

ГАЛИЦЬКИЙ ФАХОВИЙ КОЛЕДЖ ІМЕНІ В'ЯЧЕСЛАВА ЧОРНОВОЛА

ЗАТВЕРДЖУЮ

Голова приймальної комісії
Галицького фахового коледжу
імені В'ячеслава Чорновола

Марія БАБ'ЮК



2023 р.

ПРОГРАМА співбесіди

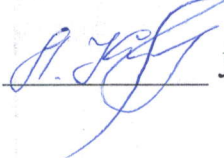
На основі здобутого ОКР кваліфікованого робітника

Для здобуття ОПС фахового молодшого бакалавра

Спеціальність: 241 Готельно-ресторанна справа

Освітня програма: Готельно-ресторанна справа

Розглянуто та схвалено на засіданні циклової комісії
дисциплін готельно-ресторанної справи та туризму
протокол № 9 від 24 квітня 2023р.

Голова комісії  Любомира ПАРШИН

Тернопіль, 2023

ПОЯСНЮВАЛЬНА ЗАПИСКА

Програма співбесіди розроблена для вступників із освітньо-кваліфікаційним рівнем «кваліфікований робітник» з професій «Кухар, бармен, офіціант», які мають бажання продовжити освіту з метою отримання ОС «фаховий молодший бакалавр» в Галицькому фаховому коледжі імені В'ячеслава Чорновола за спеціальністю «Готельно-ресторанна справа», освітня професійна програма «Готельно-ресторанна справа».

Співбесіда повинна констатувати професійно- кваліфікаційний рівень підготовки абітурієнтів відповідно до регіональних умов, здатність до професійної та соціальної мобільності, формування творчої, соціально активної, духовно багатой особистості.

Співбесіда спрямоване на визначення рівня здобутих теоретичних знань та практичних вмінь, одержаних в процесі вивчення навчальних дисциплін та проходження виробничих практик.

Під час співбесіди за допомогою комплексних питань перевіряються знання вступника щодо основного матеріалу з дисциплін, які виносяться на фахове вступне випробування. співбесіду, входять: «Технологія приготування їжі з основами товарознавства», «Технологія приготування напоїв, коктейлів та їх характеристика», «Організація виробництва та обслуговування», «Організація обслуговування в ресторанах і барах».

Оцінка знань абітурієнтів повинна враховувати: правильність і усвідомленість викладу матеріалу, повноту розкриття сутності технологічних процесів виробництва та обслуговування, точність застосування термінології; самостійність відповіді; логічність, доказовість у викладі матеріалу; ступінь сформованості інтелектуальних, загальнонаукових, специфічних умінь.

В даній програмі наведено опис та короткий зміст основних тем спеціальних дисциплін, критерії оцінювання відповідей та список рекомендованої літератури, що значно полегшить абітурієнтам процес підготовки до індивідуальної усної співбесіди.

ЗМІСТ ПРОГРАМИ

Основні теми та перелік питань, що виносяться на індивідуальну усну співбесіду **Дисципліна «Технологія приготування їжі з основами товарознавства»**

Тема 1. Вступ. Хімічний склад продуктів харчування

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

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

Бульбоплоди, види, механічна кулінарна обробка, використання. Коренеплоди: види, хімічний склад і харчова цінність. Капустяні, салатно - шпинатні овочі: види, використання. Цибулеві, пряні (зелень), десертні овочі: види, використання. Нарізання овочів: значення, методи, прийоми, прості форми нарізки, використання. Гриби: види, хімічний склад і харчова цінність, вимоги до якості, механічна кулінарна обробка, процент відходів, умови зберігання, використання.

Тема 3. Риба: обробка, технологія приготування напівфабрикатів

Класифікація риби. Характеристика родин риб. Технологія приготування котлетної маси з риби та напівфабрикатів: котлети, биточки, тюфтельки, рулет та ін.

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

Хімічний склад, харчова цінність м'яса. 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. Технологія приготування котлетної маси. Напівфабрикати: котлети, биточки, тюфтельки, зрази, рулет та ін.

Тема 5. Теплова кулінарна обробка продуктів

Характеристика способів теплової обробки: основних, комбінованих, допоміжних.

Тема 6. Крупи, бобові, макаронні вироби: обробка, технологія приготування страв

Крупи: види, асортимент, використання. Правила варіння каш. Страви з каш. Способи варіння та відсоток приварку каш різної консистенції. Відпуск каш, вимоги до якості, бракераж готових страв. Макаронні вироби: асортимент, використання.

Тема 7. Технологія приготування супів

Класифікація, умови зберігання, порядок і норми відпускання.

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

Тема 8. Яйця, яєчні продукти: обробка, технологія приготування страв

Загальні правила теплової обробки яєць. Технологія приготування та відпуск страв з яєць: яйця варені, яєчня (різновиди приготування та відпуску). Страви з смажених яєць, яєчні, омлети.

Тема 9. Технологія приготування страв з овочів

Технологія приготування та відпуск картоплі відвареної, картопляного пюре, капусти відвареної, овочів припущених та ін. Загальні правила смаження овочів, відпуск, вимоги до якості, відсоток втрат. Технологія приготування страв: картопля смажена основним способом з сирої та відвареної, картопля смажена в жирі (фрі), кабачки, баклажани, перець, помідори, гарбузи, цибуля смажені та ін. Загальні правила запікання овочів, відпуск, вимоги до якості, відсоток втрат. Гарніри. Поняття про основний, додатковий, простий, комбінований, складний гарнір.

Тема 10. Технологія приготування прісного тіста та виробів з нього

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

Дисципліна «Організація виробництва і обслуговування»

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

Загальна характеристика закладів ресторанного господарства. Класифікація закладів ресторанного господарства за різними ознаками. Типи, характеристика їх.

Тема 2. Організація виробництва на підприємствах ресторанного господарства

Загальні вимоги до організації виробництва. Організація роботи овочевого цеху. Організація роботи рибного цеху. Організація роботи м'ясного цеху. Організація роботи гарячого цеху. Характеристика супового та соусного відділення гарячого цеху.

Дисципліна «Технологія приготування змішаних напоїв, коктейлів та їх характеристика»

Тема 1. Визначення, класифікація та технологія приготування змішаних напоїв

Визначення змішаних напоїв. Класифікація змішаних напоїв за вмістом алкоголю, за об'ємом, за призначенням, за технологією приготування і використання специфічних компонентів, за способом подачі. Призначення смако-ароматичних компонентів. Призначення зм'якшуюче-згладжуючих компонентів. Призначення наповнювача в коктейлі та в змішаному напої. Характеристика алкогольних і безалкогольних наповнювачів.

Тема 2. Технологія приготування безалкогольних змішаних напоїв.

Поняття про безалкогольні змішані напої на основі соків, сиропів, чаю, кави, молока та кисломолочних продуктів з використанням різних емульгаторів, білка і жовтка яйця, меду. Способи і техніка змішування компонентів змішаних напоїв. Дотримання принципу черговості і пропорційності змішування компонентів змішаних напоїв. Температура подачі, посуд, що використовується для подачі змішаних напоїв. Норми виходу безалкогольних змішаних напоїв. Вимоги до їх якості, терміни реалізації безалкогольних коктейлів.

Тема 3. Технологія приготування алкогольних коктейлів

Поняття про аперитив, товарна характеристика коктейлю-аперитиву.

Коктейлі-аперитиви на основі ароматизованих вин. Особливості технології приготування і подавання винних аперитивних коктейлів. Коктейлі-аперитиви на основі сухих ігристих вин. Вечірні коктейлі на основі джина, горілки, рому, бренді, їх визначення і класифікація. Короткі і середні коктейлі, приготування, подавання, оформлення. Пообідні (десертні) коктейлі, їх визначення і класифікація. Характеристика груп пообідніх коктейлів, особливості приготування класичних пообідніх коктейлів. Класична група (шарові).

Тема 4. Технологія приготування довгих змішаних напоїв.

Довгі змішані напої: хайболи, баки, ріккі, колінзи, фіси, дейзи, фікси, джулепи, коблери, кулери, сенгери, фліпи, слінги.

Дисципліна «Організація обслуговування в ресторанах і барах»

Тема 1. Основні типи підприємств ресторанного господарства

Класифікація підприємств ресторанного господарства. Характеристика ресторанів, барів, кафе, закусочних. Типи ресторанів і барів, їх класи.

Тема 2. Торгові приміщення, їх характеристика, обладнання

Види торгових приміщень: Вестибюль з гардеробом, аванзал, торговий і банкетний зали. Підсобні приміщення: сервізна та мийна столового посуду. Вестибюль з гардеробом і аванзал. Їх призначення, обладнання і вимоги до оформлення.

Тема 3. Меню і преїскурант

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.

Тема 4. Столовий посуд, прибори, білизна

Столовий посуд і його види: порцеляновий, фаянсовий, кришталевий, скляний, металевий, посуд одноразового використання - його форми, розміри, призначення. Столові прибори, їх призначення і вимоги до них. Столова білизна, види та характеристика.

Тема 5. Обслуговування споживачів

Зустріч споживачів, прийом замовлення і отримання готових страв. Подача вино-горілчаних виробів, напоїв, холодних і гарячих закусок, перших і других гарячих страв, солодких страв, гарячих напоїв, розрахунок із споживачами, прибирання використаного посуду.

Основні способи подачі страв і напоїв: холодних і гарячих закусок; перших страв; других страв; солодких страв; гарячих напоїв. Підбір посуду і приборів для подачі страв і напоїв.

Подача вино-горілчаних виробів і безалкогольних напоїв. Порядок сервіровки столу у відповідності з подачею вино-горілчаних виробів. Температура подачі вино-горілчаних виробів, техніка подачі

Подача холодних і гарячих закусок. Підбір посуду і приборів для подачі холодних і гарячих закусок. Особливості подачі окремих видів закусок. Послідовність подачі.

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

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

Подача гарячих напоїв. Підбір посуду і сервіровка столу перед подачею гарячих напоїв. Порядок подачі чаю, кави, какао.

Розрахунок за обслуговування.

КРИТЕРІЇ ОЦІНЮВАННЯ ЗНАНЬ АБІТУРІЄНТІВ

Кількість балів (від 100 до 200)	Бали (від 1 до 12)	Вимоги до рівня навчальних досягнень
до 99*	1-3	Абітурієнти відтворюють незначну частину навчального матеріалу, не можуть самостійно виконати елементарні завдання
100-111	4	Абітурієнти відтворюють основний навчальний матеріал за поданим зразком
112-123	5	Абітурієнти відтворюють основний навчальний матеріал, з помилками і неточностями виконують елементарні завдання
124-135	6	Абітурієнти самостійно відтворюють основний навчальний матеріал, даючи пояснення при виконанні завдань за зразком
136-147	7	Абітурієнти правильно відтворюють навчальний матеріал, наводячи окремі приклади на підтвердження власних думок.
148-159	8	Абітурієнти правильно відтворюють навчальний матеріал, пояснюють та аналізують його, встановлюють найсуттєвіші зв'язки і залежність між явищами та фактами. Роблять логічні, хоч і неточні висновки.
160-172	9	Абітурієнти демонструють добре володіння навчальним матеріалом, аналізують і систематизують інформацію, використовують загальновідомі докази, самостійно і правильно їх аргументуючи.
173-184	10	Абітурієнти демонструють глибокі знання, практично їх використовують, роблять висновки та узагальнення.
185-197	11	Абітурієнти демонструють глибокі знання, які вміють застосовувати у стандартних ситуаціях.
198-200	12	Абітурієнти демонструють глибокі та системні знання, усвідомлено використовують їх як у стандартних, так і нестандартних ситуаціях, виконують творчі завдання.

***Бали від 1 до 99 вважаються незадовільними та унеможливають подальшу участь вступника у конкурсі.**

СПИСОК РЕКОМЕНДОВАНИХ ДЖЕРЕЛ

1. Архіпов В. В., Організація обслуговування у закладах ресторанного господарства. Навч. посіб. 2-ге вид. К.: Центр учбової літератури, 2012. 382 с.
2. Архіпов В. В., Русавська В. А., Організація ресторанного господарства. Навч. посіб. 2-ге вид. К.: Центр учбової літератури, 2012. 280 с.
3. Дорохіна М.О., Капліна Т.В. Технологія продукції харчування в таблицях і схемах: Навчальний посібник. К.: Кондор, 2010. 280 с.
4. Доцяк В.С. Українська кухня: для учнів професійно-технічних закладів освіти. К.: Ігнатекс-Україна, 2013. 568 с.
5. Новікова О.В., Льовшина Л.Д., Михайлов В.М. Технологія приготування їжі: Українська кухня: Навчальний посібник. 2-ге вид., випр. та доповн. Х.: Світ книг, 2016. 679 с.
6. Мальська М.П. Ресторанна справа: технологія та організація обслуговування туристів (теорія і практика). Підручник. К.: «Центр учбової літератури», 2013. 304 с.
7. Мостова Л.М., Новікова О.В. Організація обслуговування на підприємствах ресторанного господарства. Навчальний посібник - 2-ге вид. К.: Видавництво Ліра-К., 2015. 338 с.
8. П'ятницька Н.А. Організація обслуговування в закладах ресторанного господарства: Підручник для ВУЗів. Видання 2-ге перероб і доп. К.: Кондор-Видавництво, 2012. 557 с.
9. Сало М.Я. Організація обслуговування населення на підприємствах ресторанного сервісу. Ресторанна справа: Навчальний посібник. Львів: Афіша, 2011. 404 с.
10. Сало М.Я. Організація роботи барів: Довідник бармена. Львів: Афіша, 2012. 315 с.
11. Сало Я. М. Технологія ресторанної справи: навч.-практ. посібник. Львів: Афіша, 2013. 560 с.