

МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ
ДНІПРОВСЬКИЙ НАЦІОНАЛЬНИЙ УНІВЕРСИТЕТ
ІМЕНІ ОЛЕСЯ ГОНЧАРА

ЗАТВЕРДЖУЮ

Ректор


 М.В. Поляков

«___» _____ 20 р.

УЗГОДЖЕНО

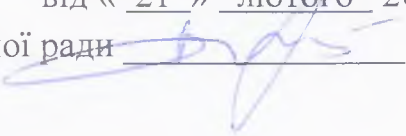
Проректор

з науково-педагогічної роботи

 В.А. Куземко

«___» _____ 20 р.

ПРОГРАМА
ФАХОВОГО ВСТУПНОГО ВИПРОБУВАННЯ
для вступу на навчання за освітнім рівнем бакалавра
на основі освітньо-кваліфікаційного рівня молодшого спеціаліста
за спеціальністю 181 «Харчові технології»
(Освітня програма - Харчові технології)

Розглянуто на засіданні вченої ради
хімічного факультету
від « 21 » лютого 2018 р. протокол № 3
Голова вченої ради  (Варгалюк В.Ф.)

Дніпро
2018

Укладачі програми:

1. Колісниченко Тетяна Олександрівна, завідувач кафедри;
2. Мельников Костянтин Олексійович, професор;
3. Новік Ганна Вікторівна, асистент.

Програма ухвалена

- на засіданні кафедри:

1. Харчових технологій від « 16 » лютого 2018р. протокол № 9

Завідувач кафедри _____ (Колісниченко Т.О.)
(підпис) (прізвище та ініціали)

- на засіданні науково-методичної ради за спеціальністю (напрямом підготовки) 181 Харчові технології від « 19 » лютого 2018р. протокол № 8

Голова _____ (Колісниченко Т.О.)
(підпис) (прізвище та ініціали)

I ЗАГАЛЬНА ЧАСТИНА

Фахове випробування – форма вступного випробування для вступу на основі здобутого освітньо-кваліфікаційного рівня молодшого спеціаліста, яка передбачає перевірку здатності до опанування освітньої програми першого (бакалаврського) рівня вищої освіти на основі здобутих раніше компетентностей.

Результати фахового вступного випробування зараховуються для конкурсного відбору осіб, які на основі освітньо-кваліфікаційного рівня молодшого спеціаліста, вступають на навчання для здобуття ступеня бакалавра. Приймальна комісія університету допускає до участі у конкурсному відборі осіб, які за результатом фахового вступного випробування отримали не менше не менше 110 балів (за шкалою від 100 до 200 балів).

Програма фахового випробування для вступу на навчання за освітнім рівнем бакалавра за спеціальністю 181 «Харчові технології», (Освітня програма - Харчові технології) містить питання з таких навчальних дисциплін підготовки молодшого спеціаліста за спеціальністю (напрямом підготовки) 181 «Харчові технології»:

1. Технологія галузі;
2. Організація в галузі;
3. Устаткування в галузі

II ПЕРЕЛІК ТЕМ, З ЯКИХ ВІДБУВАЄТЬСЯ ОЦІНЮВАННЯ ВСТУПНИКА

1. ТЕХНОЛОГІЯ ГАЛУЗІ

Тема 1. Технологічне забезпечення якості кулінарної продукції.

Технологічні закономірності виробництва продукції ресторанного господарства. Особливості процесу виробництва продукції ресторанного господарства. Якість продукції ресторанного господарства, її технологічне забезпечення на основі наукових досліджень та з урахуванням технологічних властивостей сировини.

Тема 2. Універсальна продукція ресторанного господарства.

Асортимент і класифікація універсальної продукції. Шляхи її використання. Виробництво універсальної продукції ресторанного господарства. Наукове обґрунтування отримання високоякісної універсальної продукції (бульйонів, соусів).

Тема 3. Технологія напівфабрикатів, страв і кулінарних виробів із продуктів рослинного походження.

Характеристика технологічних властивостей вихідної сировини, вимоги до її якості. Технологічні процеси виробництва напівфабрикатів різного ступеня готовності, аналіз цих процесів. Теоретичне обґрунтування оптимальних технологічних схем із метою управління якістю напівфабрикатів. Фактори, які впливають на інтенсивність фізико-хімічних змін у напівфабрикатах із продуктів рослинного походження під час механічної і

теплової обробки, керування зменшенням цих змін. Технологічні схеми виробництва страв і кулінарних виробів із овочів, круп, бобових, макаронних та борошна. Формування структурно-механічних характеристик, харчової цінності і органолептичних показників якості готової кулінарної продукції.

Тема 4. Технологія напівфабрикатів, страв і кулінарних виробів із продуктів тваринного походження.

Класифікація і технологія напівфабрикатів, страв і кулінарних виробів із яєць, молочної, м'ясної сировини, птиці, кролів та пернатої дичини, риби і морепродуктів. Вплив особливостей хімічних і технологічних властивостей сировини на кулінарне використання напівфабрикатів, на вибір способів теплової обробки, якість готової кулінарної продукції. Аналіз технологічних процесів виробництва конкурентоспроможної продукції з сировини тваринного походження. Теоретичне обґрунтування оптимальних технологічних схем виробництва кулінарної продукції з метою отримання високоякісної продукції. Вимоги до якості готової кулінарної продукції із продуктів рослинного походження.

Тема 5. Технологія напівфабрикатів, страв, напоїв, кулінарних виробів із продуктів рослинного і тваринного походження.

Характеристика, класифікація асортименту і технологія супів, холодних страв і закусок, солодких страв, напоїв.

Теоретичні аспекти виробництва жельованих і збитих страв, обґрунтування вибору способів і прийомів обробки сировини.

Управління технологічними процесами виробництва напівфабрикатів, страв, напоїв і кулінарних виробів із продуктів рослинного і тваринного походження з метою поліпшення якості готової продукції.

Тема 6. Охолоджені і швидкозаморожені страви.

Мета виробництва охолоджених і швидкозаморожених страв. Характеристика асортименту. Особливості технологічних процесів охолодження і заморожування, їх теоретичне обґрунтування. Технологічні схеми виробництва страв. Вимоги до якості. Умови і терміни зберігання, транспортування, реалізації.

Тема 7. Розробка меню для різних типів підприємств і контингенту споживачів.

Формування меню для різного контингенту споживачів. Технологічні вимоги до складання меню. Збалансовані раціони харчування і вибір оптимальних рішень на ЕОМ.

2. ОРГАНІЗАЦІЯ В ГАЛУЗІ

Тема 1. Характеристика організації процесу обслуговування та його матеріально-технічне забезпечення.

Характеристика типів закладів ресторанного господарства, приміщень та їх обладнання. Характеристика столового посуду, наборів і столової білизни. Меню як засіб реклами і планування роботи закладів ресторанного господарства.

Тема 2. Організація та моделювання процесу обслуговування споживачів у закладах ресторанного господарства.

Підготування до процесу обслуговування споживачів у закладах ресторанного господарства. Подавання страв і напоїв. Обслуговування гостей напоями.

Тема 3. Характеристика методів і форм обслуговування споживачів у закладах ресторанного господарства.

Загальна характеристика методів і форм обслуговування. Організація обслуговування банкетів і прийомів. Особливості обслуговування прийомів за протоколом. Організація кейтерінгового обслуговування споживачів у закладах ресторанного господарства. Організація дозвілля в закладах ресторанного господарства.

Тема 4. Особливості обслуговування певних контингентів споживачів у закладах ресторанного господарства різних типів.

Організація обслуговування в ресторанах, закладах ресторанного господарства при готелі. Організація обслуговування іноземних туристів, пасажирів на транспорті, учасників культурних, громадських та спортивних заходів. Організація харчування на ринках і в торгівельних комплексах. Організація обслуговування споживачів за місцем навчання та за місцем роботи.

3. УСТАТКУВАННЯ В ГАЛУЗІ

Тема 1. Механічне устаткування підприємств харчування.

Загальні відомості про механічне устаткування закладів ресторанного господарства. Сортувальне-калібрувальне устаткування сировини. Очищувальне устаткування. Мийне устаткування. Подрібнювальне устаткування. Різальне устаткування. Місильно-перемішувальне устаткування. Дозувальне-формувальне і пресувальне устаткування. Універсальні кухонні машини. Підбір, розміщення, монтаж і підключення механічного устаткування

Тема 2. Теплове устаткування підприємств харчування.

Загальні відомості про теплове устаткування підприємств харчування. Жарильно-пекарське та варильне устаткування. Універсальні теплові апарати (плити). Водогрійне обладнання ресторанного підприємств харчування. Допоміжне теплове устаткування.

Тема 3. Холодильне устаткування підприємств харчування.

Фізичні принципи отримання низьких температур. Поняття теплоти і холоду. Будова і принцип роботи компресійної холодильної машини. Торгове холодильне устаткування.

Тема 4. Торгово-технологічне устаткування.

Немеханічне торгове устаткування ресторанного господарства. Ваговимірвальне обладнання ресторанного господарства. Торгові автомати. Контрольно-касові апарати. Підйомно-транспортне устаткування.

ІІІ ПЕРЕЛІК РЕКОМЕНДОВАНОЇ ЛІТЕРАТУРИ

До навчальної дисципліни №1
ТЕХНОЛОГІЯ ГАЛУЗІ

Основна

1. ГОСТ 30390–95. Общественное питание. Кулинарная продукция, реализуемая населению. Общие технические условия.
2. ДСТУ 3862-99. Громадське харчування. Терміни та визначення: Гос. стандарт України. – К., 2000. – 17 с.
3. ДСТУ 4281:2004. Заклади ресторанного господарства. Класифікація. Національний стандарт України. – Київ, Держспоживстандарт України, 2004. – 12с.
4. Збірник рецептур національних страв та кулінарних виробів: Для підприємств громад. харчування всіх форм власності /О.В. Шалимінов, Т.П. Дяченко, Л.О. Кравченко та ін. – К.: А.С.К., 2002. – 848 с.
5. Збірник рецептур страв і кулінарних виробів (технологічних карт) з використанням біологічно активних добавок /Авт.-склад М.І. Пересічний, М.Ф. Кравченко, В.Н. Корзун та ін. – К.: КНИГА, 2004. – 428 с.
6. Сборник рецептур мучных кондитерских и булочных изделий для предприятий общественного питания. - Стб.: ПРОФИКС, 2006. – 296с.
7. Сборник рецептур блюд диетического питания для предприятий общественного питания / УкрНИИТОП, Ин-т питания АМН СССР. – К.: Техника, 1989. – 407 с.
8. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий: Для предприятий общественного питания/ Авт.-сост. А.И. Здобнов, В.А. Цыганенко, М.И. Пересичный. – К.; ООО «Издательство Арий», М.: ИКТЦ «Лада», 2009.– 680с.
9. Сборник технологически карт на блюда и кулинарные изделия для предприятий ресторанного хозяйства: Нормат.вид /авт.-сост. А.М. Беляев. – К.: Изд-во «А.С.К.», 2007. – 1248 с.
10. Азбука харчування. Лікувальне харчування: Довідник / За ред. Г.І.Столмакової, І.О.Мартинюка. – Л.: Світ, 1991. – 208 с.
11. Бутейкис Н.Г., Жукова А.А. Технология приготовления мучных кондитерских изделий. – М.: ИРПО Издат. центр "Акад.", 2001.
12. Гальперина Г.А. Золотая книга кулинарных рецептов. – М.: Вече, 2003. – 511 с.
13. Гоголан М. Законы полноценного питания. – Ростов н/Д.: Прод-Пресс, 1999.– 600 с.
14. Голубев В.Н., Чичева-Филатова Л.В., Шленская Т.В. Пищевые и биологически активные добавки.– М.: Академия, 2003.– 202 с.
15. Денисов Д.И. Соусы. Антология. – М.: ЗАО "Издат. дом "Рестор. ведомости", 2002. – 198 с.
16. Доцяк В.С. Українська кухня - Київ: Вища шк., 2000.- 557с.
17. Золотая кулинарная книга. – М.: Минск: АСТ. Харвест, 2000. – 1104 с.
18. Зубар Н.М. Основи фізіології і гігієни харчування. Підруч. для студ. вищ. навч. Закладів. – К.: Центр учбової літератури, 2010.– 320 с.
19. Зубар Н.М., Руть Ю.В., М.К. Булгакова. Фізіологія харчування: Практикум: Навч. пос. – К.: Центр учбової літератури, 2010.-258 с.
20. Капрельянц Л.В. Юргачова К.Г. Функціональні продукти. – Одеса: Друк, 2003. – 333с.

21. Ковалев Н.И., Куткина М.Н., Кравцова В.А. Технология приготовления пищи. Учебник. – М.: Деловая литература, 2005.- 467 с.
22. Мазаракі А.А., Пересічний М.І., Зубар Н.М., Кутепова Р.Г. Кулінарне мистецтво: правила змагань. – К.: КНТЕУ, 2003. – 98 с.
23. Пересічний М.І., Кравченко М.Ф., Крапенко П.О. Технологія продуктів харчування з використанням біологічно активних добавок. Навч. посібник. – К.: КНТЕУ. – 2003.
24. Пилат Т.П., Иванов А.А. Биологически активные добавки к пище (теория, производство, применение).–М.: Авваллон, 2002.– 710 с.
25. Пластун А.М., Ткач В.В. Технологія приготування їжі: Практикум. – Київ: «Центр навчальної літератури», 2004. – 212 с.
26. Ратушный Б.А., Баранов Н.И., Ковалев А.С. и др. Технология продукции общественного питания. – В 2 т. – М.: Мир, 2003. – 416 с.
27. Сирохман І.В., Задорожний І.М., Пономарьов П.Х. Товарознавство продовольчих товарів. -К.: Лібра, 2002.-368 с.
28. Технологія продукції ресторанного господарства. Частина І. М.І. Пересічний, С.М. Пересічна, І.Ю. Антонюк. Опорн. консп. лекцій. – К.: КНТЕУ, 2004. – 370 с.
29. Технологія продукції ресторанного господарства. Частина ІІ. М.І. Пересічний, С.М. Пересічна, І.Ю. Антонюк. Опорн. консп. лекцій. – К.: КНТЕУ, 2004. – 182 с.
30. Тутельян В.А., Спиричев В.Б., Суханов Б.П., Кудашева В.А. Микронутриенты в питании здорового и больного человека. – М.: Колос, 2002.– 424 с.
31. Фурс И.Н. Технология производства продукции общественного питания. – Минск: Новое знание, 2002. – 799 с.
32. Харченко Н.Э. Технология приготовления пищи. Учеб. пособие. – М.: Издат. центр "Акад.", 2004. – 288 с.
33. Харчування людини і сучасне довкілля: теорія і практика [Монографія] / М.І.Пересічний, В.Н.Корзун, М.Ф.Кравченко, О.М.Григоренко / Київ: КНТЕУ, 2003 – 526 с.
34. Шатун Л.Г. Технология приготовления пищи: Учебник. – М.: Издат.-торговая корпорация "Дашков и К", 2004. – 480 с.
35. Шумило Г.І. Технологія приготування їжі. – К.: Кондор, 2003. – 505 с.

Додаткова

1. Артюхова С.А., Богданов В.Д., Дацун В.М., Ким Э.Н. Технология продуктов из гидробионтов. – К., 2001.
- 2.Архіпов В.В., Іванникова Т.В., Архіпова А.В. Ресторанна справа: Ассортимент, технологія і управління якістю продукції в сучасному ресторані. К.: «Фірма «ІНКООС» Центр навчальної літератури, 2007. – 382 с.
- 3.Воробьева Т.М., Гаврилова Т.А. Большая кулинарная энциклопедия. – М.: Эксмо, 2003. – 255 с.

4. Годон Жан-Клод. Фуршет. Рецепты на любой вкус. – М.: Аст-Прес СКД, 2003. – 160 с.
5. Гушин В.В. Технология полуфабрикатов из мяса птицы. – М.: Колос, 2002. – 200 с.
6. Ефимов А., Ковалев В., Шарова Т. Рыба и морепродукты. – М.: Издат. дом "Рестор. ведомости", 2004. – 245 с.
7. Зайчик Ц.Р. Напитки. Краткий словарь-справочник. – М.: ДеЛи принт, 2001. – 51 с.
8. Искусство кулинарии. – М.: Изд-во ЭКСМО-Пресс, 2002. – 560 с.
9. Касьянов А.В. Технология производства паштетов и фаршей. – РнД: Март, 2002.
10. Корячкина С.Я. Новые виды мучных кондитерских изделий. – М., 2002.
11. Люка А.П. Европейская кухня. – М.: Олма-Пресс Инвест, 2004. – 174 с.
12. Могильный М.П. Салати-коктейли. Новые технологии в общественном питании. – М.: ДеЛи Принт, 2002. – 30 с.
13. Мясные блюда: Тонкости приготовления. – М.: Ниола 21-й век, 2000.
14. Похлебкин В.В. Кухня века. – М.: Полифакт, 2000.
15. Рогов И.А. и др. Производство мясных полуфабрикатов. – М.: Колос-Пресс, 2001. – 336 с.
16. Справочник хим. состава осн. пищ. прод. под рец. Скурихина. Тимофеева В.А. Товароведение продовольственных товаров. - Ростов н/Д: Феникс, 2002. - 448 с.
17. Справочник хим. состава осн. пищ. прод. под рец. Скурихина. Дубцов Г.Г. Товароведение пищевых продуктов: Учеб. Для студ. Учреждений сред. Спец.проф. образ. - М.: Мастерство: Высшая школа, 2001. - 264 с.
18. Справочник хим. состава осн. пищ. прод. под рец. Скурихина. Кругляков Г.Н., Круглякова Г.В. Товароведение мясных и яичных товаров. Товароведение молочных товаров и пищевых концентратов. - Учебник. - М.: Маркетинг, 2001. - 448 с.
19. Стрингер М., Деннис К. Охлажденные и замороженные продукты: научные основы и технологии. – СПб.: Професия, 2003. – 496 с.
20. Шатун Л.Г. Технология приготовления пищи: Учебник. – М.: “Дашков и К”, 2004. – 480 с.

До навчальної дисципліни №2

ОРГАНІЗАЦІЯ В ГАЛУЗІ

Основна

1. ГОСТ 30390–95. Общественное питание. Кулинарная продукция, реализуемая населению. Общие технические условия.
2. ГОСТ 30523-97 “Услуги общественного питания. Общие требования”.
3. ДСТУ 3862-99. Громадське харчування. Терміни та визначення: Гос. стандарт України. – К., 2000. – 17 с.

4. ДСТУ 4281:2004. Заклади ресторанного господарства. Класифікація. Національний стандарт України. – Київ, Держспоживстандарт України, 2004. – 12с.
5. ДСТУ 3279-95“Стандартизація послуг. Основні положення”.
6. Збірник рецептур національних страв та кулінарних виробів: Для підприємств громад. харчування всіх форм власності /О.В.Шалимінов, Т.П. Дяченко, Л.О. Кравченко та ін. – К.: А.С.К., 2002. – 848 с.
7. Збірник рецептур страв і кулінарних виробів (технологічних карт) з використанням біологічно активних добавок /Авт.-склад М.І. Пересічний, М.Ф. Кравченко, В.Н. Корзун та ін. – К.: КНИГА, 2004. – 428 с.
8. Закон України “Про підприємництво”. Відомості Верховної Ради України із змінами та доповненнями, внесеними законами України від 21.12.1999р. № 1328-XIV.
9. Закон України “Про підприємства в Україні”. Відомості Верховної Ради України від 27 березня 1991р., № 24.
10. Закон України “Про захист прав споживачів”. Відомості Верховної Ради України, 1991р., № 30.
11. Правила роботи закладів (підприємств) громадського харчування (Наказ № 219 від 24.07.2002р. Міністерства економіки та політики з питань європейської інтеграції України).
12. Наказ Міністерства економіки та політики з питань Європейської інтеграції України від 03.01.2003р., № 2 “Рекомендовані норми технічного оснащення закладів громадського харчування”.
13. ДСТУ 4281:2004. Заклади ресторанного господарства. Класифікація. – К.: Держспоживстандарт України, 2004. – 11с.
14. Акопян А.Н. Чай в ресторане: Энциклопедия. – М.: Ресторанные ведомости, 2004. – 184 с.
15. Белошапка М.И. Технология ресторанного обслуживания: Учебное пособие. – М.: Академия, 2006. – 224 с.
16. Богушева В.И. Организация обслуживания посетителей ресторанов и баров: Учебное пособие. – РнД.: Фенікс, 2002. – 416 с.
17. Джордж Э. Кейтеринг. Как начать и успешно вести выездной ресторанный бизнес. – М.: Альпина Бизнес Букс, 2006. – 238 с.
18. Голубев В.Н., Могильный М.П., Шленская Т.В. Справочник работника общественного питания. – М.: ДеЛи принт, 2002. – 590 с.
19. Ефимова Ю.А. Шведский стол: организация и технология. – М.: Ресторанные ведомости, 2009. – 144 с.
20. Ефимова Ю.А. Эффективное меню: концепция и дизайн. – М.: Ресторанные ведомости, 2006. – 176 с.
21. Захарченко М. Н. Обслуживание на предприятиях общественного питания: Уч. / Захарченко М., Русакова Н., Кучер Л. – 2-е изд., перер. и доп. – М.: Экономика, 1081. – 288 с.
22. Калашников А.Ю. Кафе, бары, рестораны. Организация, практика и техники обслуживания. – М.: Велби, 2008. – 384 с.

23. Карпенко В.Д., Рогова А.Л., Шкарлупа В.Г. Організація виробництва і обслуговування на підприємствах громадського харчування: навчальний посібник. -К.: НМЦ Укоопосвіта, 2003. – 248 с.

24.Мазаракі А.А., Пересічний М.І., Зубар Н.М., Кутєпова Р.Г. Кулінарне мистецтво: правила змагань. – К.: КНТЕУ, 2003. – 98 с.

25. Оробейко Е.С. Шередер Н.Г. Организация обслуживания: рестораны и бары: Учебное пособие. – М.: Альфа-М, ИНФРА-М, 2008, – 320 с.

26. Панова Л.А. Обслуживание на предприятиях общественного питания: Учебное пособие. – М.: Дашков и К, 2003. — 304 с.

27. Погодин К.С. Кейтеринг: практическое руководство. – М.: Ресторанные ведомости, 2009. 176 с.

28. Потапова И.И. Холодные блюда и закуски. – М.: Академія, 2008, – 60 с.

29. П'ятницька Н.О та інші. Організація обслуговування у підприємствах ресторанного господарства: Підручник. – К.: КНТЕУ, 2005, – 632 с.

30. Ригель Х. Бары и рестораны. Техники обслуживания: Учебное пособие. – РнД.: Фенікс, 2005. – 351 с.

31. Стрельцов А.Н., Шишов В.В. Холодильное оборудование предприятий торговли и общественного питания: Учебное пособие. – М.: Академія, 2006. – 272 с.

32. Усов В.В. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания: Учебник. – М.: Академия, 2003, – 416 с.

33. Федотова И.Ю. Нормативные документы по ресторанному бизнесу: Справочник. – М.: Ресторанные ведомости, 2007. – 304 с.

34. Федцов В.Г. Культура ресторанного обслуживания: Учебное пособие.– М.: Дашков и К, 2009. – 248 с.

35.Чалова Н. В. Практикум для официантов, барменов по обслуживанию посетителей в ресторанах и барах (Серия «Учебники XXI века»). – Ростов н/Д.: Феникс, 2002. – 352 с.

36.Черевко О.І., Малюк Л.П., Дейниченко Г.В. Збірник нормативних документів державного регулювання у сфері ресторанного бізнесу. – Харків: ПКФ “Фавор ЛТД”, 2003. – 440 с.

Додаткова

1.Зайчик Ц.Р. Напитки. Краткий словарь-справочник. – М.: ДеЛи принт, 2001. – 51 с.

2. Искусство кулинарии. – М.: Изд-во ЭКСМО-Пресс, 2002. – 560 с.

3. Карл Уильям Л. Организация обслуживания на предприятиях массового питания: Пер. с англ. – М.: Экономика, 1979. 304 с.

4. Катсиргис К., Томас К. Учебник ресторатора: проектирование, оборудование, дизайн. – М.: Издательский дом “Ресторанные ведомости”, 2008. – 576 с.

5. Келлинг А., Фогель Г. Руководство для официантов. М.: Экономика, 1980. 154 с.

6. Люка А.П. Европейская кухня. – М.: Олма-Пресс Инвест, 2004. – 174 с.

7. Лукашова Л.В. Організація виставкової діяльності: навч. посібник. – К.: КНТЕУ, 2009. – 327 с.

8. Малюк Л.П. Сервісологія та сервісна діяльність: навч. посібник / Л.П. Малюк, О.М. Варапаєв, А.В. Зіолковська. – Х.: ХДУХТ, 2009. – 211с.

9. Менеджмент ресторанного господарства: навч. посібник за ред. Г.П. П'ятницької. – К.: КНТЕУ, 2009. – 374 с.

До навчальної дисципліни №3

УСТАТКУВАННЯ В ГАЛУЗІ

Основна

1. Ботов М.И. Тепловое и механическое оборудование предприятий торговли и общественного питания / М.И. Ботов, В.Д. Елхина, О.М. Голованов. – М.: Издательский центр «Академия», 2003. – 464 с.

2. Гуляев В.А., Иваненко В.П., Исаев Н.И., Корнюшко Л.М. Оборудование предприятий торговли и общественного питания: Полный курс: Учебник для студ. вузов/ Под. ред. В.А. Гуляева. – М.:ИНФРА-М, 2002 – 495с.

3. Гайворонский К. Я. Технологическое оборудование предприятий общественного питания и торговли: Учеб. / К. Я. Гайворонский, Н. Г. Щеглов. – М.: ИД ФОРУМ: ИНФРА. – М., 2008. – 480 с.

4. Дейниченко Г.В., Афукова Н.О., Постнов Г.М. та ін. Устаткування підприємств харчування. Практикум Ч.1 Механічне устаткування./ К: Фірма «ІНКОС», 2016. – 308 с.

5. Дейниченко Г.В., Афукова Н.О., Постнов Г.М. та ін. Устаткування підприємств харчування. Практикум. Ч.2 Теплове устаткування./ К: Фірма «ІНКОС», 2016. – 384 с.

6. Дорохін В.О. Теплове обладнання підприємств харчування: підручник / В.О. Дорохін, Н.Б. Герман, О.П. Шеляков. – Полтава: РВВ ПУСКУ, 2004. - 583 с.

7. Елхина В.Д. Механическое оборудование предприятий общественного питания / В.Д. Елхина. – М.: Издательский центр «Академия», 2003. – 336 с.

8. Конвісер І.О., Бублик Г.А., Паригіна Т.Б., Григор'єв Ю.М. Устаткування закладів ресторанного господарства: Навч. посібник для студентів вищих навч. закладів, які навчаються за спеціальністю «Технологія харчування» / За ред. І.О. Конвісера. – К.:КНТЕУ, 2005.– 526с.

9. Оборудование предприятий общественного питания. В 3-х ч. – Ч.1. Механическое оборудование: учебник для студ. высш. учеб. заведений / В.Д. Елхина, М.И. Ботов. – М.: Издательский центр «Академия», 2012. – 416 с.

10. Шаповал С.Л., Тарасенко І.І., Шинкаренко О.П. Устаткування закладів ресторанного господарства. Механічне устаткування: навч.посіб. – К.:Київ нац.торг.-екон. ун-т., 2010. – 240с.

Додаткова

1. Дейниченко Г.В. Оборудование предприятий питания: справочник/ Г.В. Дейниченко, В.А. Ефимова, Г.М. Постнов. – Ч. 1. – Х.: ДП ред. «Мир Техники и Технологии», 2002. - 256 с.

2. Дейниченко Г.В. Оборудование предприятий питания: справочник/ Г.Д. Дейниченко, В.А. Ефимова, Г.М. Постнов. – Х.: ДП ред. «Мир Техники и Технологии», 2003. – 380 с.

3. Дейниченко Г.В. Оборудование предприятий питания: справочник/ Г.В. Дейниченко, В.А. Ефимова, Г.М. Постнов. – Ч. 3. – Х.: ДП ред. «Мир Техники и Технологии», 2005. – 456 с.

4. Пахомов П.Л. Холодильная техника: навч. посіб. / П.Л. Пахомов, В.В. Сафонов. – Х.: ХДУХТ, 2003. – 224 с.

5. Оборудование предприятий общественного питания: В 3-х т. – Т.2. Торгово-технологическое оборудование / Черевко А.И., Попов Л.Н. – М.: Экономика, 1988. – 287 с.

6. Щечков Н.Г., Гайворонский К.Л. Технологическое оборудование предприятий общественного питания и торговли. – М.: Деловая литература, 2001.

7. Стрельцов А.Н. Холодильное оборудование торговли и общепита. – М.: 2003.-270 с.

IV СТРУКТУРА ВАРІАНТУ ФАХОВОГО ВСТУПНОГО ВИПРОБУВАННЯ

Кожний варіант фахового вступного випробування містить **50** тестових питань, зміст яких стає відомим вступнику лише при отриманні варіанту випробування.

Варіант складається із завдань таких форм:

- 1) Питання на обрання вірної відповіді – до кожного питання надаються чотири варіанти відповіді, з яких вступник має обрати одну, зробивши відповідну позначку;

Розподіл питань у кожному варіанті:

- за формою завдань

№ з/п	Форма завдання	Кількість одиниць у варіанті
1	Питання на обрання вірної відповіді	50
	Усього	50

- за темами навчальних дисциплін

№ з/п	Зміст питання	Кількість одиниць у варіанті
1	За темами навчальної дисципліни №1	20
2	За темами навчальної дисципліни №2	20
3	За темами навчальної дисципліни №3	10
	Усього	50

V КРИТЕРІЇ ОЦІНЮВАННЯ ВІДПОВІДЕЙ

Оцінка за відповідь на кожне питання варіанту фахового вступного випробування може набувати одного з двох значень:

максимального значення кількості балів – за вірної відповіді,

мінімального значення (0 балів) – за невірної відповіді.

Розподіл максимальної кількості балів за відповіді на завдання наведено у таблиці:

№ з/п	Форма завдання	Максимальне значення, кількість балів	Максимальна кількість балів, яка може бути набрана за виконання завдань певної форми
1	Питання на обрання вірної відповіді	50	$50 \cdot 2 = 100$
	Усього		100

Результати випробування переводяться до шкали від 100 до 200 балів шляхом додавання 100 балів до суми балів, набраних вступником за виконання завдань варіанту випробування.