

**МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ
ВІННИЦЬКИЙ НАЦІОНАЛЬНИЙ АГРАРНИЙ УНІВЕРСИТЕТ**

Факультет економіки та підприємництва

ЗАТВЕРДЖУЮ

Ректор

В.А.Мазур

« » _____ **2021 р.**

Програма

**додакового фахового вступного випробування
для здобуття ступеня бакалавра
на основі освітньо-кваліфікаційного рівня
«Молодший спеціаліст»
за спеціальністю 241 «Готельно-ресторанна справа»**

Вінниця - 2021

Програму підготували: Ставська Ю.В., к.е.н., доцент
Головня О.М., д.е.н., доцент
Лопатюк Р.І., к.е.н., доцент

Рекомендовано до видання Вченою радою Вінницького національного аграрного університету:

(протокол від « ____ » _____ 20 ____ р. № ____)

Схвалено науково-методичною комісією Вінницького національного аграрного університету:

(протокол від «16» лютого 2021 р. № 7)

Рекомендовано до видання Вченою радою факультету економіки та підприємництва:

(протокол від «28» лютого 2021р. № 6)

Схвалено науково-методичною комісією факультету економіки та підприємництва:

(протокол від «15» лютого 2021 р. № 6)

ЗМІСТ

ВСТУП

- 1. Мета вступного випробування**
- 2. ХАРАКТЕРИСТИКА ЗМІСТУ ПРОГРАМИ**
 - 2.1. Організація готельного господарства
 - 2.2. Організація ресторанного господарства
 - 2.3. Менеджмент готельно-ресторанного господарства
 - 2.4. Технологія продукції ресторанного господарства
- 3. Вимоги до здібностей і підготовленості абітурієнтів**
- 4. Порядок проведення вступного фахового випробування**
- 5. Структура екзаменаційного білета**
- 6. Критерії оцінювання вступного фахового випробування**
- 7. РЕКОМЕНДОВАНЯ ЛІТЕРАТУРА**

ДОДАТКИ. Зразок екзаменаційного завдання

ВСТУП

Програма фахового вступного випробування з дисциплін професійної підготовки для здобуття ступеня «бакалавр» підготовлена відповідно до освітньо-професійної програми (ОПП) підготовки магістра за спеціальністю 241 «Готельно-ресторанна справа», галузі знань 24 «Сфера обслуговування».

1. Мета вступного випробування

Вступне фахове випробування складається з тестової перевірки знань, що формують загальні та спеціальні компетентності, визначені у профілі програми спеціальності «Готельно-ресторанна справа» освітнього ступеня «бакалавр».

Вступне фахове випробування проводиться з метою перевірки рівня професійних знань, умінь та навичок, здібностей для подальшого опанування ступеня вищої освіти «магістр» зі спеціальності «Готельно-ресторанна справа».

Програма фахового вступного випробування складається з 4 розділів:

1. Організація готельного господарства;
2. Організація ресторанного господарства;
3. Менеджмент готельно-ресторанного господарства;
4. Технологія продукції ресторанного господарства;

2. ХАРАКТЕРИСТИКА ЗМІСТУ ПРОГРАМИ

1. Організація готельного господарства

1.1. Історія розвитку світового готельного господарства Історія розвитку світового готельного господарства в стародавні часи (історичні періоди: древній період (IV тис. до н.е. - 476 рік н.е.); період середньовіччя; новий час (XVI ст. - початок XX ст.). Взаємозв'язок розвитку туризму з розвитком готельного господарства. Історія розвитку світового готельного періоду християнської ери. Значення релігії різних народів на розвиток готелів. Вплив науково-технічного прогресу на розвиток туризму і засобів розміщення. Поява перших об'єднань готелів і їх подальший розвиток. Розширення подорожей на водному, залізничному, автомобільному транспорті та виникнення нових типів готелів. Історія розвитку готельного господарства в стародавній Русі. Період татаро-монгольського іга та визвольних війн стародавньої Русі. Розвиток готельного господарства України як одного із основних центрів торговельних шляхів, що стояли на перехресті до Польщі, Кримського ханства, Молдови, Туреччини, Греції, країн Східної та Західної Європи.

1.2. Тенденції розвитку світового готельного господарства. Створення великих готельних об'єднань в Азії, Карибському басейні, освоєння нових регіонів міжнародними готельними ланцюгами, розширення франчайзингових угод на управління в готельному секторі, розробка національних програм туристичної сфери країни, глибока сегментація туристичного ринку за рахунок

створення нових типів готелів, що призначені, для конкретної категорії населення, динаміки готельних тарифів на різні види послуг. Характеристика факторів, що позитивно впливатимуть на розвиток світової готельної індустрії. Основні напрямки удосконалення організації роботи готельного господарства України.

1.3. Нормативно-правове регулювання готельної індустрії Нормативно-правова база діяльності підприємств готельного господарства в Україні, створення технологічних і соціальних нормативів впровадження сучасних готельних технологій. Тема акцентує увагу на наступних аспектах: визначення типу підприємства; визначення та присвоєння категорії; вимоги до організації (технічне оснащення, технологічний процес, якість) надання основних та додаткових послуг; правила користування готелями. Принципи роботи органів і служб стандартизації в Україні в галузі туризму, порядок розробки, затвердження та реєстрація стандартів, загальні вимоги до стандартів.

1.3. Характеристика основних типів засобів розміщення Транзитні готелі - їх призначення, розташування та форми власності. Ділові готелі - їх призначення та місцезнаходження. Загальні та специфічні функціональні вимоги до готелів даного типу: місцезнаходження, наявність умов для роботи в номері, максимальна ізоляція номерів від впливу зовнішнього середовища, надання умов для проведення нарад, конгресів, презентацій, виставок, бенкетів тощо, наявність розвинутої мережі служби зв'язку та фінансового забезпечення тощо. Курортні готелі - їх призначення. Специфічні особливості місцезнаходження, медичного обслуговування, надання профілактичного і дієтичного харчування, наявності торговельної мережі лікувальних і курортних товарів, внутрішнього обладнання номерів, широкого кола додаткових послуг. Готелі для сімейного відпочинку - призначення, основний обслуговуючий контингент. Особливості функціонування сімейних готелів: наявність приміщень для дітей різного віку, створення умов для індивідуального дитячого харчування в номері і поза ним, створення умов для відпочинку дорослих дітей і організації спортивно-оздоровчих занять.

1.4. Характеристика підприємств готельного господарства для відпочинку Туристично-екскурсійні готелі (туристичні, готелі для масового туризму)

для туристів з пасивними засобами пересування, їх місцезнаходження, строк перебування туристів, особливості структури приміщень. Туристично-спортивні готелі - особливості їх місцезнаходження Особливості функціонування готелів для спортсменів, що займаються окремими видами спорту. Готелі для сімейного відпочинку. Спеціалізовані туристичні готелі - їх призначення, місцезнаходження. Характеристика і призначення мотелів, кемпінгів. Види ротелів, основне їх призначення і характеристика. Ботелі і ботокемпінги, їх призначення, місцезнаходження, організація приміщень для ночівлі і відпочинку. Особливості організації флайтелів, - готелів для любителів авіаційного спорту.

1.5. Характеристика лікувально-оздоровчих підприємств готельного господарства.

їх основні типи: санаторії; пансіонати; бази та табори відпочинку; будинки відпочинку; сільські туристичні будинки; профілакторії. Організаційні питання порядку комплектації кадрового забезпечення, організації матеріально-технічної бази, врахування екологічних вимог.

1.6. Сучасний підхід до класифікації підприємств готельного господарства.

Основні принципи та загальні підходи до класифікації підприємств готельного господарства в різних країнах Європи, Америки, Азіатських країн. Характеристика основних вимог до класифікації готелів, розроблених секретаріатом ВТО в 1989 р.: до навколишньої території, будівель, якості устаткування і обладнання, організації номерного фонду, громадських і допоміжних приміщень, обслуговуючого персоналу тощо. Характеристика найбільш розповсюджених систем класифікації готельних господарств. Критерії класифікації готельного господарства України. Головний критерій, що визначає категорію готелю.

1.7. Класифікація підприємств готельного господарства України Основа класифікації готельного господарства України - міжнародна сис тема "зірок". Єдині вимоги до всіх типів готелів, їх характеристика. Особливості загальних вимог до готельних господарств, що розташовані в рекреаційних зонах і зонах відпочинку. Класифікація готельних господарств з урахуванням мінімальних вимог до певної категорії. Категорійність номерного фонду. Характеристика основних вимог до категорій номера: вища, перша, друга, третя, четверта. Порядок встановлення категорійності номера. Характеристика основних вимог до готелів від ***** зіркових до * зіркових. Порядок проведення атестації готельного господарства . Органи, що мають право на проведення атестації готелю, порядок їх затвердження і умови роботи. Документальне оформлення атестації готельного господарства і строки розгляду їх в постійно діючих комісіях. Умови переатестації в готельних господарствах України.

1.8. Функціональна організація приміщень підприємств готельного господарства.

Склад і кількість приміщень будь-якого засобу розміщення залежить від його типу і місткості. Схеми функціональної організації приміщень залежно від місткості: малої та великої. Розподіл приміщень готельного господарства на групи: житлова; адміністрації; вестибюльна; громадського призначення; господарського і складського призначення; культурно-масового та спортивно-рекреаційного обслуговування. Склад приміщень залежно від груп та їх основне призначення: приміщення житлової групи; приміщення адміністративної групи; приміщення вестибюльної групи; приміщення ресторанного господарства; приміщення господарського і складського призначення; приміщення культурно-масового та спортивно-рекреаційного обслуговування.

1.9. Організація приміщень житлової групи

Приміщення, що входять до житлової групи. Номер як окреме приміщення для тимчасового помешкання. Основні елементи номера. Типи номерів: номер-апартамент, номер-президентський апартамент; номер-люкс, 6

двокімнатний номер, номер-комплекс, номер-дубль (студію) , однокімнатний номер. Характеристика різних типів номерів: кількість житлових кімнат, їх призначення та обладнання, наявність санвузла та якість його приладдя, прийоми розміщення меблів у номерах. Основні вимоги до організації номерного фонду. Приміщення для побутового обслуговування на поверсі. Місцезнаходження приміщень побутового обслуговування, їх основне призначення, обладнання. Склад приміщень: комплекс приміщень, що надають побутові послуги мешканцям готелю, приміщення обслуговуючого персоналу, приміщення для прибирального інвентарю, санвузол для персоналу. Коридори - важливий комунікаційний вузол. Основні вимоги до коридорів. Хол - поверховий комунікаційний вузол, його призначення, обладнання, варіанти організації холів залежно від функціонального призначення. Вітальня - призначення, місцезнаходження, обладнання меблями і музичними інструментами, особливості об'ємно-просторового рішення віталень, що функціонують цілорічно.

1.10. Організація нежитлових груп приміщень підприємства готельного господарства

Організація приміщень адміністрації. Основні види приміщень адміністрації готельного господарства, їх розташування. Блоки адміністративних приміщень за функціональним призначенням. Організація та планування приміщень, розташування в них різноманітних зон за функціональним призначенням. Побутові приміщення для обслуговуючого персоналу готельного господарства, їх призначення, обладнання і вимоги до організації. Організація приміщень вестибюльної групи. Характеристика зон вертикальних і горизонтальних комунікацій. Функції матеріального забезпечення та проведення необхідних ремонтних робіт в готельному господарстві приміщень господарського і складського призначення. Приміщення і підприємства побутового обслуговування мешканців готельного господарства, перукарні, пункти прокату предметів культурно-побутового призначення, пункти дрібного ремонту речей, приймальні пункти хімчистки і прання білизни, приміщення прання білизни за методом самообслуговування, медичний пункт та інші приміщення. Склад приміщень культурно-масового обслуговування: універсальні зали і конференц-зали; танцювальні зали і диско-клуби; бібліотеки; більярдні; казино; кегельбани; зали ігрових автоматів; демонстраційні зали; туристичні клуби; відеосалони та інші приміщення, що реалізують функції відпочинку мешканців готельного господарства. Загальні вимоги до створення зелених зон відпочинку, майданчиків для спортивно-оздоровчих занять на повітрі.

1.11. Архітектура та інтер'єр у готельному господарстві Архітектурні рішення об'єктів підприємств готельного господарства: архітектура, стиль, ландшафтна архітектура, антропогенний ландшафт, інтер'єр. Принципи організації внутрішнього простору, функції та елементи інтер'єру в приміщеннях засобів розміщення. Інтер'єр як художня композиція. Основні методи створення художньої композиції, що застосовуються в створенні інтер'єрного простору приміщень: масштаб, тектоніка, єдність підпорядкування, співвідношення форм за різними характеристиками, ілюзорне сприйняття

простору. Основні підходи щодо меблювання номерів, нежитлової групи приміщень залежно від планової організації зон та інтер'єру готельних номерів. При цьому слід розглянути габарити функціональних зон та проходів. Завдання та основні види декоративно-прикладного мистецтва в організації інтер'єру приміщень, силуетна композиція компонентів інтер'єру, композиційне поєднання форм і розмірів компонентів інтер'єру. Композиційні прийоми озеленення приміщень. Принципи створення композицій з зелених рослин. Особливості догляду за зеленими насадженнями в приміщеннях.

1.12. Кольори в інтер'єрі

Колір та його спектральні особливості. Кольорові рішення в інтер'єрі приміщень. "Закони контрастів" та класифікація кольорів за їх психологічним впливом на людину. Аналіз впливу природного та штучного освітлення на зміну кольорового відтінку площини, принципу поглинання та виділення контрастних тонів. Оздоблюючі матеріали, та їх фактурні характеристики, що впливають на візуальне сприйняття кольору.

1.13. Технологія прибиральних робіт навколишньої території і вестибюльної групи приміщень.

Види прибиральних робіт на навколишній території та в приміщеннях підприємств готельного господарства. Прибирання території готельного господарства. Основні вимоги до прибиральних робіт у різні періоди року: взимку, весною, літом, восени. Вимоги до утримання зелених насаджень. Технологія прибирання приміщень вестибюльної групи. Види робіт, що виконуються в денні і нічні години роботи готелю. Техніка виконання прибиральних робіт вестибюльної групи приміщень. Особливості прибирання освітлювальних приборів.

1.14. Технологія прибиральних робіт у житлових групах приміщень

Вимоги до рівня комфорту і належного санітарного-гігієнічного стану номерного фонду, інших приміщень на поверсі, служб експлуатації номерного фонду. Складові технологічних циклів прибиральних робіт: поточне щоденне прибирання; проміжне прибирання; прибирання номерів після виїзду гостей; генеральне прибирання; ведення білизняного господарства; використання засобів для миття і чищення". Нормативні документи: "Правила поведінки персоналу під час проведення прибиральних робіт". Послідовність прибиральних робіт у номерах готельного господарства. Послідовність проведення прибиральних робіт в багатокімнатному, двокімнатному і однокімнатному номері. Техніка проведення прибиральних робіт у номерах. Проведення генерального прибирання. Догляд за паркетного підлогою, синтетичним покриттям і килимами. Прибиральні роботи в місцях загального користування, коридорах, холах, вітальнях, службових приміщеннях тощо. Прибирання і дезинфекція санітарних вузлів, душових, сауни. Контроль якості прибирання і утримання житлового фонду готельного господарства, забезпечення його предметами гостинності одноразового користування в фірмовому виконанні, предметів рекламного, культурно- побутового і спортивного призначення, необхідного для забезпечення високого рівня обслуговування в готельному господарстві.

робіт. Норми витрат господарчих матеріалів для виконання прибиральних робіт. Забезпечення білизною готельного господарства, вимоги до білизни, стандарти білизни.

1.15. Сутність послуг гостинності в готельному господарстві.

Сутністю детермінант сфери послуг: послуга, соціально-культурні послуги, матеріальні послуги, нематеріальні послуги, процес обслуговування. Модель гостинності в системі "гість - послуга - середовище гостинності". Предмет, завдання та зміст організації обслуговування в готельному господарстві. Поняття послуги як результат безпосередньої взаємодії виконавця і споживача, а також власної дії виконавця щодо задоволення потреби споживача. Матеріальні і соціально-культурні послуги. Поняття обслуговування - діяльність виконавця при посередньому контакті зі споживачем послуги. Характеристика етапів надання послуги забезпечення необхідними ресурсами, технологічний процес виконання, контроль, випробування, прийняття, оцінка, процес обслуговування. Види послуг, що надаються готельним господарством. Розширення структури послуг у готельному господарстві за рахунок задоволення різних потреб туристів.

1.16. Технологія прийому та розміщення туристів в засобах розміщення

Сутність технологічного процесу виробництва готельних послуг — "прибуття - проживання - виїзд". Порядок оформлення туриста при прийомі в готель. Анкета прибулого в готель. Картка гостя - документ на право входу в готель. Картка руху ліжко-діб, що ведеться адміністратором. Список прибулих і мешканців на поверсі. Порядок оформлення плати за помешкання. Список осіб, які проживали в готелі. Варіант невикористаного авансу за помешкання. Касовий звіт за добу. Порядок оформлення за додаткове ліжко, за продовження перебування в номері, за переселення в інший номер. Порядок оформлення тури стичних груп. Порядок оформлення виїзду гостя.

Автоматизація процесу прийому і розміщення туристів в готелі. Система бронювання і резервування місць у готелях. Автоматизація робочого місця порт'є: порядок поселення, вибір місця і номера для помешкання, порядок бронювання і резервування місць, індивідуальне та групове поселення, список мешканців готелю на дату, порядок розрахунку в іноземній і національній валюті, кошторис надання основних і додаткових послуг, касовий звіт за добу, порядок пошуку мешканця готелю за прізвиськом, країною, номером помешкання, формами оплати послуг, архівами даних. Автоматизація робочого місця касира. Організація робочих місць служби прийому і розміщення з використанням технологічних процесів у роботі готельного господарства.

1.17. Організація роботи служби прийому і розміщення, та обслуговування.

Особливості організації роботи служби прийому і розміщення готельних господарств. Основні вимоги до організації прийому і обслуговування вітчизняних і іноземних туристів в Україні. Характеристика основних положень прийому гостя. Організація роботи щодо прийому та відправлення багажу. Організація служби бронювання і резервування місць у готелях. Порядок прийняття замовлень. Організація роботи служби обслуговування. Основні обов'язки слу-

жби обслуговування, асортимент послуг, що надаються в готелях. Комплексне 9 обслуговування туристів. Надання додаткових послуг у готельних господарствах. Організація медичної допомоги туристами. Відповідальність готельних господарств за збереження майна туристів. Організація пошуку, збереження і повернення іноземним туристам майна, що втрачене під час проживання в готелі. Сутністю технологічних операцій "Реєстрація документів", "Попередня оплата по прибутті", "Безготівковий розрахунок", "Надання розміщення і і додаткових послуг", "Організація виїзду і розрахунок при виїзді".

1.18. Організація обслуговування на житлових поверхах

Організація та підготовка поверхів до поселення мешканців. Оснащення приміщень житлового фонду. Система обліку (отримання, рух і списування) матеріальних цінностей. Види послуг, що надає персонал мешканцям на поверсі, і технологія їх надання. Послуги, що надаються методом самообслуговування за допомогою автоматів тощо. Впровадження нових видів послуг і удосконалення технології їх надання. Якість надання послуг. Організація виїзду із номерів. Прийом номера персоналом у мешканця. Порядок складання актів на відшкодування збитків за псування готельного майна і актів на забуті речі. Порядок збереження і повернення забутих речей мешканцями.

1.19. Організація надання додаткових послуг в підприємстві готельного господарства.

Побутове обслуговування мешканців готелю - невід'ємна частина готельного сервісу. Основні послуги, що надаються безкоштовно: виклик швидкої допомоги, лікаря і доставка ліків; користування медичною аптечкою першої допомоги; доставка в номер або вручення персоналом готелю особистої кореспонденції; збереження ручного багажу; збереження цінностей та грошей, що здаються за описом. Додаткові платні послуги. Організація транспортного обслуговування. Організація інформаційного обслуговування в підприємстві готельного господарства.

1.20. Культура обслуговування в готельному господарстві.

Поняття культури обслуговування, норми поведінки людей у процесі спілкування. Естетика готельного виробництва - створення максимальних зручностей для мешканців і умов для праці персоналу. Культура поведінки працівників готелю: етикет, ввічливість, скромність, коректність, тактичність, манери, жести, рухи, вимоги до одягу, косметики. Культура мови; основні і важливі для готельної професії правила.

1.21. Організація продовольчого і матеріально-технічного постачання в готельному господарстві.

Завдання, зміст і основні напрямки організації допоміжних служб. Завдання організації продовольчого і матеріально-технічного постачання в готельному господарстві. Джерела постачання. Порядок формування господарчих зв'язків. Договори постачання товарів, їх зміст. Роль оптових ланок торгівлі в організації продовольчого і матеріально-технічного постачання. Особливості складання господарчих зв'язків в готельному господарстві різних форм власності в сучасних умовах. Система організації продовольчого постачання. Основні функції служб продовольчого постачання. Форми і засоби постачання товарів.

Методика розрахунку потреб підприємств громадського харчування в 10 напівфабрикатах і сировині. Планування постачання продовольчих товарів. Продуктовий баланс. Система організації матеріально-технічного постачання в готельному господарстві. Розрахунок потреби в матеріально-технічних засобах. Аналіз продовольчого і матеріально-технічного постачання та заходи зниження витрат при їх використанні.

1.22. Організація складського і тарного господарства.

Призначення і завдання, що виконує складське господарство. Типи складських приміщень, визначення складу та площі складських приміщень. Види складських приміщень для збереження продовольчих товарів і матеріально-технічних засобів в готельному господарстві. Умови збереження і основні санітарно-гігієнічні вимоги. Організація роботи складської групи приміщень. Порядок прийому і видачі продовольчих товарів і матеріально-технічних засобів. Організація тарного господарства. Склад тарного господарства. Класифікація тари та її характеристика. Операції з обертання тари. Особливі умови постачання з врахуванням відносин постачальника і споживача за видами тари і товарів. Порядок прийняття тари та звітності. Шляхи зниження видатків по тарі.

1.23. Організація роботи обслуговуючих господарств.

Організація експлуатації транспортних засобів для транспортування товарів. Класифікація транспортних засобів за призначенням, видами належністю. Організація енергетичного господарства підприємств. Структура енергетичного господарства та його основне призначення. Класифікація паливно-енергетичних ресурсів та джерела їх постачання. Організація роботи щодо нормування і раціонального використання паливно-енергетичних ресурсів. Організація експлуатації матеріально-технічної бази готельного господарства. Матеріально-технічна база готельного господарства, її розвиток та джерела фінансування в сучасних умовах. Організація метрологічної служби. Організація санітарної служби в готельному господарстві. Основні вимоги до санітарного стану приміщень, навколишньої території готельного господарства. Санітарно-гігієнічні вимоги до персоналу готельного господарства.

1.24. Організація санітарно-технічного і інженерно-технічного обслуговування в готельному господарстві

Системи холодного і гарячого водопостачання і завдання технічної експлуатації їх. Облік витрат води і шляхи її економії. Каналізація. Вимоги до системи каналізації. Користування внутрішніми каналізаційними обладнаннями мешканцями готелів і персоналом. Опалення. Призначення і обладнання. Схеми систем опалення. Регулювання системи опалення і шляхи економії тепла. Вентиляція. Система вентиляції: природна, організована і неорганізована. Огляд і регулювання систем вентиляції. Калорифери. Приміщення і експлуатація кондиціонування повітря. Принципова схема кондиціонування повітря. Місцеві кондиціонери. Сміттепроводи в підприємствах готельного господарства. Обладнання сміттепроводу і його експлуатація. Пило прибирання. Обладнання систем центрального пило прибирання. Побутові пилососи. Підлогомиючі і підлогонатуральні машини. Ліфти та ескалатори, їх розміщення в готельному

господарстві і експлуатація. Диспетчерське управління ліфтовим господарством.

11

Засоби внутрішнього зв'язку в готельних господарствах. Радіофікація і телебачення, засоби пожежної і охоронної сигналізації, сигналізація служби прийому і розміщення, диспетчерська служба та інше.

1.25. Особливості організації праці в підприємстві готельного господарства. Особливості організації праці в готельному господарстві.

Професійно-

кваліфікаційна структура працівників. Основні критерії визначення професійно-кваліфікаційної структури. Поняття "якість праці", "кваліфікація", "складність праці", "зміст і характер праці". Характеристика основних соціально-професійних груп працівників готельного господарства: адміністративно-управлінська, спеціалісти, працівники масових професій, технічні працівники. Групи працівників залежно від функцій, що виконуються в готельному господарстві: адміністративно-управлінська, служби прийому і розміщення, служба обслуговування, служба матеріально-технічного забезпечення, технічна служба, група працівників підприємств ресторанного господарства. Форми організації праці на підприємствах, їх характеристика.

1.26. Робочий час працівників підприємства готельного господарства.

Методи вивчення робочого часу.

Робочий час, поняття і види. Види робочого часу: нормальна тривалість, скорочена тривалість і неповний робочий день. Відхилення від нормального робочого часу. Особливості режиму робочого часу в підрозділах готельного господарства. Режим робочого часу і відпочинку працівників готельного господарства, режиму праці: адміністрації та менеджерів вищої ланки; обслуговуючого персоналу; спеціалістів; технічного персоналу. Метод безпосередніх замірів та їх характеристика. Метод миттєвих спостережень: фотографія робочого часу, хронометраж, фотохронометраж. Організація роботи щодо нормування праці в готельних господарствах. Зміст роботи щодо нормування праці. Науково-дослідна робота щодо вивчення витрат робочого часу. Показники стану нормування. Раціональна організація праці робітників підприємства готельного господарства. Нормування праці в підприємствах готельного господарства

2. Організація ресторанного господарства

2.1. Основи організації роботи закладів ресторанного господарства
Підприємство - основна ланка галузі з постачання послуг. Організація надання послуг як сфера комерційної діяльності закладів ресторанного господарства. Загальні особливості ринку послуг. Основні поняття та визначення у сфері послуг (послуга, надання послуги, постачальник послуги, виконавець послуги, споживач послуги, група однорідних послуг, підгрупа однорідних послуг, вид послуг та ін.). Сутність, форми і функції конкуренції на ринку послуг. Конкурентна стратегія закладів ресторанного господарства на ринку послуг.

Класифікація закладів ресторанного господарства згідно ДСТУ 4281:2004. Загальні вимоги до закладів ресторанного господарства. Характеристика структурно-функціональних параметрів закладів ресторанного господарства. Характеристика типів та класів закладів ресторанного господарства. Характе-

ристика заготівельних підприємств: фабрики-заготівельної, фабрики-кухні, домашньої кухні, спеціалізованих цехів. Рациональне розміщення мережі закладів ресторанного господарства. Основні правила роботи закладів ресторанного господарства. Основні вимоги щодо роботи суб'єктів господарської діяльності (закладів, підприємств) усіх форм власності, що здійснюють діяльність на території України у сфері ресторанного господарства. Характеристика виробничо-торговельної структури закладів ресторанного господарства.

2.2. Організація постачання закладів ресторанного господарства

Основні принципи та особливості організації постачання закладів ресторанного господарства в сучасних умовах. Джерела, види та форми постачання. Організація продовольчого постачання закладів ресторанного господарства: функції служби продовольчого постачання, характеристика транзитної та складської форм поставок сировини та продовольчих товарів, централізованого та децентралізованого способів доставки товарів, кільцевого та маятникового маршрутів завезення товарів. Критерії вибору постачальників в аспекті закупівельної логістики. Організація договірних взаємовідносин із постачальниками. Моделювання умов укладання угод із закупівлі товарних ресурсів. Організація входного контролю якості товарів та продовольчої сировини згідно СанПіН 42-123-5777-91. Організація матеріально-технічного забезпечення. Форми постачання та вибір постачальників. Номенклатура предметів матеріально-технічного оснащення. Норми та методи визначення потреби в предметах матеріально-технічного призначення.

2.3. Організація роботи складського, тарного та транспортного господарств.

Організація роботи складського господарства. Основні функції та призначення складського господарства. Організація складських процесів з елементами логістики. Площі та принципи розміщення складських приміщень. Правила приймання та відпускання товарів. Шляхи удосконалення організації складського господарства. Організація тарного господарства. Значення тари та її роль в організації товароруку. Класифікація тари. Ефективність раціональної організації тарного господарства закладів ресторанного господарства. Організація транспортно-експедиційних операцій та транспортного господарства. Види транспорту, які використовуються для постачання закладів ресторанного господарства продовольчими товарами та засобами матеріально-технічного призначення. Оптимізація маршрутів доставки товарів. Шляхи підвищення ефективності використання транспортних засобів у ресторанному господарстві.

2.4. Основи організації виробництва продукції у закладах ресторанного господарства

Виробничий процес як основа формування закладу ресторанного господарства. Класифікація виробничих процесів. Основні та допоміжні операції. Основні принципи організації виробництва у закладах ресторанного господарства. Раціональна організація виробничого процесу в просторі та часі. Типи виробництва, їх організаційно-економічна характеристика. Вплив типу виробництва на його організаційно-технічну побудову й ефективність. Організація

13
дільниць, відділень, окремих робочих місць. Організаційні основи оперативного планування виробництва у закладах ресторанного господарства. Виробнича програма закладу ресторанного господарства. Значення та склад виробничої програми підприємства. Види меню та їх характеристика. Оптимізація меню як складова стратегічного планування діяльності закладів ресторанного господарства. Фактори, що впливають на складання меню. Основи організації виробничих цехів. Загальна характеристика виробничих цехів -заготівельних, доготівельних, спеціалізованих. Організація роботи цеху з виробництва напівфабрикатів з м'яса. Організація роботи борошняного цеху. Асортимент та потужність борошняних цехів. Організація роботи допоміжних приміщень. Організація роботи мийної кухонного посуду.

2.5. Основи технологічного процесу обслуговування споживачів у закладах ресторанного господарства.

Основні поняття: процес обслуговування, умови обслуговування. Системний підхід до процесу обслуговування у закладах ресторанного господарства. Класифікація методів обслуговування споживачів у закладах ресторанного господарства: обслуговування офіціантами, самообслуговування, комбінований метод. Класифікація форм самообслуговування та їх характеристика. Структура процесу самообслуговування. Змішані форми обслуговування споживачів та сфери їх застосування. Вимоги до організації обслуговування споживачів згідно з "Правилами роботи закладів (підприємств) громадського харчування" (Наказ Міністерства економіки та з питань Європейської інтеграції України від 27.07.2002 № 219). Методи вивчення попиту споживачів: анкетне опитування, інтерв'ю, облік продажу страв за допомогою ПК тощо. Порядок розробки анкети. Рекламні засоби, які використовуються в закладах ресторанного господарства.

2.6. Характеристика матеріально-технічної бази для організації обслуговування споживачів у закладах ресторанного господарства.

Характеристика споруд та будівель, в яких розташовані заклади ресторанного господарства. Екстер'єр підприємства, як елемент рекламних засобів. Інтер'єр як елемент внутрішньої реклами. Вимоги до оформлення інтер'єру у закладах ресторанного господарства різних типів і класів. Сучасні види та тенденції розвитку інтер'єру закладів ресторанного господарства. Характеристика торгівельних приміщень: вестибюль, аванзала, банкетна зала, сервіс-бар (буфет), мийна столового посуду, сервізна. Характеристика предметів матеріально-технічного забезпечення. Обладнання торгівельних залів. Характеристика столів: ресторанних, банкетних, фуршетних, підсобних; сервантів, стільців тощо. Класифікація столового посуду за видом матеріалу, за функціональним

призначенням, за застосуванням. Характеристика металевого посуду та приборів. Посуд з фольгокартону. Сфера застосування металевого посуду та посуду з фольгокартону. Характеристика та призначення скляного посуду. Характеристика і призначення посуду та приборів із полімерних матеріалів. Характеристика та призначення посуду з дерева, паперу тощо. Характеристика та призначення столової білизни: скатертини, серветки, рушники, рушники.

2.7. Організація та моделювання процесу повсякденного обслуговування

14

різних контингентів споживачів в закладах ресторанного господарства
Характеристика меню. Призначення та принципи його складання. Види меню, їх оформлення. Характеристика преїскуранту, винної та коктейльної картки. Клінінгові технології підготовки торгових приміщень до обслуговування споживачів, їх санітарно-гігієнічна спрямованість. Попереднє сервірування столу. Особливості попереднього сервірування столу до сніданку, обіду, вечері. Технологічний процес обслуговування споживачів у ресторані. Способи подання страв та закусок: в обнос, з використанням підсобного столу, в стіл. Правила подання страв та напоїв: послідовність подання, температурний режим, відповідний посуд, прибори тощо. Особливості подавання буфетної продукції. Правила вибору та техніка подавання алкогольних та безалкогольних напоїв до закусок та страв.

Правила подання холодних страв та закусок, гарячих закусок.

Правила подання солодких страв та напоїв власного виробництва. Правила подання холодних та гарячих солодких страв. Правила подання холодних та гарячих напоїв. Правила прибирання використаного посуду та розрахунку зі споживачами. Обслуговування споживачів у кафе, закусочних. Організація роботи буфетів. Організація роботи барів, їх класифікація. Організація робочого місця бармена.

2.8. Організація та моделювання процесу повсякденного обслуговування певного контингенту споживачів у закладах ресторанного господарства

Організація обслуговування згрупованого контингенту споживачів за місцем роботи. Типи закладів ресторанного господарства за місцем роботи. Рекомендовані форми обслуговування споживачів у закладах ресторанного господарства за місцем роботи. Організація обслуговування розгрупованого контингенту споживачів. Основні принципи організації обслуговування. Особливості організації харчування студентів. Типи закладів ресторанного господарства за місцем навчання. Організація дієтичного харчування. Організація харчування учнів технікумів і ПТУ за місцем навчання. Особливості організації харчування споживачів у закладах лікувально-оздоровчого відпочинку: санаторіях, пансіонатах, базах відпочинку. Організація обслуговування споживачів на залізничному транспорті. Організація обслуговування споживачів в аеропортах, на борту літака. Особливості організації обслуговування пасажирів водного транспорту.

2.9. Спеціальні форми обслуговування, які використовуються в закладах ресторанного господарства

Організація проведення банкетів та прийомів. Розробка плану проведення

бенкетів з використанням методу сіткового планування та управління (СПУ). Організація обслуговування бенкетів за столом. Організація проведення бенкету за столом з повним обслуговуванням офіціантами. Особливості організації проведення офіційного бенкету-прийому за протоколом. Види прийомів: бенкет- діловий сніданок, фуршет, коктейль, "келих вина", "келих шампанського", обід, вечеря. Характеристика меню. Підготовка приміщення до обслуговування та вибір варіанта розміщення меблів у залі. Складання схеми розміщення гостей за столами. Особливості сервірування бенкетних столів. Організація обслуговування 15

споживачів на бенкеті-прийомі. Організація проведення банкету за столом з частковим обслуговуванням офіціантами. Характеристика меню. Особливості сервірування столу. Організація обслуговування споживачів під час проведення бенкету. Організація обслуговування бенкетів групи фуршет. Особливості проведення бенкету-фуршет. Характеристика меню. Варіанти сервірування столів склом. Особливості організації обслуговування споживачів під час бенкету. Організація проведення банкету-коктейль. Характеристика меню. Організація підготовчої роботи для проведення бенкету. Особливості обслуговування споживачів під час бенкету. Характеристика комбінованих бенкетів. Особливості проведення бенкету-парті, коктейль-фуршет, фуршет-десерт, фуршет-буфет. Організація обслуговування споживачів за типом "шведського столу" або "шведської лінії". Особливості проведення бенкету за типом "шведського столу". Організація проведення бенкету-чай, бенкету-кава. Характеристика меню. Особливості сервірування столу. Організація обслуговування споживачів під час бенкету. Особливості обслуговування тематичних заходів. Організація обслуговування весільних бенкетів. Особливості меню і сервірування столу. Кейтерінг як складова бізнесу в ресторанному господарстві. Особливості організації обслуговування учасників конференцій, презентацій, нарад. Принципи складання меню для учасників заходів. Особливості сервірування столу. Особливості обслуговування і харчування учасників заходів за місцем проведення нарад та місцем їх тимчасового мешкання. Особливості обслуговування споживачів у місцях відпочинку. Вимоги до асортименту продукції, її реалізації і обслуговування споживачів. Організація обслуговування споживачів під час проведення спортивних змагань. Стаціонарні та виїзні заклади. Вимоги до асортименту страв, устаткування. Організація харчування споживачів у виставкових комплексах, під час проведення фестивалів, конкурсів тощо. Організація обслуговування туристів в закладах ресторанного господарства. Типи закладів ресторанного господарства при готелях. Особливості організації харчування туристів. Прогресивні методи обслуговування туристів у закладах ресторанного господарства. Обслуговування туристів в закладах ресторанного господарства за типом "шведський стіл". Особливості обслуговування споживачів в номерах.

2.10. Раціональна організація праці у закладах ресторанного господарства
Значення раціональної організації праці. Зміст раціональної організації праці. Основні напрямки раціональної організації праці. Наукова організація праці як головний фактор забезпечення раціональної організації праці. Основні

групи завдань наукової організації праці: економічні, психофізіологічні та соціальні. Поняття та основні види розподілу та кооперації праці. Види розподілу праці: загальний, частковий, одиничний. Запровадження раціональних форм розподілу та кооперації праці. Сутність технологічного, функціонального та професійно-кваліфікаційного розподілу праці та напрямки їх вдосконалення. Удосконалення форм розподілу та кооперації праці. Нові форми організації праці. Удосконалення організації та обслуговування робочих місць. Підвищення ефективності праці виробничого персоналу у закладах ресторанного господарства. Раціоналізація виробничого процесу. Характеристика режимів праці та відпочинку у закладах ресторанного господарства.

16

Поняття режиму праці та відпочинку. Організаційно-правові основи режимів праці та відпочинку у закладах ресторанного господарства. Графіки виходу на роботу персоналу закладів ресторанного господарства - лінійний, стрічковий (ступінчатий), двох-бригадний, підсумований облік робочого часу, комбінований. Моделювання раціональних режимів праці та відпочинку. Раціоналізація режимів праці та відпочинку у закладах ресторанного господарства. Санітарно-гігієнічні, психофізіологічні та соціальні фактори умов праці на робочому місці згідно СанПіН 42-123-5777-91. Поняття та мета проведення фотографії робочого часу. Різновиди фотографії робочого часу: виконавця, використання обладнання, виробничого процесу. Дослідження трудових процесів методом хронометражу та фотохронометражу. Поняття та мета проведення хронометражу. Поняття та мета проведення фотохронометражу. Шляхи удосконалення нормування праці в закладах ресторанного господарства. Шляхи визначення зростання продуктивності праці та рівня підвищення ефективності використання робочого часу. Організаційно-технічні заходи щодо поліпшення використання робочого часу та раціоналізації організації праці.

3. Менеджмент готельно-ресторанного господарства

3.1. Теоретичні засади менеджменту готельно-ресторанного господарства Сутність управління та менеджменту. Суб'єкт та об'єкт управління, їх характеристика, взаємозв'язок та взаємодія. Менеджмент, як вид професійної управлінської діяльності в умовах ринкових відносин. Характеристика і аналіз різних визначень менеджменту. Управлінські відносини, як предмет вивчення дисципліни. Менеджмент, як наукова дисципліна. Еволюція наукових шкіл менеджменту. Наукові підходи до менеджменту. Принципи менеджменту. Рівні менеджменту. Цілі менеджменту, їх характеристика, значення і класифікація. Функції менеджменту. Задачі менеджменту. Менеджмент в готельно-ресторанному господарстві, як наукова і практична діяльність та навчальна дисципліна, її зміст, структура, взаємозв'язок з суспільними та спеціальними дисциплінами. Заклад готельного (ресторанного) господарства та готельно-ресторанний комплекс, як об'єкти управління. Особливості та проблеми управління закладами готельно-ресторанного господарства.

3.2. Функції менеджменту

Функціональна спеціалізація управління в закладах готельно- ресторанного господарства. Класифікація функцій менеджменту. Основні (загальні) та спеціальні функції менеджменту, їх взаємозв'язок. Сутність та зміст функції планування і прогнозування. Характеристика факторів, що впливають на процес планування. Принципи планування. Рівні планування діяльності закладів готельно-ресторанного господарства. Функція організації, як базисна функція менеджменту, її зміст та напрями реалізації в закладах готельно- ресторанного господарства.. Координування, як функція забезпечення ритмічної роботи закладу, умови її виконання. Функція мотивації (стимулювання) її сутність і значення, порядок і напрями реалізації в закладах готельно- 17

ресторанного господарства. Характеристика теорій мотивації. Функція контролю, як форма зворотного зв'язку від підрозділів закладу до органів управління. Види контролю в готельно-ресторанному господарстві. Органи зовнішнього і внутрішнього контролю за діяльністю підприємств готельно-ресторанного господарства. Попередній, поточний і заключний контроль. Регулювання процесу виробництва і обслуговування на основі контролю за діяльністю підрозділів закладів готельно-ресторанного господарства. Характеристика та класифікація спеціальних (конкретних) функцій менеджменту в закладах готельно- ресторанного господарства. Співвідношення і взаємозв'язок функцій менеджменту в управлінських системах різних рівнів.

3.3. Методи менеджменту

Сутність методів менеджменту, їх зміст і зв'язок з функціями управління. Значення системи методів менеджменту в роботі закладів готельно-ресторанного господарства. Мотиваційна природа методів менеджменту. Класифікація методів менеджменту, їх взаємозв'язок. Економічні методи менеджменту, їх значення та напрями використання в закладах готельно-ресторанного господарства. Зміст економічних методів менеджменту, комерційний розрахунок, ціноутворення, прибуток, матеріальне стимулювання. Організаційно-розпорядчі (адміністративні) методи менеджменту. Характеристика методів організаційного впливу: організаційне регламентування — закони, статuti, положення, організаційне нормування, інструктування. Особливості регламентування в закладах готельно-ресторанного господарства. Розпорядчий вплив і форми його застосування: накази, розпорядження, вказівки. Значення людського фактору в управлінні закладами готельно- ресторанного господарства. Цілі, задачі та форми використання соціально- психологічних методів менеджменту: підвищення соціальної активності членів колективу, соціальне нормування та регулювання, методи пропаганди та агітації, формування оптимального психологічного клімату в колективі та ін.

3.4. Прийняття управлінських рішень

Сутність управлінських рішень, їх значення для ефективності роботи готельно-ресторанних комплексів. Класифікація управлінських рішень. Вимоги до управлінських рішень: наукова обґрунтованість, реальність, цільова спрямо-

ваність, кількісна та якісна визначеність. Технологія підготовки та прийняття управлінських рішень. Аналіз і класифікація проблем в діяльності підприємств готельно-ресторанного господарства. Етапи прийняття управлінських рішень. Методи розробки варіантів управлінських рішень: експертної оцінки, моделювання, "мозкового штурму", порівняння. Критерії вибору варіантів рішення. Вимоги до прийняття отриманого рішення керівником підприємства. Характеристика факторів, що впливають на ефективність управлінських рішень. Етапи реалізації управлінських рішень.

3.5. Проектування робіт в закладах готельно-ресторанного господарства Концепції «організації праці» та «проектування робіт» у закладах готельно-ресторанного господарства, їх загальні риси та відмінності. Загальна характеристика основних елементів організації праці. Поняття «роботи». Аналіз роботи. Параметри роботи. Сприйняття змісту роботи. Зв'язок технології та про

18

ектування роботи. Моделі проектування робіт в закладах готельно-ресторанного господарства. Особливості проектування робіт окремих категорій працівників готельного та ресторанного господарства.

3.6. Функціональна структура сучасних готельних комплексів

Поняття та різновиди комплексних підприємств в готельно-ресторанному господарстві. Організаційно-функціональна структура готельних комплексів різних типів та місткості. Класифікація служб, підрозділів та посад в готельному комплексі за характером отримання доходу (прямий та непрямий дохід) та наявності контакту з гостями. Зміст управління основними службами готелю та ресторану при готелі. Завдання управління підрозділами, що надають додаткові сервісні послуги. Структура та завдання підрозділів виробничої інфраструктури готельного комплексу. Інженерно-технічна служба підприємства, її функції та принципи управління. Зміст і завдання управління транспортним та складським господарством в готельному комплексі. Служба комп'ютерного управління готельного комплексу. Управління безпекою готельного комплексу. Організація вищої управлінської ланки готельного комплексу та особливості управління його функціональними підрозділами.

3.7. Управління персоналом в закладах готельно-ресторанного господарства.

Роль персоналу в досягненні ефективності та підвищення конкурентоспроможності закладів готельно-ресторанного господарства. Фактори, що визначають підвищену увагу менеджменту до персоналу в індустрії гостинності. Особливості та проблеми управління персоналом в готельному та ресторанному господарстві. Визначення і класифікація персоналу закладів готельно-ресторанного господарства. Кількісні та якісні характеристики персоналу. Організаційна поведінка як об'єкт управління, та фактори що визначають її якість в підприємствах готельного та ресторанного господарства. Зміст та завдання управління персоналом в закладах готельно-ресторанного господарства. Кваліфікаційна структура персоналу закладів готельного та ресторанного господарства. Професії та посади основних підрозділів закладів готельного та ресторанного господарства. Кваліфікаційні вимоги до професій та

посад основних підрозділів закладів готельного, ресторанного господарства. Особливості професійного розвитку та зміст навчальних тренінгів персоналу в готельно-ресторанному комплексі. Критерії ділової оцінки персоналу. Проблеми мотивації та компенсації праці персоналу готельного комплексу. Корпоративна культура та її елементи в управлінні персоналом закладів готельно-ресторанного господарства.

4. Технологія продукції ресторанного господарства

4.1. Технологічне забезпечення якості кулінарної продукції. Особливості технологічного процесу виробництва продукції харчування ресторанного господарства. Методи і способи кулінарної обробки харчових продуктів і їх значення для виробництва кулінарної продукції Безвідходні і ресурсозберігаючі технології. Якість продукції харчування, її технологічне забез-

печення. Технологічні принципи створення технологічних карт.

4.2. Технологія приготування соусів.

Фізіологічна, харчова і технологічна значимість соусів. Класифікація соусів, їхній асортимент. Технологічна характеристика сировини, виробництво напівфабрикатів із неї, її вплив на якість соусів. Загальна схема технологічного процесу виробництва соусів із загусниками, управління процесом із метою поліпшення якості соусів. Технологічні схеми виробництва соусів без загусників. Фізико-хімічні зміни, що відбуваються під час виробництва соусів. Технологія виробництва нових соусів. Особливості виробництва соусів промисловістю, шляхи використання цих соусів у закладах ресторанного господарства. Вимоги до якості соусів, умови і терміни зберігання.

4.3. Технологія напівфабрикатів, страв та кулінарних виробів із продуктів рослинного походження
Фізіологічне значення страв із картоплі, овочів, грибів у харчуванні людини. Класифікація цих страв. Технологічні процеси виробництва напівфабрикатів із овочів різного ступеню готовності. Теоретичне обґрунтування оптимальних технологічних схем із метою управління якістю напівфабрикатів. Технологія виробництва страв із картоплі, овочів, грибів. Технологічні прийоми, що сприяють зниженню токсичних речовин у стравах. Фізико-хімічні процеси, що відбуваються в сировині і овочевих напівфабрикатах під час механічної і теплової обробки. Правила підбору соусів до страв із овочів та грибів. Вимоги до якості страв і кулінарних виробів із овочів і грибів, терміни зберігання, реалізація. Відпрацювання технології приготування страв з овочів. Значення страв із круп, бобових і макаронних виробів у харчуванні. Теоретичне обґрунтування механічної обробки круп, бобових, макаронних виробів відповідно до їх технологічних властивостей. Класифікація кулінарної продукції із круп, бобових, макаронних виробів, особливості технологічних процесів її виробництва. Вимоги до якості страв із круп, бобових, макаронних виробів. Правила їх подавання. Роль фізико-хімічних процесів, що відбуваються під час

теплової обробки круп, бобових, макаронних виробів, у формуванні структурно-механічних властивостей і якості готових страв, управління цими процесами. Відпрацювання технології приготування страв з круп, бобових і макаронних виробів

4.4. Технологія напівфабрикатів, страв та кулінарних виробів із продуктів тваринного походження

Технологія обробки риби. Характеристика функціонально - технологічних властивостей сировини. Загальні принципові схеми технологічного процесу виробництва кулінарної продукції з гідробіонтів. Характеристика та обробка лускатої та безлускатої риби. Відпрацювання технології приготування страв з риби та гідро- біонів. Оволодіння особливостями оформлення та подачі страв з риби та гідро- біонів.

Класифікація м'ясної сировини, яка надходить в заклади ресторанного господарства. Технологічна характеристика сировини; вимоги до якості. Хімічний склад та харчова цінність м'яса і м'ясних продуктів. Будова тканин м'яса і м'ясних продуктів. Класифікація напівфабрикатів із м'яса, м'ясних 20

продуктів та м'яса диких тварин. Технологічний процес обробки м'яса і виробництва напівфабрикатів. Аналіз технологічних процесів виробництва напівфабрикатів із подрібненого м'яса. Теоретичне обґрунтування використання добавок і наповнювачів для утворення системи фаршу з визначеними реологічними властивостями. Механічна кулінарна обробка субпродуктів і кісток. Технологія виробництва напівфабрикатів із субпродуктів. Вимоги до якості напівфабрикатів, умови і терміни зберігання. Обґрунтування вибору способів і режимів теплової обробки напівфабрикатів із м'яса; вплив її на якість готової продукції, управління якістю. Асортимент і технологія страв і кулінарних виробів із м'яса і м'ясних продуктів залежно від способу теплової обробки. Особливості приготування страв із м'яса диких тварин. Характеристика якісних показників м'ясних страв. Обґрунтування умов і термінів зберігання і реалізації готової продукції. Моделювання і оптимізація технологічних процесів виробництва конкурентоспроможної м'ясної кулінарної продукції. Відпрацювання технології приготування страв з м'яса та м'ясних продуктів. Технологічна характеристика сировини, яка надходить в заклади харчування, її класифікація, технологічні властивості та призначення. Характеристика технологічних процесів обробки і виробництва напівфабрикатів із сільськогосподарської птиці, кролів, дичини; їх асортимент; вимоги до якості напівфабрикатів. Асортимент страв і кулінарних виробів із птиці, кролів, дичини і технологія їх приготування. Вплив теплової обробки на якість готової продукції із птиці: формування органолептичних і реологічних показників. Вимоги до якості страв і кулінарних виробів із птиці, дичини, кролів. Умови їх зберігання і реалізації. Приготування страв з сільськогосподарської птиці.

Технологія приготування страв з яєць та яйцепродуктів. Будова, хімічний склад і харчова цінність яєць. Значення яєць у харчуванні людини. Класифікація яєць. Процеси, що відбуваються в яйці під час теплової обробки. Підготовка яєць та продуктів їх переробки до кулінарної теплової обробки. Способи варіння яєць. Страви з варених яєць. Смажені і запечені страви з яєць. Вимоги до якості страв з яєць. Приготування страв з яєць та яйцепродуктів. Технологія приготування страв з сиру та молочних продуктів. Харчова та поживна цінність сиру. Значення страв з сиру у харчуванні. Перспективи розвитку асортименту та технологій кулінарної продукції з сиру. Приготування холодних страв з сиру. Варені страви з сиру. Смажені та запечені страви з сиру. Вимоги до якості страв з сиру. Приготування страв з сиру та молочних продуктів.

4.5. Технологія напівфабрикатів, страв, напоїв та кулінарних виробів із продуктів тваринного та рослинного походження

Значення бульйонів і відварів у харчуванні людини, їх хімічний склад. Види бульйонів і відварів, їхня характеристика. Технологічні схеми виробництва бульйонів і відварів із різної сировини. Призначення і використання бульйонів. Вимоги до якості бульйонів і відварів, їх зберігання і реалізація. Значення супів у харчуванні людини та їх класифікація. Загальна схема технологічного процесу виробництва супів; характеристика етапів процесу, їхня мета і завдання. Значення, класифікація холодних страв та закусок, їхній асортимент. Аналіз

технологічних схем виробництва холодних страв і закусок за групами. Класифікація, асортимент, значення солодких страв у харчуванні. Характеристика технологічних властивостей желуючих речовин, стабілізаторів, піноутворювачів, які використовуються для виробництва солодких страв. Характеристика сировини для виготовлення солодких страв і напоїв. Теоретичні аспекти виробництва желюваних і збитих солодких страв. Технологія солодких страв за групами. Можливі види браку і їх усунення на різних етапах процесу виробництва. Приготування солодких страв. Загальна характеристика, класифікація, значення у харчуванні напоїв. Технологічна характеристика і підготовки до використання сировини для виготовлення напоїв. Технологічний процес виробництва, умови і терміни зберігання, реалізації напоїв, їхня якість. Приготування напоїв.

4.6. Технологія борошняних кондитерських та хлібобулочних виробів

Класифікація, значення і харчова цінність борошняних страв і кулінарних виробів. Характеристика сировини і її підготовка до виробництва прісного і дріжджового тіста. Виробництва тіста для борошняних страв (пельменів, вареників, локшини, галушок, млинчиків, оладок). Асортимент борошняних страв. Технологія фаршів. Утворення тіста; процеси, які відбуваються при цьому. Фізико-хімічні процеси, що відбуваються у напівфабрикатах під час теплової обробки, їх роль у формуванні якості готових страв. Вимоги до якості готової продукції. Технологічний процес виробництва дріжджового тіста. Характеристика технологічного процесу виробництва дріжджового тіста опарним та безопарним способами. Тістоведення. Фізико-хімічні і біологічні процеси, що відбуваються під час бродіння тіста; їх вплив на якість тіста і якість готових виробів із нього. Асортимент борошняних кулінарних виробів із дріжджового тіста, процес їх формування, розстоювання, випікання, охолодження. Виробництво, зберігання та реалізація кулінарних виробів із дріжджового тіста. Теоретичне обґрунтування режимів теплової обробки борошняних кулінарних виробів і фактори, які формують структурно-механічні та органолептичні показники якості готової продукції. Умови і терміни зберігання і реалізації тіста і готових виробів. Поліпшення споживчих властивостей борошняних виробів. Технологія приготування листкового тіста та виробів з них. Листкове прісне тісто. Листкове дріжджове тісто. Вимоги до якості виробів з листкового тіста. Технологія приготування пісочного, бісквітного заварного тіста і виробів з них. Пісочне тісто і вироби з нього. Бісквітне тісто і вироби з нього. Заварне тісто і вироби з нього. Оздоблюючі напівфабрикати для виробів з тіста. Приготування борошняних кондитерських та хлібобулочних виробів.

4.7. Особливості технології охолодженої і швидкозамороженої кулінарної продукції

Мета виробництва, характеристика, призначення, класифікація, асортимент охолоджених і швидкозаморожених страв. Технологічна схема процесу виробництва охолоджених і швидкозаморожених страв; її теоретичне обґрунтування. Розігрів охолоджених і швидкозаморожених страв, їхнє використання. Вимоги до якості. Умови і терміни зберігання, транспортування, реалізації. Відпрацювання технологій охолоджених і швидкозаморожених страв

4.8. Кулінарне мистецтво : вимоги, коментарі, рекомендації. Загальні підходи щодо розробки меню.

Правила міжнародних змагань з кулінарного мистецтва. Класифікація змагань: кулінарних олімпіад, чемпіонат світу, міжнародний конкурс, континентальний конкурс, регіональний конкурс, етнічний конкурс, кулінарний салон. Сучасні світові вимоги до оформлення кулінарної продукції.

Значення меню для споживачів і закладів ресторанного господарства. Технологічні вимоги до складання меню для закладів різного типу. Особливості розробки меню для різного контингенту споживачів з технологічних позицій. Складання меню для закладів ресторанного господарства. Складання меню для різного контингенту споживачів з технологічних позицій.

3. Вимоги до здібностей і підготовленості абітурієнтів

Цілі письмового тестування з фахових дисциплін:

- перевірити відповідність знань, вмінь та навичок вступників вимогам навчальних програм;
- оцінити рівень підготовленості абітурієнтів до подальшого навчання в університеті.

Вимоги до освітньо-професійної підготовки з фахових дисциплін:

Мета та завдання вивчення фахових дисциплін полягає у виявленні рівня підготовки абітурієнта, володіння професійними знаннями для здобуття ступеня «бакалавр» спеціальності 241 «Готельно-ресторанна справа»

Загальні вимоги:

вступник повинен знати основні програмні положення з фахових дисциплін: «Організація готельного господарства», «Організація ресторанного господарства», «Менеджмент готельно-ресторанного господарства», «Технологія продукції ресторанного господарства»;

- вміти застосовувати вивчений теоретичний матеріал та практичні навички під час виконання тестових завдань.

4. Порядок проведення фахового вступного випробування

Білет письмового тестування з фахових дисциплін складається з 40 закритих тестових завдань. Вступнику потрібно обрати одну правильну (найбільш повну) відповідь.

1. Якщо відповідь на тест надана правильно, то виставляється максимальний бал (5 бали).

2. Якщо відповідь на тестові завдання є неправильною, то виставляється 0 балів.

3. Загальна кількість балів, яку може набрати абітурієнт - 200.

4. Мінімальна сума балів з випробування дорівнює 124.

5. Структура екзаменаційного білета

Структура тестових завдань до фахового випробування зі спеціальності 241 «Готельно-ресторанна справа»

Назва дисципліни	Кількість тестів
Організація готельного господарства	10
Організація ресторанного господарства	10
Менеджмент готельно-ресторанного господарства	10
Технологія продукції ресторанного господарства	10

6. Критерії оцінювання додаткового фахового вступного випробування для здобуття ступеня бакалавр за спеціальністю 241 «Готельно-ресторанна справа»

Критерії оцінки результатів тестування

Завдання	Бали
Тестове запитання (1-40)	по 2,5 бали за кожне
Максимальна сума - 100 балів	

ШКАЛА ОЦІНЮВАННЯ ВСТУПНИХ ФАХОВИХ ВИПРОБУВАНЬ

Бали	Оцінка
100-90	ВІДМІННО
85,5-75	ДУЖЕ ДОБРЕ
74,5-50	ДОБРЕ
49,5-24	ЗАДОВІЛЬНО
0-23,5	НЕЗАДОВІЛЬНО

Шкала оцінювання вступних фахових випробувань від 0 до 100 балів,

Кожне завдання 2,5 бали

7. РЕКОМЕНДОВАНА ЛІТЕРАТУРА

Дисципліна «Організація готельного господарства»:

1. Косолапов А. Б. Практикум по организации и менеджменту туризма и гостиничного хозяйства : учеб. пособие / А. Б. Косолапов, Т. И. Елисеева. - 4-е изд., стер. - М. : КНОРУС, 2008. - 200с.
2. Круль Г. Я. Основы готельної справи : навч. посібник / Г. Я. Круль. - К. : Центр
3. Левицька І.В. Готельна справа: Навчальний посібник / І. В. Левицька, Н. В. Онищук -Вінниця, ПП «ТД«Едельвейс і К» 2015. - 580 с.
4. Лук'янов В. О. Організація готельно-ресторанного обслуговування : навч. посібник / В. О. Лук'янов, Г. Б. Мунін. - 2-ге вид. переробл. і допов. - К. : Кондор, 2012. - 346 с.
5. Мальська М. П. Готельний бізнес: теорія та практика : підручник / М. П. Мальська, І. Г. Пандяк. - 2-ге вид., переробл. та допов. - К. : Центр учбової літератури, 2012.-472 с.
6. Менеджмент готельно-ресторанного бізнесу : навч. посібник / Г. Б. Мунін, Ю. О. Карягін, Х. Й. Роглев, С. І. Руденко ; за заг. ред. М.М. Поплавського, О.О. Гаца. - К. : Кондор, 2008. - 460с.
7. Мусакин А. А. Малый отель: с чего начать, как преуспеть. Советы владельцам и управляющим / А. А. Мусакин. - СПб. : Питер, 2009. - 320 с. : ил. - (Начать и преуспеть).
8. Нечаюк Л. І. Готельно-ресторанний бізнес: менеджмент : навч. посібник / Л. І. Нечаюк, Н. О. Нечаюк. - 3-тє вид. - К. : Центр учбової літератури, 2009. - 344 с.
9. Організація готельного господарства : навч. посібник / О. М. Головка, Н. С. Кампов, С. С. Махлинець, Г. В. Симочко. - К. : Кондор, 2012. - 338 с.
10. Організація готельного господарства : опорний конспект лекцій. Ч. 1 / авт.: М. Г. Бойко , Л. М. Гопкало. - К. : КНТЕУ, 2010. - 71 с.
11. Організація готельного господарства : опорний конспект лекцій. Ч. 2 / авт.: М. Г. Бойко, Л. М. Гопкало. - К. : КНТЕУ, 2010. - 72 с.
12. Стратегічний розвиток туристичного бізнесу : монографія / А. А. Мазаракі, Т. І. Ткаченко, С. В. Мельниченко та ін. ; за заг. ред. А. А. Мазаракі. - К. : КНТЕУ, 2010. - 596 с.
13. Туризм и гостиничное хозяйство : Учеб. пособие / Л. П. Шматько, Л. В. Жолобова, Г. И. Ляшко и др. ; Под ред. Л.П. Шматько. - 3-е изд., исправ. и допол. - М : МарТ, 2007. - 352с.
14. Турковский М. Маркетинг гостиничных услуг = Marek Turkowski. Marketing uslug hotelarskich : учеб.-метод. пособие / Марек Турковский. - пер. с польск. - М. : Финансы и статистика, 2008. - 296 с. : ил.
15. Управління якістю послуг готелів: методологія та практика : монографія / Т. І. Ткаченко, С. В. Мельниченко, М. В. Босовська, О. В. Полтавська. - К. : КНТЕУ, 2012. - 728 с.
16. Устаткування у готельному та ресторанному господарстві : опорний конспект лекцій для студ. спец. "Менеджмент організацій" спеціалізацій

"Менеджмент туристичної індустрії", "Менеджмент готельно-ресторанного бізнесу" / уклад. І.І. Тарасенко. - К : КНТЕУ, 2008. - 77с.

17. Филипповский Е. Е. Экономика и организация гостиничного хозяйства / Е. Е. Филипповский, Л. В. Шмарова. - М. : Финансы и статистика, 2008. - 176 с.

18. Франчайзинг у готельно-ресторанному бізнесі : навч. посібник / Г. Б. Мунін, Ю. О. Карягін, А. С. Артеменко, Ю. В. Кошиль ; за ред. Л.С.Трофименко, О.О. Гаца. - К. : Кондор, 2008. - 370с.

Дисципліна «Організація ресторанного господарства»

1. ДСТУ 4281: 2004 Заклади ресторанного господарства. Класифікація.
2. Правила роботи закладів (підприємств) громадського харчування (наказ Міністерства економіки з питань Європейської інтеграції України від 27.07.2002 р., №219)
3. Межгосударственный стандарт 20523 - 97. Услуги общественного питания. Общие требования.
4. Антонова Р. П. Сборник рецептур напитков для предприятий общественного питания / Р. П. Антонова. - С.Пб. : Профи, 2009. - 130 с.
5. Архипов В. В. Организация работы сомелье (все о вине в ресторане) : Учеб. пособие / В. В. Архипов, В. Г. Крюковская. - К. : Центр учебной литературы, 2009. - 304 с.
6. Архіпов В. В. Організація обслуговування у закладах ресторанного господарства : навч. посібник / В. В. Архіпов, В. А. Русавська. - 2-ге вид. - К. : Центр учбової літератури, 2012. - 342 с.
7. Архіпов В. В. Організація ресторанного господарства : навч. посібник / В. В. Архіпов. - 2-ге вид. - К. : Центр учбової літератури, 2012. - 280 с.
8. Архіпов В. В. Ресторанна справа: асортимент, технологія і управління якістю продукції в сучасному ресторані : навч. посібник / В. В. Архіпов, Т. В. Іванникова, А. В. Архіпова. - 2-ге вид. - К. : Центр учбової літератури; Фірма "Інкос", 2008. - 384 с.
9. Васюкова А. Т. Технология продукции общественного питания : лабораторный практикум / А. Т. Васюкова, А. С. Ратушный. - 2-е изд. - М. : Дашков и К, 2009.-108 с.
10. Дементьева Е. П. Ресторанный бизнес. Секреты успеха / Е. П. Дементьева. - 2-е изд. -Ростов-на-Дону : Феникс, 2008. - 256 с. - (Вершина успеха).
11. Дорохіна М. О. Технологія продукції харчування у таблицях і схемах : навч. посібник / М. О. Дорохіна, Т. В. Капліна. - К. : Кондор, 2010. - 280 с.
12. Загальна технологія харчової промисловості у прикладах і задачах : підручник / Л. Л. Товажнянський, С. І. Бухкало, П. О. Капустенко та ін. - К. : Центр учбової літератури, 2011. - 832 с.
13. Зубар Н. М. Логістика у ресторанному господарстві : навч. посібник / Н. М. Зубар, М. Ю. Григорак. - К. : Центр учбової літератури, 2010. - 312 с.
14. Мальська М. П. Ресторанна справа: технологія та організація обслуговування туристів (теорія та практика) : підручник / М. П. Мальська, О. М. Гаталяк, Н. М. Ганич. - К. : Центр учбової літератури, 2013. - 304 с.
15. Менеджмент готельно-ресторанного бізнесу : навч. посібник / Г. Б. Мунін,

- Ю. О. Карягін, Х. Й. Роглев, С. І. Руденко ; за заг. ред. М.М. Поплавського, О.О. Гаца. - К. : Кондор, 2008. - 460с.
16. Мостова Л. М. Організація обслуговування на підприємствах ресторанного господарства : навч. посібник / Л. М. Мостова, О. В. Новікова. - К. : Ліра-К, 2010. - 388 с.
17. Поліщук Г. Є. Технологія морозива : навч. посібник / Г. Є. Поліщук, І. С. Гудз. - К. : ІНКОС, 2008. - 220 с. - (Харчова промисловість).
18. Радченко Л. А. Организация производства на предприятиях общественного питания : учебник / Л. А. Радченко. - 9-е изд., испр. и доп. - Ростов-на -Дону : Феникс, 2009. - 373 с. : ил.
19. Ратушенко А. Т. Страви з риби та морепродуктів : навч. посібник / А. Т. Ратушенко. - К. : Кондор, 2010. - 232 с.
20. Ростовський В. С. Збірник рецептур / В. С. Ростовський, Н. В. Дібрівська, В. Ф. Пасенко. - К. : Центр учбової літератури, 2010. - 324 с.
21. Ростовський В. С. Прогресивні ресурсозберігаючі технології в харчовій промисловості : навч. посібник / В. С. Ростовський, Н. В. Олійник. - К. : Кондор, 2009. - 136 с.
22. Ростовський В. С. Системи технологій харчових виробництв : навч. посібник / В. С. Ростовський, А. В. Колісник. - К. : Кондор, 2008. - 256с.
23. Ростовський В. С. Технологія виробництва борошняних кондитерських виробів : навч. посібник / В. С. Ростовський, О. В. Новікова. - К. : Ліра-К, 2009. - 574 с.
24. Сборник рецептур на хлеб и хлебобулочные изделия / сост. П. С. Ершов. - 12-е изд. - С.Пб. : Профи, 2010. - 208 с.
25. Технологія продуктів харчування функціонального призначення : монографія / М. І. Пересічний, М. Ф. Кравченко, Д. В. Федорова та ін. ; за ред. М.І. Пересічного. - К. : КНТЕУ, 2008. - 718 с.
26. Технологія продукції ресторанного господарства. Полтавська кухня : навч. посібник / Т. В. Капліна, О. А. Білоусько, Н. І. Шоповал та ін. - К. : Центр учбової літератури, 2008. - 280с.
27. Технологія харчових продуктів функціонального призначення : опорний конспект лекцій / уклад. М.І. Пересічний, П.О. Карпенко, С.М. Пересічна, І.М. Грищенко. - К. : КНТЕУ, 2009. - 144 с.
28. Харчові технології у прикладах і задачах : підручник / Л. Л. ТОВАЖНЯНСЬКИЙ, С. І. Бухкало, П. О. Капустенко та ін. - К. : Центр учбової літератури, 2008. - 576с.
29. Шумило Г. І. Технологія приготування їжі : навч. посібник / Г. І. Шумило. - К. : Кондор, 2013. - 504 с.

Дисципліна «Менеджмент готельно-ресторанного господарства»

1. Менеджмент готельно-ресторанного бізнесу : навч. посібник / Г. Б. Мунін, Ю. О. Карягін, Х. Й. Роглев, С. І. Руденко ; за заг. ред. М.М. Поплавського, О.О. Гаца. - К. : Кондор, 2008. - 460с.
2. Роглев Х. Й. Основи готельного менеджменту : підручник / Х. Й. Роглев. - К. : Кондор, 2009. - 408с.

3. Ресторанный бизнес: управляем профессионально и эффективно : полное практическое руководство / В. К. Сирый, И. О. Бухаров, С. В. Ярков, Ф. Л. Сокирянский. - М. : Эксмо, 2008. - 352 с. : ил. + CD. - (Профессиональные издания для бизнеса).
4. Чорненька Н. В. Організація туристичної індустрії : навч. посібник / Н. В. Чорненька. - 3-тє вид., доп. і перероб. - К. : Атіка, 2009. - 392 с.
5. Мальська М. П. Готельний бізнес: теорія та практика : навч. посібник / М. П. Мальська, І. Г. Пандяк. - К. : Центр учбової літератури, 2009. - 472 с.
6. Ковальчук Т. І. Менеджмент та маркетинг у громадському харчуванні. Тлумачний термінологічний словник (англійська, російська та українська мови) / Т. І. Ковальчук. - К. : Центр учбової літератури, 2008. - 208 с.
7. Менеджмент ресторанного господарства : навч. посібник / Г. Т. П'ятницька, Н. О. П'ятницька, Л. В. Лукашова та ін. ; за ред. Г. Т. П'ятницької. - 2-ге вид., переробл. і допов. - К. : КНТЕУ, 2010. - 430 с. + CD.
8. Нечаюк Л. І. Готельно-ресторанный бізнес: менеджмент : навч. посібник / Л. І. Нечаюк, Н. О. Нечаюк. - 3-тє вид. - К. : Центр учбової літератури, 2009. - 344 с.
9. Мальська М. П. Готельний бізнес: теорія та практика : підручник / М. П. Мальська, І. Г. Пандяк. - К. : Центр учбової літератури, 2010. - 472 с.
10. Проектування готелів : навч. посібник / А. А. Мазаракі, М. І. Пересічний, С. Л. Шаповал та ін. ; за ред. А. А. Мазаракі. - К. : КНТЕУ, 2012. - 340 с.
11. Мальська М. П. Готельний бізнес: теорія та практика : підручник / М. П. Мальська, І. Г. Пандяк. - 2-ге вид., переробл. та допов. - К. : Центр учбової літератури, 2012. - 472 с.

Дисципліна «Технологія продукції ресторанного господарства»

1. Технологія продукції ресторанного господарства. Полтавська кухня : навч. посібник / Т. В. Капліна, О. А. Білоусько, Н. І. Шоповал та ін. - К. : Центр учбової літератури, 2008. - 280с.
2. Технологія продуктів харчування функціонального призначення : монографія / М. І. Пересічний, М. Ф. Кравченко, Д. В. Федорова та ін. ; за ред. М.І. Пересічного. - К. : КНТЕУ, 2008. - 718 с.
3. Архипов В. В. Организация работы сомелье (все о вине в ресторане) : Учеб. пособие / В. В. Архипов, В. Г. Крюковская. - К. : Центр учебной литературы, 2009. - 304 с.
4. Архіпов В. В. Організація обслуговування в закладах ресторанного господарства : навч. посібник / В. В. Архіпов, В. А. Русавська. - К. : Центр учбової літератури, 2009. - 342 с.
5. Поліщук Г. Є. Технологія морозива : навч. посібник / Г. Є. Поліщук, І. С. Гудз. - К. : ІНКІОС, 2008. - 220 с. - (Харчова промисловість).
6. Васюкова А. Т. Технология продукции общественного питания : лабораторный практикум / А. Т. Васюкова, А. С. Ратушный. - 2-е изд. - М. : Дашков и К, 2009. - 108 с.
7. Дементьева Е. П. Ресторанный бизнес. Секреты успеха / Е. П. Дементьева. - 2-е изд. - Ростов-на-Дону : Феникс, 2008. - 256 с. - (Вершина успеха).

8. Радченко Л. А. Организация производства на предприятиях общественного питания : учебник / Л. А. Радченко. - 9-е изд., испр. и доп. - Ростов-на -Дону : Феникс, 2009. - 373 с. : ил.
9. Архіпов В. В. Ресторанна справа: асортимент, технологія і управління якістю продукції в сучасному ресторані : навч. посібник / В. В. Архіпов, Т. В. Іванникова, А. В. Архіпова. - 2-ге вид. - К. : Центр учбової літератури; Фірма "Інкос", 2008. - 384 с.
10. Винникова Л. Г. Технология мяса и мясных продуктов : учебник / Л. Г. Винникова. - К. : ИНКОС, 2006. - 600 с. : ил.
11. Дорохіна М. О. Технологія продукції харчування у таблицях і схемах : навч. посібник / М. О. Дорохіна, Т. В. Капліна. - К. : Кондор, 2010. - 280 с.
12. Мостова Л. М. Організація обслуговування на підприємствах ресторанного господарства : навч. посібник / Л. М. Мостова, О. В. Новікова. - К. : Ліра-К, 2010. - 388 с.
13. Ростовський В. С. Технологія виробництва борошняних кондитерських виробів : навч. посібник / В. С. Ростовський, О. В. Новікова. - К. : Ліра-К, 2009. - 574 с.
14. Шумило Г. І. Технологія приготування їжі : навч. посібник / Г. І. Шумило. - К. : Кондор, 2008. - 506 с.
15. Ростовський В. С. Збірник рецептур / В. С. Ростовський, Н. В. Дібрівська, В. Ф. Пасенко. - К. : Центр учбової літератури, 2010. - 324 с.
16. Технологія харчових продуктів функціонального призначення : опорний конспект лекцій / уклад. М.І. Пересічний, П.О. Карпенко, С.М. Пересічна, І.М. Грищенко. - К. : КНТЕУ, 2009. - 144 с.
17. Збірник рецептур національних страв та кулінарних виробів : для підприємств громадського харчування всіх форм власності / О. В. Шалимінов, Т. П. Дятченко, Л. О. Кравченко та ін. - К. : А.С.К., 2007. - 848 с.
18. Зубар Н. М. Логістика у ресторанному господарстві : навч. посібник / Н. М. Зубар, М. Ю. Григорак. - К. : Центр учбової літератури, 2010. - 312 с.
19. Ратушенко А. Т. Страви з риби та морепродуктів : навч. посібник / А. Т. Ратушенко. - К. : Кондор, 2010. - 232 с.
20. Антонова Р. П. Сборник рецептур напитков для предприятий общественного питания / Р. П. Антонова. - С.Пб. : Профи, 2009. - 130 с.
21. Сборник изысканных рецептур 20 века для предприятий общественного питания. - 2-е изд. - С.Пб. : Профикс, 2007. - 136 с.
22. Сборник рецептур мучных кондитерских и булочных изделий / сост. А. В. Павлов. - 12-е изд. - С.Пб. : Профи, 2009. - 296 с.
23. Сборник рецептур на хлеб и хлебобулочные изделия / сост. П. С. Ершов. - 12-е изд. - С.Пб. : Профи, 2010. - 208 с.
24. Шумило Г. І. Технологія приготування їжі : навч. посібник / Г. І. Шумило. - К. : Кондор, 2011. - 506 с.
25. Загальна технологія харчової промисловості у прикладах і задачах : підручник / Л. Л. Товажнянський, С. І. Бухкало, П. О. Капустенко та ін. - К. : Центр учбової літератури, 2011. - 832 с.
26. Архіпов В. В. Організація ресторанного господарства : навч. посібник / В.

- В. Архіпов. - 2-ге вид., переробл. і допов. - К. : Центр учбової літератури, Фірма Інкос, 2010. - 280 с.
27. Ростовський В. С. Прогресивні ресурсозберігаючі технології в харчовій промисловості : навч. посібник / В. С. Ростовський, Н. В. Олійник. - К. : Кондор, 2009. - 136 с.
28. Архіпов В. В. Організація ресторанного господарства : навч. посібник / В. В. Архіпов. - 2-ге вид. - К. : Центр учбової літератури, 2012. - 280 с.
29. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий : для предприятий общественного питания / авт.-сост.: А. И. Здобнов, В. А. Цыганенко. - К. : Арий, 2011. - 680 с. : ил.
30. Шумило Г. І. Технологія приготування їжі : навч. посібник / Г. І. Шумило. - К. : Кондор, 2013. - 504 с.
31. Архіпов В. В. Організація обслуговування у закладах ресторанного господарства : навч. посібник / В. В. Архіпов, В. А. Русавська. - 2-ге вид. - К. : Центр учбової літератури, 2012. - 342 с.
32. Мальська М. П. Ресторанна справа: технологія та організація обслуговування туристів (теорія та практика) : підручник / М. П. Мальська, О. М. Гаталяк, Н. М. Ганич. - К. : Центр учбової літератури, 2013. - 304 с.
33. Технологія продукції ресторанного господарства : опорний конспект лекцій. Ч. 2 / авт.: М. І. Пересічний, С. М. Пересічна, М. Ф. Кравченко. - К. : КНТЕУ, 2011. - 182 с.
34. Технологія виробництва ресторанної продукції : опорний конспект лекцій. Ч. 1 / авт.: М. І. Пересічний, С. М. Пересічна, І. Ю. Антонюк, М. Ф. Кравченко. - К. : КНТЕУ, 2011. - 371 с.
35. Технологія продукції ресторанного господарства : опорний конспект лекцій / авт.: І. Ю. Антонюк, А. О. Медведєва. - К. : КНТЕУ, 2012. - 178 с.

СТРУКТУРА ЕКЗАМЕНАЦІЙНОГО ЗАВДАННЯ

МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ
ВІННИЦЬКИЙ НАЦІОНАЛЬНИЙ АГРАРНИЙ УНІВЕРСИТЕТ
Факультет економіки та підприємництва

ЗАТВЕРДЖУЮ

Ректор

_____ В.А.Мазур

«__» _____ 2021 р.

ЗАВДАННЯ ДЛЯ ФАХОВОГО ВСТУПНОГО ВИПРОБУВАННЯ

для здобуття ступеня бакалавр
за спеціальністю 241 «Готельно-ресторанна справа»

Варіант № ____

1. Тестові завдання (10 тестів з дисципліни «Організація готельного господарства»)

Запитання 1. При передачі зміни чергова покоївка заповнює:

1. журнал прибуття і витрат білизни на кожному поверсі;
2. журнал обліку брудної і чистої білизни;
3. журнал відвідування номерів;
4. не має вірної відповіді.

Запитання 2. Маркування постільної білизни здійснює:

1. портъє;
2. кастелянша;
3. прачка;
4. не має вірної відповіді.

Запитання 3. Розмір банного рушника має бути:

1. 112 x 120 см;
2. 120 x 143см;
3. 143 x 165 см.;
4. не має вірної відповіді.

Запитання 4. Комплектування білизни на поверсі у 3 та 4 зіркових готелях повинно бути не менше:

1. 6-8 комплектів;
2. 7-12 комплектів;
3. 5-6 комплектів;
4. не має вірної відповіді.

Запитання 5. Білизна списується після:

1. 80-100 прань;
2. 100-150 прань;
3. 50-60 прань;
4. не має вірної відповіді.

Запитання 6. Акт списання білизни підписує:

1. зав. білизняним складом;
2. керівник підприємства;
3. начальник санітарно-технічної служби;
4. не має вірної відповіді.

Запитання 7. Зміна білизни в одно- двозіркових готелях проводиться:

1. 1 раз на 3 дні;
2. 1 раз на 7 днів;
3. 1 рази на 10 днів;
4. не має вірної відповіді.

Запитання 8. Кімната для брудної білизни розташовується одна на:

1. 4-5 поверхів ;
2. 2-3 поверхи;
3. на кожному поверсі;
4. не має вірної відповіді.

Запитання 9. Обіг білизни від складу до пачечної здійснюється:

1. по квитанціям;
2. за ордерами;
3. по накладним;
4. не має вірної відповіді.

Запитання 10. Технологічна операція "Доставка білизни в пральню " здійснюється:

1. о 11 годині;
2. о 9 годині;
3. з указівкою часу по кожному поверху окремо;
4. не має вірної відповіді.

2. Тестові завдання (10 тестів з дисципліни «Організація ресторанного господарства»)

Запитання 1. Визначте суб'єктів господарювання у сфері ресторанного господарства на території України:

1. заклади ресторанного господарства незалежно від форми власності та громадяни підприємці;
2. заклади ресторанного господарства незалежно від форми власності;
3. заклади ресторанного господарства незалежно від форми власності, громадяни підприємці, іноземні юридичні особи, які здійснюють підприємницьку діяльність;
4. немає правильної відповіді.

Запитання 2. Категорія закладів ресторанного господарства, об'єднаних за характерними ознаками асортименту кулінарної продукції, контингентом споживачів та формами їх обслуговування - це:

1. клас закладу ресторанного господарства;
2. тип закладу ресторанного господарства;
3. всі відповіді правильні;
4. немає правильної відповіді.

Запитання 3. Визначте заклади ресторанного господарства, які за рівнем обслуговування та номенклатурою послуг, що надаються споживачам, підрозділяються на класи:

1. ресторани, бари;
2. ресторани, кафе, бари;
3. ресторани, кафе, бари, буфети;
4. тільки ресторани.

Запитання 4. На які класи підрозділяються певні типи закладів ресторанного господарства?

1. на «люкс», «вищий», «перший»;
 2. на «люкс», «вищий», «перший», «другий»;
 3. на «люкс», «вищий», «перший», «другий», «третій»;
 4. немає правильної відповіді.
- Запитання 5.** Визначте суб'єкта господарювання в здійснює роздрібну торгівлю алкогольними напоями наявності ліцензії:

ресторанному і тютюновими господарстві, який виробами тільки за

1. бар з приватною формою власності;
2. ресторани з державною формою власності;
3. кафе з колективною формою власності;
4. усі відповіді правильні.

Запитання 6. Вкажіть типи закладів ресторанного віднесеними до першого класу:

господарства, які можуть бути

1. ресторани, бари;
2. ресторани, кафе;
3. кафе, бари, буфети;
4. кафе, їдальні, закусочні.

Запитання 7. Визначте функції, які здійснює ресторанне господарство:

1. виробництво, реалізація кулінарної продукції та організація обслуговування споживачів;
2. виробництво, реалізація продукції та послуг ресторанного господарства та організація обслуговування різних контингентів споживачів;
3. виробництво, реалізація, організація споживання продукції та послуг ресторанного господарства;
4. всі відповіді правильні.

Запитання 8. Визначте місця розташування закладів ресторанного господарства:

1. окрема капітальна будівля;
2. інша капітальна будівля зі спеціально обладнаним для продажу їжі приміщенням;
3. вагони залізничного та салони авіа-, водного пасажирського транспорту та автотранспорту;
4. всі відповіді правильні

Запитання 9. Що означає теза: «Сукупність відмінних ознак закладу ресторанного господарства певного типу, яка характеризує рівень вимог до асортименту кулінарної продукції і напоїв, зручностей їх споживання, організації обслуговування та дозвілля, це - ...»?

1. клас закладу ресторанного господарства;
2. тип закладу ресторанного господарства;
3. всі відповіді правильні;
4. немає правильної відповіді.

Запитання 10. До якої з нижче наведених груп за видами економічної діяльності закладів ресторанного господарства належать ресторан-бар, кав'ярня, шинок, чайний салон?

1. продаж їжі та напоїв, як правило, призначених для споживання на місці;
2. продаж напоїв, як правило, призначених для споживання на місці;
3. продаж їжі та напоїв, переважно за зниженими цінами, для споживачів, об'єднаних за професійними ознаками;
4. постачання їжі, приготовленої централізовано, для споживання в інших місцях.

3. Тестові завдання (10 тестів з дисципліни «Менеджмент готельно-ресторанного господарства»)

Запитання 1. Як слід розуміти термін «менеджмент»?

1. як влада та мистецтво керування;

2. як спосіб, манера спілкування з людьми;
3. як процес та сукупність загальних функцій управління;
4. всі вищезазначені відповіді вірні. **Запитання 2.** Як слід розуміти функцію мотивації?
 1. спонукання себе до ефективної діяльності;
 2. процес досягнення поставлених перед організацією цілей;
 3. процес спонукання себе та інших до ефективної діяльності і досягнення поставлених перед організацією цілей;
 4. процес досягнення поставлених перед адміністрацією цілей.

Запитання 3. Яка з організаційних структур управління вимагає від керівника наявності значних знань за всіма функціями управління?

1. лінійна;
2. лінійно-функціональна;
3. програмно-цільова;
4. дивізійна.

Запитання 4. Що створює структуру управління організацією?

1. сукупність лінійних та функціональних служб;
2. сукупність функціональних служб;
3. сукупність лінійних органів управління;
4. сукупність технічних служб.

Запитання 5. На чому базуються принципи менеджменту?

1. на положеннях про підрозділи;
2. на законах, які діють в Україні;
3. на законах розвитку суспільства і закономірностях управління;
4. на підзаконних актах.

Запитання 6. Який з факторів не відноситься до внутрішнього середовища організації?

1. цілі;
2. структура;
3. постачальники;
4. технології.

Запитання 7. Що не відноситься до загальних характеристик організації?

1. наявність ресурсів;
2. необхідність управління;
3. горизонтальний розподіл праці;
4. соціальний контроль.

Запитання 8. Назвіть організаційні процеси як складову внутрішньоорганізаційного менеджменту:

1. технічні засоби;
2. комунікації;
3. прийняття рішень;
4. фінанси.

Запитання 9. На що направлений аналіз зовнішнього середовища організації?

1. на визначення сильних сторін організації;
2. на виявлення слабких сторін організації;
3. на виявлення зовнішніх можливостей та загроз;
4. всі відповіді вірні.

Запитання 10. За допомогою чого здійснюється керівництво організацією?

1. за допомогою функцій, методів менеджменту, комунікацій, прийняття управлінських рішень;
2. за допомогою методів менеджменту;
3. за допомогою комунікацій та методів менеджменту;
4. за допомогою законів та закономірностей.

4. Тестові завдання (10 тестів з дисципліни «Технологія продукції ресторанного господарства»)

Запитання 1.Сукупність операцій, які забезпечують виробництво кулінарної продукції:

1. технологічний процес
2. виробничий процес
3. кулінарний процес
4. циклічний процес

Запитання 2.Кулінарний виріб:

1. доведений до кулінарної готовності харчовий продукт, але може вимагати незначного додаткового оброблення
2. страва
3. напівфабрикат високого ступеня готовності
4. напівфабрикат низького ступеня готовності

Запитання 3.Виробництво напівфабрикатів здійснюється у: 1.заготівельних цехах

2. доготівельних цехах
3. кухні
4. фабриках-кухнях

Запитання 4.Спеціалізовані цехи:

1. кондитерський, борошняний, кулінарний
2. холодний, гарячий
3. м'ясо-рибний
4. овочевий, м'ясний

Запитання 5.До напівфабрикатів належать:

1. вареники, котлети, зрази
2. вареники з маслом, котлети з гарніром, зрази в соусі
3. картопля очищена, м'ясо січене, голубці запечені у сметанному соусі
4. картопля нарізана брусочком, картопля-пай, шніцель капустиний

6.Механічні процеси:

1. нарізання, збивання, формування, панірування
2. нарізання, збивання, формування, пасерування
3. нарізання, збивання, формування, припускання
4. бланшування, калібрування, подрібнення

Запитання 7.Нанесення паніровки на поверхню напівфабрикатів:

1. панірування
2. порціонування
3. пасерування
4. припускання

Запитання 8.Маринування:

1. хімічний спосіб кулінарної обробки
2. біохімічний спосіб кулінарної обробки
3. гідромеханічний спосіб кулінарної обробки
4. фізико-хімічний спосіб кулінарної обробки

Запитання 9.Нарізання овочів на дрібні вузькі шматочки чи тонкі вузькі смужки: .

1. шаткування
2. шпигування
3. подрібнення
4. січення

Запитання 10.Варіння у невеликій кількості рідини:

1. припускання

- 2.пасерування
- 3.варіння у НВЧ апаратах
- 4.бланшування

Затверджено на Вченій раді факультету економіки та підприємництва

Протокол № 7 від «28» лютого 2021 року

Голова фахової атестаційної комісії

_____ А.А. Брояка

**Шкала оцінювання за 100-бальною шкалою (від 100 до 200 балів),
кожне запитання 2,5 балів**