПРАВА
ВІННИЦЬКОГО КООПЕРАТИВНОГО ІНСТИТУТУ

ЗАТВЕРДЖУЮ
Ректор інституту
_____ А.Г. Драбовський
« 29» березня 2019р.

ЗАТВЕРДЖУЮ
Директор коледжу
_____ К.Д. Якимчук
« 29» березня 2019р.

ПРОГРАМА ФАХОВИХ ВИПРОБУВАНЬ
для абітурієнтів, які вступають на основі освітнього ступеня
бакалавра, магістра, освітньо-кваліфікаційного рівня спеціаліста,
молодшого спеціаліста за іншою спеціальністю для здобуття
освітньо-кваліфікаційного рівня молодшого спеціаліста за
спеціальністю:
241 «Готельно-ресторанна справа»

РЕКОМЕНДОВАНО
педагогічною радою
коледжу
від 20.03. 2019 р.
Протокол № 7

РОЗГЛЯНУТО ТА СХВАЛЕНО
на засіданні кафедри харчових
технологій та ресторанного
обслуговування
від 20.03. 2019 р.
Протокол № 7

ВСТУП

Екзаменаційна документація з фахових випробувань для абітурієнтів, що вступають на основі освітньо-кваліфікаційного рівня кваліфікованого робітника для здобуття освітньо-кваліфікаційного рівня молодшого спеціаліста за спеціальністю: 241 «Готельно-ресторанна справа» за умови вступу на споріднену спеціальність, яка визначається постановами Кабінету Міністрів України від 11 вересня 2007 р. № 1117 «Про затвердження Державного переліку професій з підготовки кваліфікованих робітників у професійно-технічних навчальних закладах» та від 29 квітня 2015р. № 266 «Про затвердження переліку галузей знань і спеціальностей, за якими здійснюється підготовка здобувачів вищої освіти» і зазначається у правилах прийому до Коледжу. за умови вступу на споріднену спеціальність, яка визначається постановами Кабінету Міністрів України від 11 вересня 2007 р. № 1117 «Про затвердження Державного переліку професій з підготовки кваліфікованих робітників у професійно-технічних навчальних закладах» та від 29 квітня 2015р. № 266 «Про затвердження переліку галузей знань і спеціальностей, за якими здійснюється підготовка здобувачів вищої освіти» і зазначається у правилах прийому до Коледжу.

1. ОСНОВНІ ВИМОГИ ДО ПІДГОТОВКИ ВСТУПНИКІВ

Абітурієнт повинен

знати:

- асортимент, рецептури, технологію виготовлення страв і напоїв;
- кулінарну характеристику страв і напоїв; правила і технічні прийоми, обслуговування споживачів;
- форми складання серветок;
- правила оформлення столу квітами;
- види меню, порядок запису страв і напоїв в меню;
- правила і порядок подавання страв і напоїв, вимоги до їх оформлення, температури;
- відповідність асортименту винно-горілчаних виробів характеру страв;
- порядок оформлення рахунків та форми розрахунку із споживачами, в тому числі за кредитними картками;
- види і призначення посуду, наборів, столової білизни, способи їх зберігання;
- правила експлуатації відповідних видів торговельно-технологічного обладнання, ЕККА, виробничого інвентарю, інструменту, ваговимірювальних приладів, їх призначення та використання в технологічному процесі;
- правила роботи закладів ресторанного господарства;
- санітарні правила для закладів ресторанного господарства;
- правила роздрібної торгівлі алкогольними напоями та тютюновими виробами;
- основи психології;
- принципи професійної етики;
- іноземну мову в межах розмовного мінімуму;
- правила і норми охорони праці, протипожежного захисту, виробничої санітарії та особистої гігієни;
- економічні досягнення необхідні для успішного виконання професійних завдань і обов'язків;

вміти:

- готувати зал до обслуговування споживачів, отримувати посуд, набори, столову білизну;
- полірувати посуд, набори;
- складати серветки різними способами;
- здійснювати попередню сервірування столів;
- приймати замовлення від споживачів;
- отримувати страви в роздавальні їжі, в буфеті;
- подавати страви і напої;
- обслуговувати неофіційні бенкети;
- оформляти рахунки та проводити розрахунок із споживачами;
- прибирати використаний посуд та набори;
- замінювати столову білизну.

2. РОЗДІЛИ ДИСЦИПЛІН, ЩО ВІНОСЯТЬСЯ НА ФАХОВЕ ВИПРОБУВАННЯ

З дисципліни «Організація обслуговування в ресторанах»

Тема 1. Основні типи закладів ресторанного господарства.

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

Тема 2. Виробничі приміщення, їх характеристика, обладнання

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

Тема 3. Торговельні приміщення, їх характеристика, обладнання

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

Вестибюль з гардеробом і аванзалом. Їх призначення, обладнання і вимоги до оформлення.

Торговельний зал, його характеристика.

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

Тема 4. Меню і преїскуранти

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

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

Тема 5. Столовий посуд, набори, білизна

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

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

Тема 6. Підготовка торгового залу до обслуговування відвідувачів

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

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

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

Правила і порядок підготовки квітів при складанні букетів, композицій.

Сервірування столів. Способи накривання столів скатертинами і заміна скатертин. Загальні правила і послідовність сервірування столів в залежності від типу підприємства. Підбір посуду, наборів і столової білизни для даного виду обслуговування. Види сервірування. Вимоги до сервірування столів і техніка сервірування. Сервірування столів під час групового обслуговування відвідувачів. Розміщення на столах карток меню і прейскурантів. Схеми сервірування столів.

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

Особиста підготовка офіціанта до роботи. Значення особистої гігієни. Основні вимоги до форменого одягу, взуття.

Тема 7. Обслуговування відвідувачів

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

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

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

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

Подача холодних і гарячих закусок. Підбір посуду і наборів для подачі холодних і гарячих закусок. особливості подачі окремих видів закусок. Послідовність подачі.

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

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

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

Подача гарячих напоїв. Підбір посуду і сервірування столу перед подаванням гарячих напоїв. Порядок подачі чаю, кави, какао.

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

Прибирання використаного посуду. Послідовність прибирання чарок, бокалів, склянок, тарілок, наборів.

Розрахунок з відвідувачами. Форма рахунку, зміст і порядок його заповнення. подача рахунку і проведення розрахунків.

Подача рахунку і проведення розрахунків.

З дисципліни «Кулінарна характеристика страв»

Тема 1. Вступ

Поняття про технологічний процес, сировину, напівфабрикат, страву, кулінарний виріб, готову кулінарну продукцію. Зберігання продуктів харчування та напівфабрикатів. Поняття про теплову обробку продуктів та способи теплової обробки. Процеси, що відбуваються у харчових продуктах при тепловій обробці.

Тема 2. Кулінарна характеристика холодних і гарячих страв і закусок

Кулінарна характеристика холодних страв і закусок: класифікація, основні способи подавання, посуд, що використовують для подавання холодних страв і закусок. Характеристика найбільш поширених закусок: овочева, рибна та м'ясна асорті, салати, вінегрети, бутерброди (відкриті, закриті, канапе). Вимоги до якості холодних страв і закусок, умови і терміни зберігання.

Тема 3. Кулінарна характеристика перших страв

Кулінарна характеристика перших страв: класифікація, основні способи подавання, посуд що використовують для подавання перших страв. Характеристика заправлених юшок: борщів, розсольників, картопляних, овочевих,

з крупами, бобовими і макаронними виробами. Вимоги до якості страв, умови і терміни зберігання.

Кулінарна характеристика страв і гарнірів з овочів у відвареному, смаженому, тушкованому і запеченому вигляді: смаковий гарнір, картопля відварена, картопляне пюре, капуста цвітна, спаржа, стручки квасолі відварені, рагу овочеве, голубці, перець та кабачки фаршировані, картопля «фрі», деруни. Правила подавання, вимоги до якості страв, умови і терміни зберігання.

Тема 5. Кулінарна характеристика рибних гарячих страв

Кулінарна характеристика страв з риби у відвареному, смаженому, тушкованому вигляді під різними соусами. Правила підбирання гарніру та соусу до рибної страви. Правила подавання, вимоги до якості страв, умови і терміни зберігання.

Тема 6. Кулінарна характеристика гарячих страв з м'яса та субпродуктів.

Кулінарна характеристика страв з м'яса у відвареному, смаженому, тушкованому вигляді під різними соусами. Асортимент страв з м'яса, нарізаного великими та дрібними кусками. Правила підбирання гарніру та соусу до м'ясної страви. Правила подавання, вимоги до якості страв, умови і терміни зберігання. Особливості приготування і подачі страв із субпродуктів (печінки, нирок, мозку).

Тема 7. Кулінарна характеристика соусів

Кулінарна характеристика соусів: класифікація, основні способи подавання, посуд, що використовують для подавання соусів. Характеристика соусів з борошном: червоні, білі, сметанні, грибові, молочні. Характеристика соусів без борошна: масляні, солодкі, на олії (майонез), овочеві маринади і заправки. Вимоги до якості соусів, умови і терміни зберігання.

З дисципліни «Охорона праці»

Тема 1. Правові та організаційні основи охорони праці.

Відповідальність за порушення законодавства про працю, правил та інструкцій з охорони праці. Дисциплінарна, адміністративна, матеріальна і кримінальна відповідальність.

3. ОРІЄНТОВАНИЙ ПЕРЕЛІК ПИТАНЬ, ЩО ВІНОСЯТЬСЯ НА ФАХОВЕ ВИПРОБУВАННЯ

1. Асортимент керамічного посуду.
2. Форми приготування млинчиків.
3. Призначення металевих посуду.
4. Призначення керамічних горщиків.
5. Асортимент, приготування страв із смажених овочів.
6. Правила полірування ножів і виделок перед сервіруванням столу.
7. Призначення скляного і кришталевого посуду.
8. Приготування білого основного соусу та його похідних.
9. Посуд для подавання гуляшу з яловичини.
10. Призначення блюда овального металевих.
11. Технологічний процес виробництва напівфабрикатів в овочевому цеху.
12. Оцінка якості соусу сметанного.
13. Призначення підносів круглої форми.
14. Підготовка капусти для голубців овочевих.
15. Технологічна схема обробки лускатої риби на філе зі шкірою і кістками.
16. Призначення допоміжних столових наборів.
17. Приготування страв із борошна: вареників, пельменів.
18. Технологічна схема приготування картопляного пюре.
19. Призначення скляних і металевих розеток.
20. Асортимент, приготування, вимоги до якості супів-пюре.
21. Технологічна схема приготування омлету натурального.
21. Посуд для сервірування столу під час споживання споживання десертів.
22. Асортимент, приготування, вимоги до якості молочних супів.
23. Правила зберігання посуду і наборів в сервізній.
24. Страви, що подають у макітрах.
25. Асортимент, приготування, вимоги до якості прозорих супів.
26. Особливості експлуатації реєстраторів розрахункових операцій.
27. Види порцелянового та фаянсового посуду.
28. Основні способи теплової обробки.
29. Технологічна схема обробки картоплі.
30. Правила підготовки реєстратора розрахункових операцій до роботи.
31. Гарніри та соуси, що подають до припущеної та вареної риби.
32. Робоче місце для кулінарної обробки свійської птиці.
33. Порядок складання меню.
34. Види риби, призначеної для тушкування.
35. Посуд для подавання розсольнику домашнього.
36. Варіанти розміщення обідніх столів у торговельному залі.
37. Вимоги до розсипчастих каш.
38. Технологічна схема приготування шніцелю січеного з риби.
39. Види меню, їх характеристика.
40. Технологія приготування рагу з овочів.

41. Технологічна схема приготування каші розсипчастої гречаної.
42. Посуд для споживання міцних і десертних вин.
43. Механічна, кулінарна обробка цибулевих, гарбузових овочів, форми нарізання та їх кулінарне призначення.
44. Призначення лафітної чарки.
45. Призначення карти вин.
46. Механічна, кулінарна обробка субпродуктів.
47. Схема приготування яблук печених із сиром.
48. Призначення меню.
49. Асортимент, приготування, вимоги до якості страв із відварної та припущеної риби.
50. Посуд для відпуску страв із смаженої риби.
51. Види та призначення обладнання торговельного залу.
52. Механічна, кулінарна обробка картоплі, форми нарізання та їх кулінарне використання.
53. Посуд для відпуску смажених страв з м'яса .
54. Основні показники інтер'єру торговельного залу.
55. Технологічна схема первинної обробки капусти білоголової.
56. Посуд для відпуску страв із смаженої риби.
57. Призначення білизняної.
58. Механічна, кулінарна обробка зернобобових, салатно-шпинатних овочів.
59. Технологічна схема приготування соусу червоного основного.
60. Призначення сервізної.
61. Класифікація супів.
62. Технологічна схема приготування соусу білого основного.
63. Призначення аванзалу.
64. Механічна, кулінарна обробка риби з хрящовим скелетом.
65. Інструменти й інвентар для обробки риби.
66. Асортимент продукції та форми розрахунку в дитячому кафе.
67. Технологія приготування червоного основного соусу та його похідних.
68. Посуд для відпуску перших страв.
69. Закусочні, класифікація за асортиментом продукції, що реалізується.
71. Основні правила варіння каш.
72. Посуд для подавання кави натуральної чорної.
73. Класифікація закладів ресторанного господарства за класами.
74. Асортимент, приготування страв з бобових.
75. Технологічна схема приготування соусу молочного.
76. Асортимент продукції та методи обслуговування в буфетах.
77. Механічна, кулінарна обробка коренеплодів, форми нарізування та їх кулінарне призначення.
78. Технологічна схема приготування киселю молочного.
78. Типи закладів ресторанного господарства.
79. Страви з нерибних продуктів моря.
80. Технологічна схема приготування желе плодово-ягідного.
81. Вимоги до професії офіціанта.

82. Класифікація соусів та приготування напівфабрикатів до них.
83. Технологічна схема приготування запіканки з сиру.
84. Вимоги до обслуговуючого персоналу підприємств ресторанного господарства.
84. Страви зі смаженої риби.
85. Посуд для подавання розсольнику домашнього.
86. Пиріжкові тарілки, їх призначення.
87. Механічна, кулінарна обробка консервованих овочів, грибів.
88. Технологічна схема обробки туші яловичини.
89. Варіанти сервірування обідніх столів в закладах ресторанного господарства.
90. Правила техніки безпеки при експлуатації м'ясорубок.

**4. СТРУКТУРА ЕКЗАМЕНАЦІЙНОГО БІЛЕТУ ФАХОВОГО
ВИПРОБУВАННЯ**

ВІННИЦЬКА ОБЛАСНА СПІЛКА СПОЖИВЧИХ ТОВАРИСТВ
КОЛЕДЖ ЕКОНОМІКИ І ПРАВА
ВІННИЦЬКОГО КООПЕРАТИВНОГО ІНСТИТУТУ

ВАРІАНТ № 1

Екзаменаційний білет № 1

для абітурієнтів, які вступають на основі освітнього ступеня бакалавра, магістра, освітньо-кваліфікаційного рівня спеціаліста, молодшого спеціаліста за іншою спеціальністю для здобуття освітньо-кваліфікаційного рівня молодшого спеціаліста за спеціальністю:
241 «Готельно-ресторанна справа»

1. Охарактеризуйте керамічний посуд, асортимент, призначення.
2. Назвіть види формування млинчиків.
3. Перерахуйте види металевого посуду.

Голова комісії: _____

Члени комісії: _____

5. КРИТЕРІЇ ОЦІНЮВАННЯ ВІДПОВІДЕЙ

Рівні навчальних досягнень	Бали	Критерії оцінювання навчальних досягнень студентів
Початковий	1	Абітурієнт за допомогою викладача відтворює теоретичний матеріал на рівні розпізнавання окремих етапів організації роботи заготівельних, доготівельних цехів, складських приміщень, процесів обслуговування відвідувачів, підготовки торговельного залу до обслуговування, технологічного процесу обробки овочів, риби, м'яса, підготовки круп, борошна для приготування страв. Мало усвідомлює мету організації виробництва та обслуговування у закладах ресторанного господарства. Під час відповідей допускає суттєві помилки, які не може виправити самостійно.
	2	Абітурієнт безсистемно, неповно відтворює на рівні розпізнавання окремі фрагменти навчального матеріалу, пов'язаного з етапами організації роботи заготівельних, доготівельних цехів, складських приміщень, процесів обслуговування відвідувачів, підготовки торговельного залу до обслуговування, технологічного процесу обробки овочів, риби, м'яса, підготовки круп, борошна для приготування страв. Мало усвідомлює мету організації виробництва та обслуговування у закладах ресторанного господарства. Під час відповідей допускає суттєві помилки, які не може виправити самостійно.
	3	Абітурієнт за допомогою викладача відтворює фрагменти навчального матеріалу, пов'язаного з виробничими цехами, торговельними приміщеннями, видами меню, столовим посудом, етапами технологічного процесу обробки овочів, риби, м'яса, круп, борошна для приготування страв, окремими технологічними процесами приготування напівфабрикатів. Під час відповіді допускає суттєві помилки, які не може виправити, проявляє пасивно-спостережний інтерес до нової технології.
Середній	4	Абітурієнт без розуміння відтворює навчальний матеріал. Під час відповіді допускає значну кількість помилок з характеристики типів закладів ресторанного господарства, підготовки торговельних приміщень та обладнання до обслуговування, з технології приготування нескладних страв з овочів, круп, м'яса, риби, тіста, які самостійно не в змозі виправити.

	5	Абітурієнт розуміє основний навчальний матеріал з підготовки торговельного залу та процесу обслуговування відвідувачів, подачі страв, оформленні меню, технології приготування страв з овочів, круп, бобових, нескладних супів, дріжджового, прісного тіста та виробів з нього, та давати їм якісну оцінку. Під час відповіді допускає помилки при визначенні основних понять теми. Може лише частково обґрунтувати та проаналізувати свою відповідь, знає деякі правила обслуговування відвідувачів, приготування страв. Частково орієнтується при підборі посуду під час відпуску страв.
	6	Абітурієнт в цілому самостійно відтворює основний навчальний матеріал з підготовки торговельного та процесу обслуговування відвідувачів, подачі страв, оформленні меню, технології приготування страв з овочів, круп, бобових, нескладних супів, дріжджового, прісного тіста та виробів з нього, та давати їм якісну оцінку. Під час відповіді допускає окремі помилки при поясненні технологічного процесу приготування страв, обслуговуванні відвідувачів, підготовки посуду до обслуговування, які не може виправити.
Достатній	7	Абітурієнт самостійно з розумінням відтворює суть основних положень навчального матеріалу, а саме: організацію процесу обслуговування відвідувачів, підготовку торговельного залу до обслуговування, сервірування столів, організацію роботи виробничих приміщень, технологію приготування нескладних страв. Дає визначення основних понять, частково аналізує кулінарну характеристику страв, робить висновки. Відповідь абітурієнта у цілому правильна, але містить неточності та недостатньо обґрунтована, допускає несуттєві помилки, які може частково виправити.
	8	Абітурієнт самостійно відтворює основний матеріал: організацію процесу обслуговування відвідувачів, підготовку торговельного залу до обслуговування, сервірування столів, організацію роботи виробничих приміщень, технологію приготування нескладних страв. Дає визначення основних понять, частково аналізує кулінарну характеристику страв, робить висновки.

		Відповідь абітурієнта в цілому правильна, за допомогою викладача аналізує, робить висновки. У цілому дає логічну відповідь, але допускає несуттєві помилки, які частково виправляє.
	9	Абітурієнт володіє основним навчальним матеріалом, а саме: відтворює організацію процесу обслуговування відвідувачів, підготовку торговельного залу до обслуговування, сервірування столів, організацію роботи виробничих приміщень, технологію приготування нескладних страв. Дає визначення основних понять, частково аналізує кулінарну характеристику страв, робить висновки. Відповідь в цілому правильна, логічна та достатньо обґрунтована. Допускає несуттєві помилки, які може самостійно виправити.
Високий	10	Абітурієнт усвідомлено засвоює нову інформацію в більш широкому обсязі, ніж передбачено програмою. Має значні теоретичні знання з процесу організації виробництва та обслуговування, здатний використовувати їх у нестандартних ситуаціях; критично оцінює окремі нові факти, ідеї, використовує додаткові джерела та матеріали. Виявляє творчий інтерес до обраної професії, нової техніки та новітніх технологій.
	11	Абітурієнт має значні теоретичні знання, аргументовано використовує їх у нестандартних ситуаціях під час обслуговування споживачів, отриманні сировини та продуктів, приготуванні страв. Володіє узагальненими, системними знаннями навчального матеріалу у повному обсязі. Відповідь повна, правильна, логічна. Виявляє творчий інтерес до обраної професії та новітніх технологій.
	12	Абітурієнт має значні, конкретні, практичні та теоретичні знання, має здатність застосовувати спеціальні знання у вирішенні ситуацій. Володіє навчальним матеріалом у повному обсязі, усвідомлено засвоює нову інформацію, в більш широкому обсязі ніж передбачено програмою. Відповідь повна, правильна, логічна, містить аналіз і систематизацію. Встановлює причинно-наслідкові та міждисциплінарні зв'язки робить аргументовані висновки. Виявляє творчий інтерес до обраної професії та новітніх технологій.

6. РЕКОМЕНДОВАНА ЛІТЕРАТУРА

1. Збірник нормативних документів державного регулювання у сфері ресторанного бізнесу. – Х.: Фавор ЛТД, 2003, -488с.
2. Збірник рецептур національних страв та кулінарних виробів, правових, нормативно-правових та інших актів для закладів ресторанного господарства / Авт.-розроб. І уклад. О.В. Шалимінов. – 2-ге вид., виправ. та допов.- К.:Арій, 2013, - 1008с.
3. Архіпов В.В. Організація ресторанного господарства: навч. посіб. / В.В. Архіпов. – 2-ге вид. – К.: Ліра-К, 2012. – 472 с.
4. Завадинська О.Ю. Організація ресторанного господарства за кордоном/О.Ю.Завадинська, Т.Є. Литвиненко. – К.: КНТЕУ, 2003.-200с.
5. Дорохіна М.О. Технологія продукції харчування: навч. посіб. / М.О. Дорохіна, Т.В. Капліна.-К.: Кондор, 2010.-275с.
6. Здобнов О.І. Страви народів світу / О.І. Здобнов. – К.: Вища шк., 1994. – 311с.
7. Карпенко В.Д. Організація виробництва і обслуговування на підприємствах громадського харчування / В.Д. Карпенко, А.Л. Рогова, В.Г. Шкарупа та ін. – К.: НМЦ «Укоопосвіта», 2003, - 248с.
8. Машир Н.П. Ресторанний сервіс та секрети гостинності / Н.П. Машир, А.П. Панасюк. – К.: Кондор, 2014, - 396с.
9. Мостова Л.М. Організація обслуговування на підприємствах ресторанного господарства / Л.М. Мостова, О.В. Новікова. – К.: Ліра-К, 2010,- 388с.
10. П'ятницька Н.О. Організація обслуговування у підприємствах ресторанного господарства / за заг. ред. проф. Н.О. П'ятницької, - 2-ге вид., переробл. і допов. – К.: Кондор, 2012.-557с.
11. Радченко Л.О. Особливості ресторанного сервісу. Обслуговування іноземних туристів / Л.О. Радченко, О.В. Новікова, Л.Д. Льовшина та ін. – Х.: Світ кн., 2012. – 288с.
12. Сало Я.М. Організація обслуговування населення на підприємствах харчування. Ресторанна справа / Я.М. Сало. – Л.: Афіша, 2005. – 336.
13. Світлична М.Л. Особливості ресторанного сервісу: навч. посіб.-практикум / М.Л. Світлична.-Житомир: Полісся, 2009.-368с.
14. Сокол Т.Г. Організація обслуговування в готелях і туристичних комплексах: підручник / Т.Г. Сокол.-К.: Альт прес, 2009.-447с.

