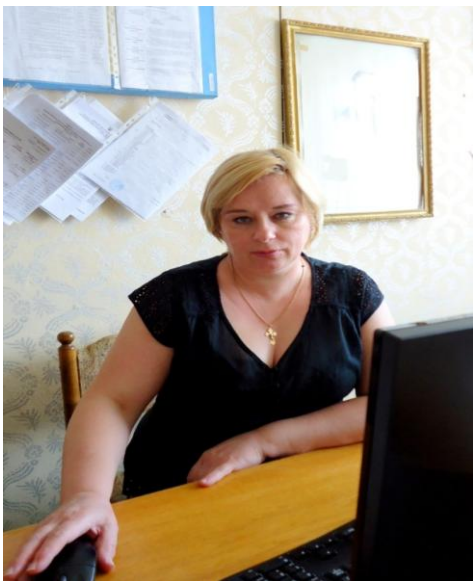


# ПРОФОРІЄНТАЦІЙНА РОБОТА БІБЛІОТЕКАРЯ Ужгородського ВПУ торгівлі та технологій харчування



*Життя – це ряд зусиль.  
Ми бачимо мету, але не завжди  
бачимо дорогу...*

**МУСІЄНКО ЗІНАІДА  
ЛЕОНІДІВНА –  
провідний бібліотекар  
Ужгородського ВПУ ТТХ**

Світ професій такий різноманітний. Як досягнути його? Як уникнути помилок при вирішенні питання ким бути? Яку стежку обрати у житті? Стежок цих безліч... Є стежки, які треба торувати через болота і пустелі, через ліси і гори, а є непомітні стежки, які пролягають від учительського столу до відкритих дитячих сердець.

Біжать стежки-доріжки на великі будови та прикордонні застави, духмяні хлібопекарні і кондитерські фабрики. Як же не розгубитися, вибираючи стежку єдину на все життя?

Допомогти у цьому нелегкому виборі абітурієнту повинен педагогічний колектив навчального закладу, і одне з основних місць у цьому посідає клопітка, цілеспрямована робота бібліотекаря. Профорієнтаційна діяльність бібліотеки здійснюється в таких напрямках: проведення днів відкритих дверей; організація книжкових виставок; оформлення кутка майбутнього абітурієнта, де розміщена уся необхідна інформація про професії, які готує училище; залучення кращих учнів закладу до проведення масових заходів профорієнтаційного характеру; відвідування шкіл міста, здійснення консультативно-роз'яснювальної роботи з учнями-старшокласниками; проведення днів інформації «Ким бути?» тощо.

Найкращими помічниками і порадиниками для учнівської молоді у виборі професії стають підручники та посібники зі спецдисциплін. Тому однією з ефективних форм профорієнтаційної роботи бібліотеки є створення бібліографічних оглядів літератури з професій, що готує наш навчальний заклад.

# Бібліографічний огляд літератури

## «Таємничість і вишуканість української кухні»



**Мета:** ознайомлення учнів з додатковою літературою з вивчення української кухні, яка створювалася протягом сторіч, багата на традиції, вирізняється різноманітністю страв та їх високими смаковими й поживними властивостями.

1. Книжкова виставка «Багатство і краса твоєї професії»:
  - а) таємниці кулінарного мистецтва;
  - б) шедеври кулінарії.
2. Рекомендаційний список літератури.

**Бібліотекар.** Україна славиться своєю національною кухнею. Українська кулінарія налічує сотні рецептів, що характеризується смаковими якостями: ароматом, соковитістю. Українці жартома кажуть про свою кухню: «У нас просто: борщ, каша, і третя кваша».

Сьогодні до вашої уваги книжкова виставка «Багатство і краса твоєї професії». І першою я хочу представити книгу «Українська кухня», укладачем якої є Віра Доцяк. В основу книги покладено відродження української національної кухні, технології приготування давніх традиційних страв. Також подано товарознавчу класифікацію овочів, грибів, риби, м'яса, птиці, описано значення їх у харчуванні людини. Наведено способи і методи приготування та подавання страв, напоїв, виробів з тіста, вимоги до їхньої якості, терміни реалізації. Окремий розділ присвячено лікувальному харчуванню.

## **Н.І. Георгієвський «Українська кухня»**

У книзі подано рецепти приготування найрізноманітніших національних страв. Наявні рецепти від багатьох видів українських борщів, капустаників та юшок до улюблених напоїв наших предків: меду, квасу, пива і славнозвісних настоянок: спотикачу, запіканки, слив'янки, вишнівки та інших.

## **О. Кривошей «Золота енциклопедія української кухні»**

Україна від віку славиться своєю національною кухнею – її багатством і різноманітністю. Понад 30 рецептів приготування цієї національної страви ви знайдете на сторінках книги. Не залишайтеся поза увагою і відомі українські крученики, завиванці, битки, січеники та інші м'ясні страви. На багатому українському столі почесне місце займуть смаженина і душенина, печеня і ковбаси, зрази і язик з родзинками, кендюх і полядвиця. Перелік українських страв був би неповним, якби ми забули про відомі вареники з вишнею і пельмені, галушки, шуліки, вергуни і коржики. Сотні перевірені часом та унікальними рецептами, що лягли в основу цієї книги, і вона стане вашим вірним помічником у вдосконаленні кулінарної майстерності.

Смачного Вам !!!

## **І. Корольова «Сучасна кулінарія»**

Ця книга – путівник і порадник як для досвідчених кулінарів, так і для тих, хто тільки прилучається до тонкощів кухарського мистецтва. Інформація, що міститься в цьому виданні, потрібна кожній сім'ї, адже харчування – важлива частина її життя, побуту. Повсякденна їжа має не тільки тамувати голод і відзначитися гарними смаковими якостями, але й постачати організмові всі необхідні для його повноцінного функціонування речовини.

## **М. Міцко «Закарпатська кухня»**

Автор книги підготував і зібрав з кулінарії найбільш поширені, традиційні та самобутні рецепти народної та сучасної кухні українського, угорського, румунського, словацького, єврейського, польського, російського та ромського населення краю.

Для зручності в користуванні рецепти розміщені за розділами: салати і закуски, перші і другі страви, вироби з тіста, солодкі страви і домашні заготівлі.

Книга стане добрим порадником газдиням і кухарям у приготуванні смачної та різноманітної їжі з доступних і недорогих продуктів, навчить заготовляти їх про запас.

## **Л. Алексеєнко «Угорська кухня»**

Традиційна угорська кулінарія справедливо вважається однією з найкращих в світі. Такі страви як бограч-гуляш, халасле, чірке-паприкаш,

лангош, палатшинкен відомі багатьом. Закарпаття – край, де в тісній співдружності мешкають представники багатьох національностей. Значну частину населення складають угорці, чиї кулінарні традиції суттєво вплинули на закарпатську кухню. Близькість до кордону з Угорщиною і часті відвідини закарпатцями цієї країн також не могли не залишити свого відбитку на меню, що традиційно з’являється на столі закарпатців. Отже, ми пропонуємо Вашій увазі книгу, де зібрані найкращі і найцікавіші рецепти страв угорської кухні. Сподіваємося, вона стане Вам у нагоді.

**Бібліотекар.** Наша подорож у світ чарівно-вишуканої, таємничої української кухні підійшла до завершення. Ви дізналися, що в українській кухні відтворено не лише історичний розвиток народу, а й природно-географічні умови того чи іншого регіону, його культурно-побутові традиції, а також зумовлені ними напрями господарської діяльності.

# Бібліографічний огляд літератури

## «Ресторанна справа»



**Мета:** ознайомити учнів з новинками літератури, присвячених комплексному вивченню роботи закладів ресторанного господарства різних типів і послуг.

1. Книжкова виставка «Офіціант-найдавніша професія у світі»:
  - а) мистецтво сервіровки столу;
  - а) складання меню.
2. Рекомендаційний список літератури.

**Бібліотекар.** Розвиток ринкових відносин у нашій країні витиснув багаторічну монополію на сферу ресторанного сервісу. Україна стрімко увійшла в XXI століття, яке надає чимало нових можливостей. Економічні зміни обумовили відродження вітчизняного ресторанного бізнесу, закладеного в багатій культурній та історичній спадщині ресторанної справи України. До вашої уваги пропонується виставка «Офіціант-найдавніша професія у світі».

З цього приводу можна запропонувати найновіші видання:

### Я. Сало «Організація обслуговування населення на підприємствах ресторанного сервісу»

У навчальному посібнику подано основні відомості для офіціантів, метрдотелів та керівників ресторанів і кафе щодо раціональної організації обслуговування. Автор врахував сучасний європейський досвід роботи

підприємств харчування категорії «Вища» та «Люкс». Особлива увага звертається на техніку праці, психологію обслуговування, художньо-естетичне оздоблення бенкетних столів та відпрацювання технічних навичок в офіціантів.

Посібник стане у пригоді майстрам виробничого навчання та спеціалістам, які займаються навчанням офіціантів.

### **Я. Сало «Організація роботи барів»**

У довіднику подається характеристика різних типів барів і їх сучасного обладнання, яке дозволяє забезпечити високу культуру обслуговування відвідувачів. Значну увагу приділено підготовці до роботи, організації праці бармена, правилам поведінки, способом подання напоїв, наведено 800 рецептур змішаних напоїв і сиропів.

Підручник створений для барменів третього і четвертого розрядів, учнів професійних навчальних закладів, керівників барів, а також поціновувачів коктейлів на домашніх урочистостях та прийомах гостей.

### **Л. Мостова «Організація обслуговування на підприємствах ресторанного господарства»**

У навчальному посібнику викладена комплексна характеристика організації обслуговування в закладах ресторанного господарства різних типів. Наводяться вимоги до виробничих та торгових приміщень. Дається характеристика посуду, устаткування та білизни. У посібнику наводяться основні види меню, правила подачі холодних і гарячих закусок, страв і напоїв, зокрема, лікєро-горілочаних виробів та вин, правила їх підбору та подачі. Наведений детальний опис процесів обслуговування, які використовуються у закладах ресторанного господарства при влаштуванні бенкетів, прийомів, а також описані спеціальні форми обслуговування. Значна увага приділяється особливостям обслуговування в готельно-туристичних комплексах та за місцем роботи і навчання.

### **Н. П'ятницька «Організація обслуговування у закладах ресторанного господарства»**

У підручнику розкрито сутність організації процесу обслуговування у закладах ресторанного господарства різних типів і класів. Дана характеристика матеріально-технічної бази як необхідної передумови організації процесу обслуговування. Висвітлені основні правила подання страв і напоїв, культури їх споживання. Охарактеризовані методи і форми обслуговування споживачів, що використовуються в закладах ресторанного господарства як повсякденно, так і при проведенні бенкетів і прийомів, при здійсненні кейтерингового обслуговування, при створенні умов для розваг і відпочинку. Розкриті особливості організації процесу обслуговування в ресторанах, барах, кафе, у закладах ресторанного господарства при готелях.

Визначені основні правила і вимоги при обслуговуванні учасників культурних громадських спортивних заходів, іноземних туристів, пасажирів на транспорті, соціально-незахищених верств населення.

### **В. Архіпов «Організація ресторанного господарства»**

Даний навчальний посібник охоплює широке коло питань, пов'язаних з основними напрямками розвитку ресторанного господарства. Тут висвітлені основні питання організації виробництва у ресторанному бізнесі. Спеціальні розділи присвячені практичним питанням організації постачання складського господарства; детально описується організація роботи цехів, роздаткових ліній, у доступній формі висвітлене питання раціональної організації праці.

Матеріал, поданий з урахуванням вимог сучасного ресторанного бізнесу, дозволяє успішно засвоїти курс організації ресторанного господарства.

### **О. Кривошей «Повна енциклопедія етикету»**

Етикет – це своєрідний кодекс гарних манер і правил поведінки у суспільстві.

Непомітно і ми живемо за певними правилами, прийнятими в тому або іншому вузькому колі. Проте, спілкуючись один з одним, ми не замислюємося, чи є прийняті норми етикетом або просто укоріненою звичкою. Тим часом етикет – це правила, відібрані часом, і знання цих правил не лише полегшує наше повсякденне життя, але і дає можливість уникнути великих неприємностей у спілкуванні, створити довкола себе атмосферу любові та взаєморозуміння.

Етикет – не привілей вищих кіл, це норма життя, синонім успішності, а для жінок – ще і невід'ємна ознака елегантності. У цій книзі ви знайдете відповіді на всі питання, пов'язані з правилами етикету, що допоможе вам як в житті, так і в роботі.

**Бібліотекар.** Ознайомившись з новинками літератури, ви дізнались, які зміни відбулися у ресторанному господарстві за останнє десятиріччя, що заклади ресторанного господарства відіграють помітну роль в організації раціонального харчування і дозвілля населення.

Від точної організації роботи, якісної професійної культури обслуговування персоналу ресторанів залежить настрої відвідувачів, їхня готовність відвідати заклад знову.

# Бібліографічний огляд літератури

## «Організаційно-товарознавча скарбничка для майбутніх продавців»



**Мета:** розкрити молоді значимість і психологічну привабливість професії продавця.

1. Книжкова виставка «Професія продавець – одна із світових професій»:
  - а) товарознавство-це наукова дисципліна;
  - б) організація торгівлі як галузь знань.
2. Рекомендаційний список літератури.

**Бібліотекар.** Поки людина доросте до порога в самостійне життя, їй корисно якомога більше дізнатися про багатоманітний світ праці. З рештою, навіть ті хто вже обрав професію, навіть не підозрюють про її сховані від першого погляду переваги і складнощі. Саме такою являється професія продавця, яка вимагає від працівника постійного навчання, ініціативності, самостійності у прийнятті рішень та надзвичайної відповідальності у питаннях, пов'язаних із продажем товару та збільшенням товарообороту. До вашої уваги пропонуємо підручники та посібники відомих спеціалістів з товарознавства.

### **Г. Сирохман «Організація і технологія торговельних процесів»**

У навчальному посібнику, з урахуванням сучасних вимог, розглядаються організація і технологія торговельних процесів у роздрібній торгівлі та на підприємствах оптової торгівлі, товарні склади, їх улаштування,



організація і технологія складських, тарних операцій та організація перевезення вантажів.

Посібник містить курс лекцій з усіх тем навчальної програми, рекомендованої науково-методичним центром вищої освіти Міністерства освіти і науки України. У ньому подані завдання для самостійної роботи студентів, тести для самоперевірки, список рекомендованих літературних джерел.

### **О.Олійник «Організація, обладнання і технологія продажу продовольчих товарів»**

У підручнику висвітлюється основні питання курсу «Організація, обладнання і технологія продажу продовольчих товарів». Майбутні працівники торгівлі ознайомляться з основними формами торгівлі та видами торговельних підприємств, принципами їх організації, особливостями продажу продовольчих товарів, організації їх приймання та зберігання у магазині, з правилами роботи торговельного підприємства та головними елементами культури обслуговування покупців.

### **В. Аноній «Організація торгівлі»**

У пропонованому виданні віддзеркалені нові теоретичні положення і наукові підходи, які базуються на теоріях систем та організації, розглядаються сучасні концепції і тенденції, наукові обґрунтування організаційних структур і моделей, розкриті закони і принципи організації, умови їх реалізації, єдність структур і організаційних процесів, суть і зміст синергетики в організації торгівлі.

Висвітлені також теоретичні та практичні напрацювання зарубіжних авторів – дослідників організації торгівлі.

### **Л. Кришемінська «Інтегрований курс підготовки продавця продовольчих товарів»**

У даному підручнику розглянуто найважливіші питання професійної підготовки продавця продовольчих товарів. Описано організацію торговельно-технологічного процесу в магазині, класифікацію та асортимент продовольчих товарів, правила їхньої підготовки, зберігання та продажу. Висвітлено питання ведення обліку товарів і тари, роботи на ЕККА та ПК.

### **О. Бровко «Товарознавство. Продовольчі товари»**

Даний навчальний посібник являє собою курс з товарознавства усіх груп продовольчих товарів, а саме: зерноборошняні та хлібобулочні вироби, кондитерські та смакові товари, молоко і молочні товари, харчові жири, м'ясо та м'ясопродукти, риба і рибні товари, яйця та яєчні товари, харчові добавки, тощо. Окремим розділом у посібнику виокремлено овочі, плоди, гриби та

продукти їх переробки. В ньому наведено відомості про класифікацію різних товарних груп, основи виробництва, асортимент та умови зберігання.

Також подано питання для контролю знань, тести та ситуації до розділів.

### **I. Сирохман «Товарознавство продовольчих товарів»**

Дане видання доповнено з урахуванням вимог нових державних стандартів, технічних умов, змін в асортименті певних груп та видів товарів, їх класифікації.

Підручник містить тестові завдання до всіх основних тем, які подані у відповідних обсягах з урахуванням споживчих властивостей, асортименту, вимог до якості, пакування, маркування, транспортування і зберігання основних груп товарів.

**Бібліотекар.** Таким чином, робота педагогів, учнівського активу та безпосередньо бібліотекаря – є тим нарізним каменем в спільному проведенні профорієнтаційної роботи, яка має на меті формування у молоді бачення робітничої професії, як гідного конкурента на сучасному ринку праці.

***Кожному слід пам'ятати, що «За освіченими людьми – майбутнє!».***