

Харківський кооперативний торгово-економічний коледж
Циклова комісія харчових технологій та ресторанного бізнесу

ЗАТВЕРДЖУЮ
Голова приймальної комісії
К.П. Вінченко
«30» травня 2017 р.

ПРОГРАМА
фахових вступних випробувань
для навчання за скороченими програмами
молодшого спеціаліста 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.»

Розглянуто та затверджено
на засіданні циклової комісії
харчових технологій та
ресторанного бізнесу
Протокол № 10
від «30» травня 2017 р.
Голова циклової комісії
Л.Г. Кащавцева

Харків, 2017

Пояснювальна записка

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

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

Тести одного рівня складності розроблені з усіх тем вище вказаних дисциплін. 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 4 бали.

Схема відповідності кількості набраних балів до оцінки за 100 бальною системою оцінювання (100 до 200 балів)

Кількість набраних балів	Оцінка
180 – 200	відмінно
140 – 179	добре
100 – 139	задовільно
менше 100	незадовільно

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:

Кайнаш А.П. Товарознавство продовольчих товарів. Полтава:ПУЕТ, 2012.

Сирохман І.В. Товарознавство продовольчих товарів. Київ, ліра, 2012.

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

Устаткування:

Теми:

- Загальні відомості про механізм устаткування;
- реєстратори розрахункових операцій;
- універсальні теплові апарати;
- устаткування для кейтирингу.

Література:

Дацишин О.В. Машини та обладнання переробних виробів, - К: Вища освіта, 2010.

Мирончук В.Г. Обладнання підприємств харчової промисловості , - Вінниця: нова книга, 2011.

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:

ДСТУ 4281 2008 Заклади ресторанного господарства. Класифікація К.:Держстандарт України, 2008.

Архіпов В.В. Організація ресторанного господарства. К.: центр навчальної літератури, 2011.

Литвиненко Т.Є. Організація ресторанного обслуговування. – К.: КНТЕУ,2010.

Основи охорони праці

Теми:

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

Література:

Закон України «Про охорону праці».

Береуцький В.В. Основи охорони праці. Бібліотека українських підручників, 2010.

Ткачук К.П. Основи охорони праці. К. «Основа», 2011.

Третьяков О.В. Охорона праці. Бібліотека України підручник, 2010.

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:

Грובהва Д.В. «Теорія бухгалтерського обліку». К, 2012.

Гура І.О. Облік видів економічної діяльності. Навчальний посібник. К.: Знання,2010.

Іванов Ю.Б. Податковий облік та звітність. МОН, 2011.

Ткаченко Н.М. Бухгалтерський облік. К, 2012.

Дисципліна «Устаткування»

1. Як здійснюють санітарну обробку механізму МС 12-15?

1. Корпус і робочі органи механізму миють із допомогою миючих засобів, обполіскують чистою водою та витирають насухо.
2. Промивають теплою водою та витирають насухо тканиною.
3. Очищають спеціальною шкірою насухо.
4. Очищають механізм щіткою, а потім миють миючими засобами та протирають.

2. Яке призначення м'ясорубки?

1. Для розпушування порційних шматків м'яса та риби.
2. Для нарізання м'яса шматочками певної форми.
3. Для дрібного подрібнення м'яса, риби та м'ясопродуктів.
4. Для нарізання овочів шматочками певної форми.

3. Які ножі використовуються для нарізання способом ковзання (для овочів, сирого м'яса і хлібобулочних виробів)?

1. Прямолінійні.
2. Криволінійні та дискові.
3. Дискові.

4. Яке призначення збивальної машини МВ-35 М?

1. Для приготування дріжджового тіста.
2. Для приготування листкового тіста.
3. Для приготування кремів, бісквітів, майонезі, мусів і самбуків.
4. Для приготування здобного прісного тіста.

5. Для збивання яєчних білків краще використовувати...

1. Прутковий збивач.
2. Плоскорешітчастий збивач.
3. Замкнений збивач.
4. Гачкоподібний збивач.