


**УКРКООПСІЛКА
ВІННИЦЬКА ОБЛАСНА СПІЛКА СПОЖИВЧИХ ТОВАРИСТВ
ФАХОВИЙ КОЛЕДЖ ЕКОНОМІКИ І ПРАВА
ВІННИЦЬКИЙ КООПЕРАТИВНИЙ ІНСТИТУТ**

ЗАТВЕРДЖУЮ
В.о. ректора інституту
В.А. Драбовська
В.А. Драбовська
« 29 » березня 2021 р.



ЗАТВЕРДЖУЮ
В.о. директора фахового Коледжу
економіки і права
І.О. Мазур
І.О. Мазур
« 29 » березня 2021 р.



ПРОГРАМА ФАХОВИХ ВИПРОБУВАНЬ
для абітурієнтів, які вступають денну / заочну форму навчання,
на основі освітнього ступеня бакалавра, магістра, освітньо-
кваліфікаційного рівня молодшого спеціаліста за іншою
спеціальністю для здобуття освітньо - професійного ступеня
фахового молодшого бакалавра за спеціальністю:
181 «Харчові технології»

РЕКОМЕНДОВАНО
педагогічною радою
фахового Коледжу

від « 24 » березня 2021 р.
Протокол № 7

РОЗГЛЯНУТО ТА СХВАЛЕНО
на засіданні кафедри комерційної
діяльності харчових технологій та
ресторанного обслуговування

від « 24 » березня 2021 р.
Протокол № 7

Вінниця, 2021

ВСТУП

Екзаменаційна документація з фахових випробувань для абітурієнтів, що вступають на основі освітнього ступеня бакалавра, магістра. освітньо-кваліфікаційного рівня молодшого спеціаліста за іншою спеціальністю для здобуття освітньо-професійного ступеня фахового молодшого бакалавра за спеціальністю: 181 «Харчові технології» 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:

- види, властивості, кулінарне призначення та особливості обробки картоплі, овочів, грибів, м'яса, риби, птиці, дичини, круп, макаронних виробів і бобових, сиру, яєць, тіста, консервів, концентратів та інших продуктів, ознаки та органолептичні методи визначення їх доброякісності, терміни та умови їх зберігання;
- способи, методи та форми нарізання овочів і зелені; технологію виготовлення котлетної маси з м'яса, риби та напівфабрикатів з неї;
- прийоми, способи та послідовність виконання теплового оброблення продуктів;
- правила реалізації, відпуску (комплектації) готової продукції, терміни та умови зберігання страв;
- рецептури, технологію виготовлення, вимоги до якості варених, смажених, запечених овочів, страв з круп, макаронних виробів і бобових, нескладних супів, страв з яєць, прісного тіста, страв з концентратів;
- організацію робочих місць під час виконання робіт;
- правила експлуатації відповідних видів технологічного устаткування, виробничого інвентарю, інструменту, ваговимірювальних приладів, посуду, їх призначення та використання в технологічному процесі;
- правила роботи підприємств харчування;
- санітарні правила для підприємств харчування;
- правила санітарної обробки столового та кухонного посуду, інструментів, інвентарю, їх маркування та використання;
- технічні вимоги безпеки праці;
- правила та норми протипожежного захисту, виробничої санітарії та особистої гігієни;

- призначення, зміст та порядок користування нормативно-технологічними документами: збірником рецептур страв і кулінарних виробів, технологічними картками.

уміти:

- проводити процеси кулінарної обробки сировини;
- здійснювати допоміжні роботи з виготовлення страв та кулінарних виробів;
- формувати та панірувати напівфабрикати;
- готувати страви та кулінарні вироби, які потребують нескладної кулінарної обробки;
- виготовляти страви з концентратів;
- порціонувати (комплектувати), роздавати страви масового попиту.

2. РОЗДІЛИ ДИСЦИПЛІН, ЩО ВІНОСЯТЬСЯ НА ФАХОВЕ ВИПРОБУВАННЯ

З дисципліни «Технологія приготування їжі з основами товарознавства»

Тема 1. Хімічний склад продуктів харчування

Поняття про сировину, напівфабрикати, готову страву.

Вода: значення її для організму людини. Вимоги до питної води, поняття про м'яку та жорстку воду.

Мінеральні речовини: класифікація, коротка характеристика, значення для організму людини, вміст у продуктах. Поняття про зольність.

Вуглеводи: класифікація, склад, коротка характеристика, значення для організму людини, вміст у продуктах. Пектинові речовини.

Білки, жири: класифікація, фізико-хімічні властивості. Значення для організму людини, вміст у продуктах.

Вітаміни: класифікація, коротка характеристика, значення для організму людини, вміст у продуктах.

Інші речовини, ферменти. Якість сировини, що використовується для приготування страв: визначення, фактори, що впливають на якість. Методи визначення якості.

Консервування продуктів: суть, значення, методи.

Тема 2. Овочі, гриби: обробка, продукти їх переробки

Хімічний склад і харчова цінність овочів, їх класифікація.

Бульбоплоди та коренеплоди: види, хімічний склад і харчова цінність, вимоги до якості, механічна кулінарна обробка, процент відходів, умови зберігання, використання.

Капустяні, салатно-шпинатні овочі: види, хімічний склад і харчова цінність, вимоги до якості, механічна кулінарна обробка, процент відходів, умови зберігання, використання.

Цибулеві, пряні (зелень), десертні овочі: види, хімічний склад і харчова цінність, вимоги до якості, механічна кулінарна обробка, процент відходів, умови зберігання, використання.

Флодові овочі: види, хімічний склад і харчова цінність, вимоги до якості, механічна кулінарна обробка, процент відходів, умови зберігання, використання.

Напівфабрикати з овочів: значення, методи, прийоми, прості форми нарізки, використання.

Гриби: хімічний склад і харчова цінність, вимоги до якості, механічна кулінарна обробка, процент відходів, умови зберігання, використання.

Тема 3. Риба: обробка, технологія приготування напівфабрикатів

Хімічний склад і харчова цінність риби. Класифікація риби. Вимоги до якості риби.

Характеристика родин риб: коропових, оселедцевих, окуневих, з хрящовим скелетом (осетрових), лососевих, камбалових, скумбрієвих, тріскових та інших видів.

Механічна кулінарна обробка риби з лускою. Розбирання риби з лускою. Особливості механічної кулінарної обробки інших видів риб. Особливості розбирання інших видів риб. Відсоток відходів.

Види паніровок та їх призначення. Технологія приготування котлетної маси з риби та напівфабрикатів: котлети, биточки, тюфтельки, рулет та ін. Вихід напівфабрикатів, їх формування та панірування.

Тема 4. М'ясо, птиця, дичина, субпродукти: обробка, технологія приготування напівфабрикатів

Хімічний склад і харчова цінність м'яса. Тканини м'яса. Класифікація м'яса за видами тварин, віком, вгодованістю, термічним станом. Вимоги до якості охолодженого та замороженого м'яса.

Технологічний процес обробки м'яса. Кулінарне призначення частин. Технологія приготування котлетної маси та напівфабрикатів: котлети: биточки, тюфтельки, зрази, рулет та ін. Вихід напівфабрикатів, вимоги до якості.

Хімічний склад сільськогосподарської птиці, дичини, класифікація за видом, вгодованістю, термічним станом та обробкою, вимоги до якості. Технологічний процес обробки птиці, дичини.

М'ясні субпродукти: види. Харчова цінність, класифікація, коротка характеристика, механічна кулінарна обробка.

Тема 5. Теплова кулінарна обробка продуктів

Значення теплової обробки продуктів, класифікація.

Характеристика способів теплової обробки: основних, комбінованих, допоміжних.

Харчові жири: види. Класифікація, характеристика, використання.

Тема 7. Крупи, бобові, макаронні вироби: обробка, технологія приготування страв

Будова та хімічний склад зерна, злакових.

Крупи: види, асортимент. Харчова цінність, вимоги до якості, механічна кулінарна обробка, умови зберігання, використання.

Бобові: види, асортимент, харчова цінність, вимоги до якості, механічна кулінарна обробка, умови зберігання, використання.

Макаронні вироби: асортимент, харчова цінність, вимоги до якості, механічна кулінарна обробка, умови зберігання, використання.

Значення страв з круп. Способи варіння та відсоток приварку каш різної консистенції. Розрахунок води та круп. Процеси, що проходять в кашах при варінні. Відпуск каш, вимоги до якості, бракераж готових страв.

Загальні правила варіння бобових та макаронних виробів, відсоток приварку.

Приготування та відпуск макаронів відварених: з жиром, з сметаною, з сиром; бобових відварених – різні способи відпуску. Відсоток приварку.

Тема 8. Технологія приготування супів

Харчова цінність супів, класифікація, умови зберігання, порядок і норми відпускання.

Технологія приготування овочевого пасерування.

Заправні супи, характеристика, класифікація, загальні правила приготування.

Технологія приготування та відпуск супів картопляних з крупою, бобовими, макаронними виробами, супів з різних овочів та ін. Вимоги до якості супів.

Хімічний склад, класифікація, асортимент та характеристика молока, вершків, молочних консервів (молоко згущене, сухе), молочнокислих продуктів. Вимоги до якості, використання.

Технологія приготування, відпуск, вимоги до якості молочних супів: з крупою, макаронними виробами.

Тема 9. Яйця, яєчні продукти: обробка, технологія приготування страв

Будова та хімічний склад яйця. Види яєць за строками зберігання та категоріями. Яєчні продукти, їх асортимент. Механічна кулінарна обробка яєць, яєчних продуктів.

Значення страв з яєць у харчуванні.

Загальні правила теплової обробки яєць. Процеси, що відбуваються в яйцях під час теплової обробки.

Технологія приготування та відпуск страв з яєць: яйця варені, яєчня (різновиди приготування та відпуску). Вимоги до якості.

Тема 10. Технологія приготування страв з овочів

Значення страв з овочів в харчуванні. Класифікація страв з овочів за способом теплової обробки. Процеси, що проходять в овочах під час теплової обробки. Заходи по збереженню вітаміну С.

Загальні правила варіння та припускання овочів, відсоток втрат. Технологія приготування та відпуск картоплі відвареної, картопляного пюре, капусти відвареної, овочів припущених та ін.. Вимоги до якості страв.

Загальні правила смаження овочів, відпуск, вимоги до якості, відсоток втрат. Технологія приготування страв: картопля смажена основним способом з сирі та відвареної, картопля смажена в жирі (фрі), кабачки, баклажани, перець, помідори, гарбузи, цибуля смажені та ін. Відсоток втрат.

Загальні правила запікання овочів, вимоги до якості, відсоток втрат.

Гарніри. Поняття про основний, додатковий, простий, комбінований, складний гарнір.

Тема 11. Технологія приготування прісного тіста та виробів з нього

Види та асортимент пшеничного борошна, вимоги до якості. Значення виробів з тіста.

Технологія приготування прісного тіста та виробів з нього: локшини, вареників з різними фаршами, чебуреків, галушок та ін. Вимоги до якості. Правила та умови теплової обробки виробів. Терміни та умови зберігання.

З дисципліни «Організація виробництва та обслуговування»

Тема 1. Типи закладів ресторанного господарства та оперативне планування їх роботи

Довідник кваліфікаційних характеристик професій працівника – основа присвоєння та визначення розряду працівників. Основні положення, порядок підготовки, перепідготовки та підвищення кваліфікації працівників. Кваліфікаційна характеристика кухаря 3 розряду, ознайомлення з характеристиками суміжних професій касира, буфетника.

Загальна характеристика закладів ресторанного господарства. Поєднання виробничих та торговельних функцій та організація споживання їжі, як основна особливість підприємств харчування. Класифікація закладів ресторанного господарства за різними ознаками.

Основи оперативного планування роботи закладу ресторанного господарства, значення та види меню.

Тема 2. Організація виробництва на підприємствах ресторанного господарства

Загальні вимоги до організації виробництва.

Організація роботи овочевого цеху. Підбір інструменту, інвентарю, устаткування, посуду. Організація робочого місця кухаря під час обробки овочів.

Організація роботи рибного цеху. Підбір інструменту, інвентарю, устаткування, посуду. Організація робочого місця кухаря під час обробки риби.

Організація роботи м'ясного цеху. Підбір інструменту, інвентарю, устаткування для обробки м'яса, субпродуктів, птиці. Організація робочого місця кухаря з приготування напівфабрикатів.

Організація роботи гарячого цеху. Інструмент, інвентар, посуд і устаткування гарячого цеху. Характеристика супового та соусного відділення гарячого цеху.

Організація робочих місць, підбір інструментів, інвентарю, посуду, устаткування для приготування та відпуску страв з круп, бобових і макаронних виробів.

Організація робочих місць для приготування страв з яєць. Підбір посуду, устаткування для приготування та відпуску страв з овочів.

Організація робочого місця, підбір інструментів, інвентарю, посуду, устаткування для приготування виробів з прісного тіста.

Тема 3. Посуд для закладів ресторанного господарства

Види матеріалів, з яких виготовляється столовий посуд. Характеристика призначення та види столового посуду. Вимоги до столового посуду.

Тема 4. Торговельна частина закладів ресторанного господарства

Характеристика приміщень для відвідувачів, склад торговельних приміщень, їх розміщення. Вимоги до розташування устаткування та оформлення залів. Організація роботи роздавальні, її інвентар та устаткування.

З дисципліни «Охорона праці»

Основні нормативно-правові акти з охорони праці. Право громадян на охорону праці при укладанні трудового договору. Правила внутрішнього трудового розпорядку. Тривалість робочого дня працівників. Колективний договір, його укладання і виконання. Права працівників на охорону праці під час роботи на підприємстві; на пільги і компенсації за важкі та шкідливі умови праці. Охорона праці жінок і неповнолітніх. Відповідальність за порушення законодавства про працю, охорону праці, нормативно-правових актів з охорони праці.

3. ОРІЄНТОВАНИЙ ПЕРЕЛІК ПИТАНЬ, ЩО ВІНОСЯТЬСЯ НА ФАХОВЕ ВИПРОБУВАННЯ

1. Технологічні лінії, які виділяють у м'ясному цеху.
2. Механічна, кулінарна обробка капустяних овочів, форми нарізання та їх кулінарне призначення.
3. Технологічна схема приготування борщу українського.
4. Правила отримання сировини для виготовлення овочевих напівфабрикатів.
5. Асортимент, приготування, вимоги до якості молочних супів.
6. Організація робочого місця для приготування котлетної маси з м'яса.
7. Їдальні, їх характеристика.
8. Приготування страв із борошна: вареників, пельменів.
9. Технологічна схема приготування картопляного пюре.
10. Характерні відмінності ресторану від інших підприємств ресторанного господарства.
11. Механічна, кулінарна обробка цибулевих, гарбузових овочів, форм нарізання та їх кулінарне призначення.
12. Організація робочого місця з кулінарної обробки туші свинини.
13. Овочевий цех, призначення.
14. Асортимент, приготування, вимоги до якості супів-пюре.
15. Технологічна схема приготування омлету натурального.
16. Організація робочого місця для обробки риби в м'ясо - рибному цеху
17. Технологічний процес виробництва напівфабрикатів в овочевому цеху
18. Оцінка якості соусу сметанного.
19. Камера харчових відходів, її розташування.
20. Підготовка капусти для голубців овочевих.
21. Технологічна схема обробки лускатої риби на філе зі шкірою і кістками.
22. Графіки виходу на роботу працівників закладів ресторанного господарства.
23. Приготування білого основного соусу та його похідних.
24. Посуд для подавання гуляшу з яловичини.
25. Завдання наукової організації праці.
26. Механічна, кулінарна обробка консервованих овочів, грибів.
27. Технологічна схема обробки туші яловичини.
28. Механічне устаткування овочевого цеху.
29. Правила приготування млинчиків.
30. Підготовка м'ясорубки до роботи, правила безпеки праці.
31. Виробничі цехи закладів ресторанного господарства.
32. Асортимент, приготування страв із смажених овочів.
33. Підготовка ваг настільних ВНЦ до роботи.
34. Маркування інструментів та інвентарю м'ясного цеху.
35. Основні способи теплової обробки.
36. Технологічна схема обробки картоплі.
37. Основні типи закладів ресторанного господарства.
38. Асортимент приготування, вимоги до якості прозорих супів.

39. Підготовка картоплечистки до роботи, правила безпеки праці.
40. План-меню, порядок складання.
41. Види рибних напівфабрикатів, призначених для смаження.
42. Посуд для подавання розсолнику домашнього.
43. Технічні приміщення, їх призначення.
44. Гарніри та соуси для подавання смаженої риби.
45. Організація робочого місця для кулінарної обробки свійської птиці.
46. Оперативне планування виробництва.
47. Приготування рагу з овочів.
48. Технологічна схема приготування каші розсипчастої гречаної.
49. Підприємства швидкого обслуговування, їх характеристика.
50. Вимоги до розсипчастих каш.
51. Технологічна схема приготування шніцелю січеного з риби.
52. Правила зберігання інструментів, інвентарю в овочевому цеху.
53. Асортимент, приготування, вимоги до якості страв із відварної та припущеної риби.
54. Посуд для відпуску страв із смаженої риби.
55. Вимоги до магазинів кулінарії та кафетерію.
56. Механічна, кулінарна обробка субпродуктів.
57. Технологічна схема приготування яблук печених із сиром.
58. Асортимент продукції барів.
59. Класифікація птиці.
60. Технологічна схему кулінарної обробки капусти білоголової.
61. Призначення торговельних приміщень закладів ресторанного господарства.
62. Механічна, кулінарна обробка картоплі, форми нарізання та їх кулінарне використання.
63. Посуд для відпуску смажених страв з м'яса.
64. Види бенкетів, їх характеристика.
65. Класифікація супів.
66. Технологічна схема приготування соусу білого основного.
67. Призначення гарячого цеху.
68. Механічна, кулінарна обробка зернобобових, салатно-шпинатних овочів.
69. Технологічна схема приготування соусу червоного основного.
70. Асортимент продукції та форми розрахунку в дитячому кафе.
71. Технологія приготування червоного основного соусу та його похідних.
72. Посуд для відпуску перших страв.
73. План-меню, порядок розробки та затвердження.
74. Механічна, кулінарна обробка риби з хрящовим скелетом.
75. Інструменти й інвентар для обробки риби.
76. Вимоги до комори сипучих продуктів в закладах ресторанного господарства.
77. Асортимент, приготування страв з бобових.
78. Технологічна схема приготування соусу молочного.

79. Механічне обладнання гарячого цеху, правила безпеки праці при роботі на ньому.
80. Правила варіння заправних супів.
81. Посуд для подавання кави натуральної чорної.
82. Меню з вільним вибором страв, правила складання.
83. Страви із свійської птиці, підбір соусів та гарнірів.
84. Технологічна схема приготування желе плодово-ягідного.
85. Асортимент продукції та методи обслуговування в кафе.
86. Механічна, кулінарна обробка коренеплодів, форми нарізування та їх кулінарне призначення.
87. Технологічна схема приготування борщу українського.
88. Правила миття кухонного посуду.
89. Класифікація соусів холодних, вимоги до них.
90. Технологічна схема приготування капусти тушкованої.

**4. СТРУКТУРА ЕКЗАМЕНАЦІЙНОГО БІЛЕТУ ФАХОВОГО
ВИПРОБУВАННЯ**

ЗРАЗОК

**УКРКООПСПІЛКА
ВІННИЦЬКА ОБЛАСНА СПІЛКА СПОЖИВЧИХ ТОВАРИСТВ
ФАХОВИЙ КОЛЕДЖ ЕКОНОМІКИ І ПРАВА
ВІННИЦЬКИЙ КООПЕРАТИВНИЙ ІНСТИТУТ**

ЗАТВЕРДЖУЮ

В.о. ректора інституту

_____ В. А. Драбовська
« ____ » березня 2021 р

ЗАТВЕРДЖУЮ

В.о. директора фахового Коледжу
економіки і права ВКІ

_____ Г.О. Мазур
« ____ » березня 2021 р.

Екзаменаційний білет № 1

*для проведення фахових вступних випробувань для абітурієнтів, які
вступають на денну або заочну форму навчання на основі освітнього
ступеня бакалавра магістра. освітньо-кваліфікаційного рівня молодшого
спеціаліста за іншою спеціальністю. на здобуття освітньо-професійного
ступеня фахового молодшого бакалавра за спеціальністю:*

181 Харчові технології

1. Охарактеризуйте технологічні лінії м'ясного цеху.
2. Дайте характеристику механічній, кулінарній обробці капустяних овочів.
3. Складіть технологічну схему приготування борщу українського.

Голова комісії: _____

Члени комісії: _____

5. КРИТЕРІЇ ОЦІНЮВАННЯ ВІДПОВІДЕЙ

Рівні навчальних досягнень	Бали	Критерії оцінювання навчальних досягнень студентів
Початковий	100,0-111,4	Абітурієнт за допомогою викладача відтворює теоретичний матеріал на рівні розпізнавання окремих етапів технологічного процесу обробки овочів, риби, м'яса, підготовки круп, борошна для приготування страв, організації роботи заготівельних, доготівельних цехів, складських приміщень, процесів обслуговування відвідувачів, підготовки торговельного залу до обслуговування. Мало усвідомлює мету організації виробництва та обслуговування у закладах ресторанного господарства. Під час відповідей допускає суттєві помилки, які не може виправити самостійно.
	112,0-117,4	Абітурієнт безсистемно, неповно відтворює на рівні розпізнавання окремі фрагменти навчального матеріалу, пов'язаного з етапами технологічного процесу обробки овочів, риби, м'яса, підготовки круп, борошна для приготування страв, організації роботи заготівельних, доготівельних цехів, складських приміщень, процесів обслуговування відвідувачів, підготовки торговельного залу до обслуговування. Мало усвідомлює мету організації виробництва та обслуговування у закладах ресторанного господарства. Під час відповідей допускає суттєві помилки, які не може виправити самостійно.
	118,0-123,4	Абітурієнт за допомогою викладача відтворює фрагменти навчального матеріалу, пов'язаного з етапами технологічного процесу обробки овочів, риби, м'яса, круп, борошна для приготування страв, окремими технологічними процесами приготування напівфабрикатів, а також організації роботи виробничих цехів, підготовки торговельних приміщень, столового посуду. Під час відповіді допускає суттєві помилки, які не може виправити, проявляє пасивно-спостережний інтерес до нової технології.
Середній	124,0-132,6	Абітурієнт без розуміння відтворює навчальний матеріал. Під час відповіді допускає значну кількість помилок: з технології приготування нескладних страв з овочів, круп, м'яса, риби, тіста, з характеристики типів закладів ресторанного господарства, з

		підготовки торговельних приміщень та обладнання до обслуговування, які самостійно не в змозі виправити.
--	--	---

	133,5-142,1	Абітурієнт розуміє основний навчальний матеріал з технології приготування страв з овочів, круп, бобових, нескладних супів, дріжджового, прісного тіста та виробів з нього, правил відпуску страв та давати їм якісну оцінку, з підготовки торговельного залу та процесу обслуговування відвідувачів. 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.
	143,0-151,6	Абітурієнт в цілому самостійно відтворює основний навчальний матеріал з технології приготування страв з овочів, круп, бобових, нескладних супів, дріжджового, прісного тіста та виробів з нього, правил відпуску страв та давати їм якісну оцінку, з підготовки торговельного залу та процесу обслуговування відвідувачів, подачі страв, оформленні меню. Під час відповіді допускає окремі помилки при поясненні технологічного процесу приготування страв, обслуговуванні відвідувачів, підготовки посуду до обслуговування, які не може виправити.
Достатній	152,5-161.1	Абітурієнт самостійно з розумінням відтворює суть основних положень навчального матеріалу, а саме: технологію приготування нескладних страв, організацію процесу обслуговування відвідувачів, підготовку торговельного залу до обслуговування, сервірування столів, організацію роботи виробничих приміщень. 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.
	162,0-170,5	Абітурієнт самостійно відтворює основний матеріал: технологію приготування нескладних страв, організацію процесу обслуговування відвідувачів, підготовку торговельного залу до обслуговування, сервірування столів, організацію

		роботи виробничих приміщень. 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.
	171,5-180,0	Абітурієнт володіє основним навчальним матеріалом, а саме: відтворює технологію приготування нескладних страв, організацію процесу обслуговування відвідувачів, підготовку торговельного залу до обслуговування, сервірування столів, організацію роботи виробничих приміщень. 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	181,0-189,5	Абітурієнт усвідомлено засвоює нову інформацію у більш широкому обсязі, ніж передбачено програмою. Має значні теоретичні знання з технології приготування страв, 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.
	190,5-199,0	Абітурієнт має значні теоретичні знання, аргументовано використовує їх у нестандартних ситуаціях під час технології приготування страв, 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.
	200,0	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, у 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

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. Льовщина 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.