

**СХІДНОЄВРОПЕЙСЬКИЙ УНІВЕРСИТЕТ ЕКОНОМІКИ І
МЕНЕДЖМЕНТУ**

Затверджено Вченою Радою
Східноєвропейського університету
економіки і менеджменту

«11» _____ 03 _____ 2020 р.

Протокол № 6
Ректор _____ С.О. Шамара



**ПРОГРАМА
ВСТУПНОГО ВИПРОБУВАННЯ**

Галузь знань	24 Сфера обслуговування
Спеціальність	241 Готельно-ресторанна справа
Освітня програма	«Готельно-ресторанна справа»
Освітній ступінь	БАКАЛАВР

Розглянуто та схвалено
на засіданні Приймальної комісії ВНЗ
«СУЕМ»
Протокол № 4 від 10.03. 2020 р.
Відповідальний секретар ПК
_____ Ю.Ю. Сиволап

Черкаси 2020

ЗМІСТ

ЗАГАЛЬНІ ПОЛОЖЕННЯ.....	3
ЗМІСТ ВСТУПНОГО ВИПРОБУВАННЯ.....	5
ЗМІСТ ДОДАТКОВОГО ВСТУПНОГО ВИПРОБУВАННЯ ДЛЯ АБІТУРІЄНТІВ ЩО ВСТУПАЮТЬ ЗА НЕСПОРІДНЕНИМИ СПЕЦІАЛЬНОСТЯМИ.....	11
СПИСОК РЕКОМЕНДОВАНОЇ ЛІТЕРАТУРИ ДЛЯ ПІДГОТОВКИ ДО ФАХОВОГО ВСТУПНОГО ВИПРОБУВАННЯ	16

ЗАГАЛЬНІ ПОЛОЖЕННЯ

Метою програми вступного випробування для вступників освітнього ступеня «Бакалавр» зі спеціальності «Готельно-ресторанна справа» є виявлення рівня знань абітурієнтів що вже здобули ОС «Молодший спеціаліст», «Молодший бакалавр» за напрямом підготовки «Харчові технології (Виробництво харчової продукції)», а також можливості їх подальшого навчання за освітньою програмою підготовки бакалавр зі спеціальності «Готельно-ресторанна справа».

На навчання для здобуття освітнього ступеня бакалавр приймаються особи, які здобули освітній ступень молодшого спеціаліста, молодший бакалавр та мають здібності до оволодіння знаннями, уміннями і навичками в галузі природничо-наукових, спеціальних технологічних, загальноекономічних.

Вимоги до рівня знань і умінь вступників. Для успішного засвоєння освітньо-професійної програми «Бакалавра» абітурієнти повинні мати середню освіту або базову освіту ступеню «Молодший спеціаліст», «Молодший бакалавр» та здібності до володіння знаннями, уміннями при вивченні обов'язкових дисциплін.

До вступника пред'являються такі вимоги: висока працездатність, активність до сприйняття інформації, висока ступінь концентрації уваги, здатність до алгоритмізації дій, аналітичність мислення, дослідницька здібність, здатність до ризику, комунікабельність тощо. До психологічних властивостей та якостей особи, що є протипоказаними для професійної діяльності в сфері обслуговування, належать: нечесність, відсутність уваги до інтересів людей, невміння і небажання працювати, слабка концентрація фізичних і розумових сил та уваги, значні труднощі у сприйнятті інформації.

Вступник спеціальності «Готельно-ресторанна справа», повинен засвоїти на рівні, що встановлюється освітніми програмами, дисципліни для підготовки молодшого спеціаліста, молодшого бакалавра, сукупність наступних видів знань, умінь і навичок:

- володіти теоретичними знаннями і практичними навичками, які дозволятимуть засвоїти зміст навчання у вищому навчальному закладі;
- вміти самостійно підвищувати свій загальноосвітній і спеціальний рівень знань;
- застосовувати одержані знання при вирішенні науково-практичних, інформаційно-пошукових та інших завдань;
- знати основи технології виробництва продукції; володіти основними технологічними вміннями і навичками;
- вміти на основі аналізу конкретних ситуацій робити висновки і приймати відповідні рішення, мати здібності до виконання на високому рівні своїх обов'язків;
- правильно оцінювати сучасні процеси в сфері обслуговування, економіці і політиці України, тенденції розвитку світової економіки;
- мати загальну високу культуру, а також потреби в постійній самоосвіті і професійному удосконаленні;
- володіти сучасною технікою комп'ютерного програмування, комп'ютерною методикою обробки даних;
- володіти сучасними методами інформаційного пошуку для забезпечення можливості постійного оновлення знань.

Умови участі у вступному випробуванні. До вступного випробування допускаються особи, що подали до приймальної комісії заяву на вступ та всі необхідні документи у визначеному правилами прийому порядку та були допущенні до конкурсного відбору до складання вступного випробування.

У ході вступного випробування використовуються такі **форми контролю знань і умінь вступників:**

1. Складання фахового вступного іспиту, що включає:
 - відповіді на теоретичні завдання;
 - розв'язання задач.
2. Співбесіду з членами комісії за результатами перевірки знань.

Форма проведення вступного випробування. Вступні випробування проводяться у письмовій формі. На підготовку письмових відповідей надається дві академічні години. Підготовка відповідей – в академічній аудиторії в присутності членів екзаменаційної комісії.

Письмові відповіді повинні бути акуратно і розбірливо написаними ручкою на спеціально проштемпельованих аркушах формату А4 (виданих безпосередньо на початку випробувань). На кожному із аркушів студентом зазначається номер варіанту завдання та прізвище, ім'я та по-батькові абітурієнта.

Завершується вступне випробування обговоренням опрацьованих питань та співбесідою абітурієнта з членами екзаменаційної комісії.

За результатами перевірки комплексного письмового іспиту екзаменаційна комісія виставляє оцінку, яка враховується при визначенні конкурсного балу, необхідного для вступу до магістратури.

ЗМІСТ ВСТУПНОГО ВИПРОБУВАННЯ

У програму фахового вступного випробування з метою діагностування знань і умінь вступників включено наступні навчальні дисципліни:

- Технологія продукції ресторанного господарства;
- Організація ресторанного господарства.

За структурою письмове вступне випробування складається з наступних елементів, які входять до кожного з білетів:

- теоретичні питання: до кожного з білетів входить 2 питання;
- задачі: до кожного з білетів входить 1 задача.

Нижче надано перелік теоретичних питань з дисциплін включених до програми; вихідні дані для розрахункових задач.

За результатами написання іспиту виставляється оцінка, яка враховується при визначенні загального балу, необхідного для вступу.

Співбесіда з членами комісії за результатами перевірки знань. Після написання комплексного іспиту з фаху абітурієнти проходять співбесіду з членами екзаменаційної комісії.

За результатами написання іспиту та співбесіди надається рекомендація до зарахування абітурієнтів на навчання за ОС «бакалавр».

Завдання з дисципліни «Технологія продукції ресторанного господарства»

1. *Теоретичні питання*

2. Соціально-економічне значення функціонування закладів ресторанного господарства.
3. Виробничо-технологічна структура закладів ресторанного господарства.
4. Технологічні процеси механічної та гідромеханічної кулінарної обробки сировини і виробництва напівфабрикатів.
5. Технологічні процеси теплової кулінарної обробки сировини і напівфабрикатів.
6. Сучасні тенденції розвитку індустрії закладів ресторанного господарства в Україні та за кордоном.
7. Загальна характеристика видів харчування.
8. Науково-технічна політика в галузі здорового харчування.
9. Технологічні схеми виробництва бульйонів і відварів.
10. Види пасеровок та технологічні схеми їх приготування.
11. Харчова, технологічна та економічна цінність соусів, їх призначення.
12. Класифікація соусів за сукупними ознаками, шляхи формування асортименту.
13. Характеристика технологічного процесу яечно-масляних соусів.
14. Класифікація кулінарної продукції із овочів, плодів і грибів за сукупними ознаками та загальна принципова технологічна схема виробництва кулінарної продукції з овочів, плодів і грибів.
15. Технологія виробництва, апаратурне оформлення та діагностика технологічних процесів виробництва страв із овочів та управління якістю готової продукції.

16. Основні напрями використання кисломолочного сиру і ін. молочних продуктів у складі кулінарної продукції.
17. Класифікація кулінарної продукції з кисломолочного сиру та інших молочних продуктів за сукупними ознаками.
18. Загальна принципова схема технологічного процесу виробництва кулінарної продукції з кисломолочного сиру і ін. молочних продуктів, мета та задачі етапів технологічного процесу.
19. Діагностика технологічних процесів виробництва кулінарної продукції з кисломолочного сиру і ін. молочних продуктів на підставі аналізу потенційних ризиків та визначення критичних точок контролю.
20. Апаратурне оформлення процесів, управління технологічними
21. Характеристика функціонально-технологічних властивостей яєць і яйцепродуктів як об'єкта переробки в закладах ресторанного господарства.
22. Класифікація кулінарної продукції з яєць і яйцепродуктів за сукупними ознаками.
23. Загальна принципова схема технологічного процесу виробництва кулінарної продукції із яєць і яйцепродуктів, мета та задачі етапів технологічного процесу.
24. Характеристика функціонально-технологічних властивостей м'яса, м'ясопродуктів та м'яса диких тварин як об'єкта переробки в закладах ресторанного господарства.
25. Хімічний склад і будова структурних елементів окремих видів м'ясної сировини.
26. Класифікація кулінарної продукції із м'яса, м'ясопродуктів та м'яса диких тварин за сукупними ознаками.
27. Загальна принципова схема технологічного процесу виробництва кулінарної продукції із м'яса, м'ясопродуктів та м'яса диких тварин, мета та задачі етапів технологічного процесу.
28. Класифікація напівфабрикатів, страв та кулінарних виробів із м'яса, м'ясопродуктів та м'яса диких тварин.
29. Характеристика харчової, біологічної, енергетичної цінності кулінарної продукції з м'яса за групами.
30. Характеристика харчової, біологічної, енергетичної цінності кулінарної продукції з риби.
31. Класифікація кулінарної продукції із круп та бобових за сукупними ознаками та загальна технологічна схема виробництва кулінарної продукції з круп та бобових.

Завдання з дисципліни «Організація ресторанного господарства»
Теоретичні питання

1. Основні напрямки та перспективи розвитку ресторанного господарства.
2. Послуги ресторанного господарства. Основні терміни та визначення у галузі послуг, що надаються закладами ресторанного господарства.
3. Основні вимоги до якості послуг та вимоги безпеки послуг закладів ресторанного господарства.
4. Класифікація закладів ресторанного господарства згідно ДСТУ 4281:2004.
5. Класифікація закладів ресторанного господарства за основними ознаками.
6. Характеристика типів та класів закладів ресторанного господарства.
7. Функції, які виконують заклади ресторанного господарства.
8. Особливості створення виробничо-торгівельної структури заготівельних та доготівельних підприємств.
9. Основні правила роботи підприємств ресторанного господарства.
10. Основні принципи та особливості організації постачання закладів ресторанного господарства в сучасних умовах.
11. Поняття виробничого процесу. Характеристика основних елементів виробничого процесу: процесу праці, предметів та засобів праці.
12. Класифікація виробничих процесів.
13. Операція як основна структурна одиниця виробничого процесу. Основні та допоміжні операції.
14. Раціональна організація виробничого процесу в просторі та часі.
15. Виробнича програма закладу ресторанного господарства.
16. Організація роботи овочевого цеху.
17. Організація роботи гарячого цеху.
18. Організація роботи холодного цеху.
19. Методи та форми обслуговування в закладах ресторанного господарства.
20. Приміщення для організації процесу обслуговування в закладах ресторанного господарства, їх характеристика.
21. Види столового посуду, його призначення, ємкість, розмір. Догляд за скляним посудом.
22. Класифікація столових приборів, призначення, правила догляду.
23. Види попередньої сервіровки стола в залежності від характеру обслуговування.
24. Меню та преїскуранти, їх види, вимоги до складання меню.

25. Характеристика меню на замовлення в ресторані. Послідовність розміщення закусок, страв, напоїв.
26. Загальні правила подачі холодних страв та закусок. Підбір посуду та приборів.
27. Загальні правила подачі перших страв. Підбір посуду та приборів.
28. Загальні правила подачі других гарячих страв. Підбір посуду та приборів.
29. Правила подачі гарячих та холодних солодких страв.
30. Правила подачі холодних та гарячих напоїв.

Розрахункові задачі

Задача 1.

Чи можна приготувати 300 порцій риби смаженої з 60 кг скумбрії не розробленої, середнього розміру?

Задача 2.

Розрахувати кількість сома (маса брутто) нерозробленого, дрібного для приготування 100 порцій напівфабрикату для страви «Риба припущена».

Задача 3.

Визначити кількість відходів при обробці 10 кг коропа середнього розміру, при розбиранні на філе з шкірою без кісток.

Задача 4.

Визначити масу брутто картоплі в квітні, якщо для приготування страв у ресторані необхідно 20 кг обчищеної картоплі.

Задача 5.

Визначити закладку буряку масою брутто для приготування 20 порцій борщу з капустою і картоплею, вихід 1 порції 400 г.

Задача 6.

Визначити кількість відходів при розроблянні 10 кг судака для смаження без пластування та кількість порцій.

Задача 7.

Визначити кількість котлетної маси, яку можна приготувати із півтуші яловичини масою 150 кг. Скільки і яких порційних натуральних напівфабрикатів Ви б включили до меню ресторану з українською кухнею?

Задача 8.

Визначити, скільки необхідно закупити щуки дрібного розміру, якщо для приготування риби, смаженої кругляками треба 4 кг напівфабрикату.

Задача 9.

Необхідно підготувати для варіння 4 кг індичок, скільки треба взяти індичок напівпотрошених I категорії.

Задача 10.

Визначити кількість відходів при розроблянні 10 кг камбали для смаження без пластування та кількість порцій.

Задача 11.

Розрахувати кількість азу, яку можна приготувати з 70 кг яловичини (півтуші) першої категорії.

Задача 12.

Розрахувати кількість порцій риби припущеної з 10 кг льодової риби замороженої, потрошеної, безголової.

Задача 13.

Розрахувати кількість котлетної маси, яку можна приготувати із 5 кг окуня морського, потрошеного без голови. Скільки порцій тюфтелей рибних можна приготувати?

Задача 14.

Розрахувати кількість порцій риби смаженої гриль, яку можна приготувати із філе без шкіри і кісток при розроблянні 20 кг судака дрібного.

Задача 15.

Визначити кількість відходів при розроблянні 10 кг камбали для смаження без пластування та кількість порцій.

Задача 16.

Між рестораном та колективним сільськогосподарським підприємством укладено сезонний договір на постачання свіжих помідорів, огірків. Яку відповідальність несуть сторони договору у випадку, якщо виникли наступні умови:

- а) непідготовлена сировина до прибуття машини одержувача і вона простояла 2 години.
- б) машина одержувача зламалась по дорозі до сільськогосподарського підприємства і овочі не отримали.

Задача 17.

Згідно плану реконструкції їдальні приладобудівного заводу на 200 місць, передбачено зміну теплового обладнання гарячого цеху. Складіть заявку на необхідне обладнання.

Задача 18.

Розрахувати вихід напівфабрикатів, виготовлених в м'ясному цеху заготівельного підприємства із 2 тон яловичини I категорії.

Задача 19.

Визначити режим роботи холодного цеху ресторану, якщо ресторан відкривається о 10.00. Скласти графік виходу кухарів холодного цеху на роботу.

Задача 20.

Визначити режим роботи овочевого цеху загальнодоступного кафе, якщо заклад ресторанного господарства розпочинає свою роботу о 9.00. Скласти графік виходу кухарів на роботу. Цех працює 8 год.

Задача 21.

Підібрати та розрахувати механічне обладнання для овочевого цеху ресторанного господарства, якщо у відповідності до раніше проведеного

розрахунку сировини по плану-меню, підприємству необхідно очистити таку кількість сировини масою бруто: моркви-11,26кг, буряку-15кг, картоплі-84,1кг.Цех працює 8 год.

Задача 21.

Здійснити розрахунок та підбір теплового обладнання для приготування 400 порцій бульйону кісткового.

Задача 22.

Розрахувати, об'єм котла для варки 80 порцій супу рисового в ресторані, підібрати обладнання, визначити ефективність його використання.

Задача 23.

Здійснити розрахунок та підбір механічного теплового обладнання для приготування 200 порцій борщу українського.

Задача 24.

Визначити потрібну місткість холодильної шафи для тимчасового зберігання в холодному цеху для продуктів та напівфабрикатів(масою бруто/нетто): свіжі яблука Мб - 4,54кг, помідори Мб – 5,48кг, свіжі огірки Мн – 4кг, лимон Мб – 1,9кг, сметана Мн – 4кг, рослинне масло Мн – 1кг. За отриманими результатами підібрати відповідну марку холодильного обладнання.

Задача 25.

Дати порівняльну характеристику кави по-східному при відпуску у одно та багато порційному посуді. Схематично зобразити попередню сервіровку для сніданку .

Задача 26.

Запропонувати та схематично зобразити варіант сервіровки для вечері, враховуючи, що в меню включені: дві холодні закуски, рибне і м'ясне блюдо, десерт.

Задача 27.

Запропонувати та обґрунтувати методи і форми обслуговування в ресторані вищого класу. Запропонувати послуги які надає заклад.

Задача 28.

Відвідувачі замовили Яловичину смажену (холодна закуска) та Крем сирний. Порекомендуйте відвідувачам вино-горілчані напої, які б підкреслили смак даних страв, обґрунтуйте свої пропозиції.

Задача 29.

Підібрати торговельне обладнання, меблі в ресторан, запропонувати варіанти розміщення в залі відповідно санітарних норм та правил.

Задача 30.

Визначити кількість офіціантів для обслуговування в ресторані вищої категорії, якщо в залі розташовано 5 шестимісних столів, 10 чотиримісних столів і 8 двомісних столів.

ЗМІСТ ДОДАТКОВОГО ВСТУПНОГО ВИПРОБУВАННЯ ДЛЯ АБІТУРІЄНТІВ ЩО ВСТУПАЮТЬ ЗА НЕСПОРІДНЕНИМИ СПЕЦІАЛЬНОСТЯМИ

Метою проведення додаткового вступного випробування є забезпечення конкурсних засад при зарахуванні в СУЕМ на навчання для здобуття освітнього ступеня бакалавр за напрямом підготовки «Готельно-ресторанна справа» студентів неспоріднених спеціальностей, шляхом виявлення рівня підготовленості абітурієнтів за загальноекономічними дисциплінами.

У програму додаткового вступного випробування з метою діагностування знань і умінь вступників із загальноекономічних дисциплін включено наступні навчальні предмети:

- Економіка підприємств;
- Товарознавство.

Завдання додаткового вступного випробування

Завдання з дисципліни «Товарознавство»

Теоретичне завдання

1. Поняття про споживчі властивості та їх класифікація.
2. Якість товарів та її показники. Методи визначення показників якості:
3. Градація якості товарів. Взаємозв'язок оцінки з градаціями якості і класами товарів за призначенням.
4. Загальні поняття про стандартизацію і сертифікацію.
5. Мета і завдання, принципи і методи стандартизації.
6. Найважливіші цілі стандартизації. Основні методи стандартизації.
7. Асортиментна характеристика товарів.
8. Якісна характеристика товарів. Кількісна характеристика товарів.
9. Штриховий код товару.
10. Фізичні властивості товарів. Розмірно-масові характеристики.
11. Асортимент товару. Управління асортиментом. Асортиментна політика.
12. Фактори формування асортименту. Класифікаційні ознаки асортименту товарів.
13. Номенклатура товарів.
14. Крупи. Асортимент крупи.
15. Борошно та його види.
16. Хліб і хлібобулочні вироби. Асортимент хліба.
17. Макаронні вироби. Вимоги до якості.
18. Плодоовочева продукція.
19. Класифікація овочів.
20. Пряно-смакові овочі.
21. Зниження втрат овочів при збиранні, зберіганні і транспортуванні.
22. Транспортування і зберігання овочів.
23. Свіжі плоди і ягоди. Плоди насінневих.
24. Горіхоплодові.

25. Субтропічні і тропічні плоди.
26. Кондитерські вироби.
27. Цукор. Мед. Класифікація меду.
28. Плодово-ягідні кондитерські вироби.
29. Шоколад і какао-порошок.
30. Смакові товари.
31. Кава. Кавові напої.
32. Чай. Чайні напої.
33. Прянощі. Приправи.
34. Алкогольні напої. Безалкогольні напої
35. М'ясо і м'ясні продукти.
36. Жива, охолоджена і морожена риба.
37. Молоко і молочні продукти, їх класифікація.
38. Особливості зберігання і транспортування молочних продуктів.
39. Загальні відомості і класифікація лакофарбових матеріалів.
40. Компоненти лакофарбових матеріалів: зв'язувальні речовини, пігменти, фарбові суміші, емалеві фарби, лаки, допоміжні матеріали.
41. Зберігання і транспортування лакофарбових матеріалів і покриттів.
42. Загальні відомості про полімерні матеріали.
43. Високомолекулярні сполуки, їх класифікація, властивості галузі застосування.
44. Пластмаси, їх класифікація.
45. Текстильні товари.
46. Класифікація нетканих текстильних матеріалів.
47. Швейні і трикотажні товари.
48. Основні споживчі властивості одягу.
49. Матеріали для виготовлення одягу.
50. Асортимент швейних і трикотажних товарів.
51. Вимоги до виготовлення одягу. Маркування.
52. Асортимент верхніх трикотажних виробів.
53. Білизняні вироби.
54. Товари культурно-побутового призначення.
55. Телевізійна техніка. Параметри телевізорів.
56. Канцелярські товари.
57. Транспортні засоби.
58. Спортивні товари.
59. Друкована продукція.
60. Товари для відпочинку.

Завдання з дисципліни «Економіка підприємства»

Теоретичне завдання

1. Підприємство як суб'єкт господарювання. Ознаки підприємства.
2. Основні види підприємств.

3. Порядок створення підприємства.
4. Види господарських товариств.
5. Сутність і види об'єднань підприємств.
6. Сутність і функції підприємництва.
7. Підприємництво та державне регулювання його розвитку.
8. Сутність, принципи та методи управління підприємством.
9. Внутрішнє та зовнішнє середовище підприємства.
10. Виробнича та управлінська структура підприємства.
11. Сутність і види капіталу підприємства.
12. Сутність і основні види організаційних структур управління підприємством.
13. Сутність і структура нематеріальних активів підприємства.
14. Сутність і структура оборотних засобів підприємства.
15. Нормування оборотних засобів підприємства. Норми та нормативи.
16. Сутність і види запасів на підприємстві.
17. Напрями підвищення ефективності використання оборотних засобів підприємства.
18. Сутність і структура персоналу підприємства.
19. Планування чисельності персоналу та формування колективу підприємства.
20. Кадрова політика на підприємстві.
21. Продуктивність праці: сутність, показники та методи оцінювання.
22. Нормування праці персоналу підприємства.
23. Напрями підвищення продуктивності праці персоналу підприємства.
24. Мотивація та стимулювання праці персоналу підприємства.
25. Види стимулювання праці персоналу підприємства.
26. Сутність і складові заробітної плати.
27. Види та функції заробітної плати.
28. Форми та системи оплати праці персоналу підприємства.
29. Відрядна форма оплати праці та її системи.
30. Погодинна форма оплати праці та її системи.
31. Методи організації виробництва.
32. Напрями покращення техніко-технологічної бази підприємства.
33. Виробничий цикл і його складові.
34. Сутність і структура виробничого процесу на підприємстві.
35. Типи виробництв і їх техніко-економічна характеристика.
36. Виробнича потужність і виробнича програма підприємства.
37. Порядок планування виробничої програми підприємства.
38. Сутність і види витрат підприємства.
39. Сутність і методи калькуляції собівартості продукції.
40. Напрями зниження собівартості продукції підприємства.
41. Сутність і види цін.

42. Сутність і види цінової політики підприємства.
43. Процес ціноутворення на підприємстві.
44. Фінансовий результат діяльності підприємства.
45. Сутність і види прибутку та рентабельності підприємства.
46. Сутність і види інновацій.
47. Інноваційний процес на підприємстві.
48. Порядок оцінки ефективності нововведень на підприємстві.
49. Напрями стимулювання інноваційної активності підприємства.
50. Сутність і види інвестицій.
51. Інвестиційний процес на підприємстві.
52. Показники ефективності інвестиційного проекту.
53. Сутність категорії «конкурентоздатність». Конкурентоздатність продукції та підприємства.
54. Напрямки підвищення конкурентоздатності продукції та підприємства.
55. Сутність і методи оцінювання економічної безпеки підприємства.
56. Сутність і завдання антикризового управління підприємством.
57. Сутність банкрутства. Порядок визнання підприємства банкрутом.
58. Методи оцінювання ймовірності банкрутства підприємства.
59. Санація підприємства.
60. Порядок ліквідації підприємства.

СИСТЕМА ОЦІНЮВАННЯ РЕЗУЛЬТАТІВ ВСТУПНОГО ВИПРОБУВАННЯ

Оцінювання результатів з кожного виду завдань вступного випробування здійснюється за розширеною шкалою:

Шкала оцінювання		
За національною шкалою	Кількість набраних балів	За шкалою ЄКТС
відмінно	90–100	А
добре	82-89	В
	75-81	С
задовільно	67-74	D
	60-66	Е
незадовільно	36-59	FX (з можливістю повторного складання)
	1-35	F (з обов'язковим повторним курсом)

З одержаної суми оцінок виводиться середній бал, який є підсумковою оцінкою за вступне випробування, і який враховується для рейтингування кандидатів і здійсненні конкурсного відбору осіб при прийомі на навчання.

Нижче подано критерії оцінювання знань і умінь вступників.

Критерії оцінки теоретичних питань:

<i>Кількість балів</i>	Зміст критеріїв оцінки
30	Абітурієнт правильно, повно відповів на теоретичні питання
0	Абітурієнт не розкрив зміст питання
0–90	Відповіді на тестові завдання вступних випробувань

Критерії оцінки розрахункових задач:

<i>Кількість балів</i>	Зміст критеріїв оцінки
5	Абітурієнт дає повну, вичерпну відповідь. Вона складається з правильного арифметичного результату; доцільного і логічного теоретичного обґрунтування виконаних розрахунків; правильного посилання (за необхідністю) на відповідні законодавчі та нормативні акти.
4	Абітурієнт розв'язує задачу правильно, але не формулює наприкінці розв'язку висновок за результатами розрахунків, неправильно округлює результати.
3	Абітурієнт розв'язує задачу без теоретичного обґрунтування виконаних розрахунків; або теоретичне обґрунтування зроблене, хід розв'язання правильний, але є арифметична помилка у розрахунках чи розрахунки проведено неохайно.
2	Абітурієнт розв'язує задачу, але у ході розв'язку допускає ряд помилок, неохайно оформлює роботу.
1	Абітурієнт розв'язує задачу без зазначення та аргументування формули, в ході розв'язку є помилки.
0	Абітурієнт розв'язує задачу неправильно.
0–5	Відповіді на тестові завдання вступних випробувань

СПИСОК РЕКОМЕНДОВАНОЇ ЛІТЕРАТУРИ ДЛЯ ПІДГОТОВКИ ДО ФАХОВОГО ВСТУПНОГО ВИПРОБУВАННЯ

1. Пересічний М.І. Кулінарологія: навч. посібник в 3 ч. Київ: Вид.центр КНУКіМ, 2018.301 с.
2. Райт Дж., Трой Э. Новое о кулинарии: кулинарные шедевры от Le Cordon Bleu. М.: Издательский дом “Ниола 21-й век”, 2001. 352с.
3. Мазаракі А.А., Пересічний М.І., Зубар Н.М., Кутепова Р.Г. Кулінарне мистецтво: правила змагань. – К.: КНТЕУ, 2003. – 98 с.
4. Богушева В.И. Технология приготовления пищи. Учебно-метод. пособие. М.: ИКЦ «Март», Ростов на/Д: Изд.центр «Март», 2005. 320 с.
5. Бутейкис Н.Г., Жукова А.А. Технология приготовления мучных кондитерских изделий. – М.: ИРПО; Изд. центр «Академия», 2001.
6. Архіпов В.В. Організація ресторанного господарства: Навч. посібник. К. : ЦУЛ, 2019. 280 с.
7. П'ятницька Н.О. Організація обслуговування у закладах ресторанного господарства. К.:ЦУЛ, 2019. 584 с.
8. Мазаракі А.А. Проектування закладів ресторанного господарства: Навч. посібник. К.: Київ. нац. торг.-екон. ун-т, 2017. 307с.
9. ДСТУ 4281:2004. Заклади ресторанного господарства. Класифікація. Барановский В.А., Перетятко Т.И. Кондитер. Учебное пособие. – Ростов на Дону: «Феникс», 2001.

СПИСОК РЕКОМЕНДОВАНОЇ ЛІТЕРАТУРИ ДЛЯ ПІДГОТОВКИ ДО ДОДАТКОВОГО ВСТУПНОГО ВИПРОБУВАННЯ

1. Швиданенко Г. О. Економіка підприємства: Підручник. К.: КНЕУ, 2009. 598 с.
2. Бойчик І. М. Економіка підприємства: Навчальний посібник. К.: Атїка, 2011. 528 с.
3. Михайлов В.І. Товарознавство непродовольчих товарів. К.: КНИГА. 2010. 448 с.
4. Сирохман І.В. Товарознавство продовольчих товарів: підручник. К.: Світ книг, 2019. 713 с.