

**Харківський кооперативний торгово- економічний фаховий коледж**

**Циклова комісія харчових технологій та ресторанного бізнесу**



**ЗАВДАННЯ**

**фахових вступних випробувань**

**для навчання за скороченими програмами**

**фахового молодшого бакалавра зі спеціальності:**

**241 Готельно-ресторанна справа**

**на базі здобутого освітньо-кваліфікаційного рівня**

**кваліфікованого робітника**

**за професіями 4222 « Адміністратор ( господар) залу ( у закладах ресторанного господарства)», 5123 « Бармен, Офіціант»**

Затверджено

на засіданні циклової комісії

харчових технологій

та ресторанного бізнесу



Харків, 2021

### Пояснювальна записка

Тести для проведення конкурсних фахових випробувань для вступу на навчання за скороченими програмами фахового молодшого бакалавра молодшого зі спеціальності: 241 «Готельно-ресторанна справа» складені відповідно до навчальних дисциплін:

- Товарознавство продовольчих товарів;
- Устаткування;
- Організація обслуговування;
- Основи охорони праці;
- Бухгалтерський облік.

Тести одного рівня складності розроблені з усіх тем вище вказаних дисциплін. Кількість тестових балів 40, основною формою тестів є завдання відкритої форми відповідей за принципом альтернативної побудови, що передбачають чотири відповіді з однією правильною. На тестову перевірку знань відводиться 80 хвилин. Оцінка рівня знань визначається згідно з отриманими балами. Кожна правильна відповідь оцінюється в 5 бали.

### Розрахунок балів за шкалою 100 - 200

Кількість тестових балів	Кількість рейтингових балів
Менше 20	Не склав
20	100
21	105
22	110
23	115
24	120
25	125
26	130
27	135
28	140
29	145

30	150
31	155
32	160
33	165
34	170
35	175
36	180
37	185
38	190
39	195
40	200

## **Товарознавство продовольчих товарів**

### **Теми:**

- Оцінка якості круп і макаронних виробів.
- Свіжі овочі, види, вимоги до якості.
- Цукор, мед, крохмаль, види, вимоги до якості.
- М'ясо великої рогатої худоби і свинини.

### **Література:**

#### **Базова**

1. Кайнаш А.П. Товарознавство продовольчих товарів. Полтава:ПУЕТ, 2012.
2. Сирохман І.В. Товарознавство продовольчих товарів. Київ, ліра, 2012.

#### **Допоміжна**

1. Титаренко Л.Д. Теоритичні основи товарознавства. Навчальний посібник. Центр навчальної літератури, 2010.

#### **Електронний ресурс**

1. Нормативні акти України // [www.nau.kiev.ua](http://www.nau.kiev.ua)
2. Офіційний сайт Кабінету Міністрів України // [www.kmu.gov.ua](http://www.kmu.gov.ua)
3. Офіційний сайт Держспоживстандарту України - [www.dssu.gov.ua](http://www.dssu.gov.ua)

## **Устаткування**

### **Теми:**

- Загальні відомості про механізм устаткування.
- Реєстратори розрахункових операцій.
- Універсальні теплові апарати.
- Устаткування для кейтерінгу.

### **Література:**

#### **Базова**

1. Дацишин О.В. Машини та обладнання переробних виробів, - К: Вища освіта, 2010.
2. Мирончук В.Г. Обладнання підприємств харчової промисловості, - Вінниця: нова книга, 2011.

## **Допоміжна**

1. Дорохин В.А. Теплове обладнання підприємств харчування. - Київ: Вища школа, 1987. - 407 с.
2. Шеляков О.П. Технологічне обладнання і холодильна техніка. - К: Вища школа, -2010.

## **Електронний ресурс**

1. <http://business.damotvet.ru/search/6347/index.htm>.
2. Обладнання для шведського столу [Електронний ресурс]. – Режим доступу: <http://volodimir.com.ua/ua/statti/obladnannya-dlya-shvedskogo-stolu.html>
3. Принцип дії і характеристика електронних ваг [Електронний ресурс] – Режим доступу: [https://studopedia.com.ua/1\\_24171\\_printsip-dii-i-harakteristika-elektronnih-vag.html](https://studopedia.com.ua/1_24171_printsip-dii-i-harakteristika-elektronnih-vag.html)

## **Організація обслуговування**

### **Теми:**

- Характеристика типів ЗРГ.
- Характеристика торговельних приміщень.
- Характеристика скляного, кришталевого посуду.
- Види меню та їх класифікація.
- Правила подавання страв і гарячих напоїв.

### **Література:**

#### **Базова**

1. ДСТУ 4281 2008 Заклади ресторанного господарства. Класифікація К.:Держстандарт України, 2008.
2. Архіпов В.В. Організація ресторанного господарства. К.: центр навчальної літератури, 2011.

#### **Допоміжна**

1. Литвиненко Т.Є. Організація ресторанного обслуговування. – К.: КНТЕУ, 2010.
2. Мостова Л.М., Новікова О.В. Організація обслуговування на підприємствах ресторанного господарства: Навчальний посібник. – 2-ге видання. – К.: Ліра-К, 2016. – 388 с.

3. Яцун Л.М. Управління підприємствами сфери харчування: теорія, методологія, практика: Монографія. – Харків: ХДУХТ, 2015. – 246 с.

### **Електронний ресурс**

1. «Ресторатор Україна» [Електрон. ресурс]. – Режим доступу: <http://www.restorator.com.ua/rus/index.html>
2. Портал професіоналів готельної індустрії [Електрон. ресурс]. – Режим доступу: <http://www.hoteliero.com/ru>.
3. Сайт з питань ресторанного бізнесу [Електрон. ресурс]. – Режим доступу: <http://www.restcon.ru>.

## **Основи охорони праці**

### **Теми:**

- Загальні питання охорони праці.
- Державні управління охороною праці.
- Профілактика травматизму та професійних захворювань.
- Основи пожежної безпеки.

### **Література:**

#### **Базова**

1. Закон України «Про охорону праці».
2. Береуцький В.В. Основи охорони праці. Бібліотека українських підручників, 2010.

#### **Допоміжна**

1. Ткачук К.П. Основи охорони праці. К. «Основа», 2011.
2. Третьяков О.В. Охорона праці. Бібліотека України підручник, 2010.

### **Електронний ресурс**

1. <http://www.dnopr.gov.ua> – Офіційний сайт Державної служби України з питань праці.
2. <http://www.mon.gov.ua> – Офіційний сайт Міністерства освіти і науки України.
3. <http://www.social.org.ua> – Офіційний сайт Фонду соціального страхування від нещасних випадків на виробництві та професійних захворювань України

## **Бухгалтерський облік**

### **Теми:**

- Складання первинних документів з руху основних засобів.
- Складання звітів матеріально-відповідальних осіб.
- Облік зобов'язань.
- Облік коштів, розрахунків та інших актів.

### **Література:**

#### **Базова**

1. Грובהва Д.В. «Теорія бухгалтерського обліку». К, 2012.
2. Гура І.О. Облік видів економічної діяльності. Навчальний посібник. К.: Знання, 2010.

#### **Допоміжна**

1. Іванов Ю.Б. Податковий облік та звітність. МОН, 2011.
2. Ткаченко Н.М. Бухгалтерський облік. К, 2012.

#### **Електронний ресурс**

1. Міжнародні стандарти бухгалтерського обліку [Електронний ресурс]. – Режим доступу : [http://zakon4.rada.gov.ua/laws/show/929\\_013](http://zakon4.rada.gov.ua/laws/show/929_013).
2. Методичні рекомендації із застосування реєстрів бухгалтерського обліку малими підприємствами [Електронний ресурс]. : [затв. наказом Міністерства фінансів України від 15.06.2011 № 720] - Режим доступу : <http://www.minfin.gov.ua>
3. Про бухгалтерський облік і фінансову звітність в Україні [Електронний ресурс]. : [Закон України від 16.07.99 № 996-ХІУ, редакція від 02.12.2012, підстава 5463-17]. - Режим доступу : <http://zakon4.rada.gov.ua/laws/show/996-14>

