

МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ  
МІЖНАРОДНИЙ ГУМАНІТАРНИЙ УНІВЕРСИТЕТ

«ЗАТВЕРДЖУЮ»

Голова приймальної комісії  
Міжнародного гуманітарного університету  
Ректор, професор

(підпис)

(ім'я та прізвище)

«04» квітня 2023 року

**ПРОГРАМА**

**ФАХОВОГО ВСТУПНОГО ВИПРОБУВАННЯ**

для вступу на здобуття першого рівня вищої освіти – бакалавр

**ГАЛУЗЬ ЗНАНЬ**

24 Сфера обслуговування

(шифр та назва галузі знань)

**СПЕЦІАЛЬНІСТЬ**

241 «Готельно-ресторанна справа»

(шифр та назва спеціальності)

**ОСВІТНЯ ПРОГРАМА**

Готельно-ресторанна справа

(назва освітньої програми)

Схвалено на засіданні Вченої ради

Міжнародного гуманітарного університету

Протокол № «6» від «04» квітня 2023 р.

Програма фахового вступного випробування є навчально-методичним документом, який надає допомогу абітурієнтам щодо підготовки до фахового вступного випробування для вступу на другий курс для здобуття освітнього ступеня «Бакалавр» за спеціальністю 241 «Готельно-ресторанна справа»:

- на основі освітньо-кваліфікаційного рівня молодшого спеціаліста, освітньо-професійного ступеня фахового молодшого бакалавра, освітнього ступеня молодшого бакалавра, здобутого за іншою спеціальністю;
- на основі здобутого ступеня бакалавра, магістра, освітньо-кваліфікаційного рівня спеціаліста за іншою спеціальністю.

На фахове вступне випробування виносяться навчальні дисципліни відповідно стандарту освітньо-професійної програми за спеціальністю 241 «Готельно-ресторанна справа», а саме:

- «ГОТЕЛЬНА СПРАВА»;
- «РЕСТОРАННА СПРАВА».

Під час підготовки до фахового вступного випробування для вступу на здобуття ОС «Бакалавр» за спеціальністю 241 «Готельно-ресторанна справа» і в процесі його проведення рекомендується користуватися даною програмою та законодавчими актами, нормативно-технічними документами, що регламентують діяльність підприємств готельного і ресторанного бізнесу.

## **ЗМІСТ ПРОГРАМИ**

### **1. ГОТЕЛЬНА СПРАВА**

- 1.1. Еволюція готельної справи на Україні.
- 1.2. Міжнародна класифікація готелів.
- 1.3. Типізація готелів.
- 1.4. Інфраструктурна організація приміщень в готелях.
- 1.6. Глобалізація готельної індустрії.
- 1.7. Архітектура у сучасній готельній індустрії.
- 1.8. Тенденції розвитку готельних підприємств в Україні.
- 1.9. Організація роботи служби бронювання.
- 1.10. Технологія обслуговування гостей службою прийому і розміщення.
- 1.11. Клінінгова служба готелю.
- 1.12. Особливості організації надання послуг з харчування у готелях.
- 1.13. Нормативно - правова основа готельного господарства: стандартизація, сертифікація, ліцензування.
- 1.14. Канали дистрибуції готельних послуг.
- 1.15. Організація роботи служби постачання готелю.
- 1.16. Екологізація готелів як напрям розвитку готельно-ресторанного бізнесу.
- 1.17. Організація роботи служби безпеки в готелі.
- 1.18. Робочий час працівників готельного господарства.

- 1.19. Організація праці персоналу в готелі.
- 1.20. Структури управління готельних підприємств.
- 1.21. Концепція RevenueManagement.
- 1.22. Якість послуг як основа конкурентоспроможності готелю.
- 1.23. Організація інформаційно - рекламного обслуговування на підприємстві готельного господарства.
- 1.24. Тенденції розвитку готельних підприємств в Україні.

## **2. РЕСТОРАННА СПРАВА**

- 2.1. Генеза ресторанної справи.
- 2.2. Класифікація закладів ресторанного господарства, їх формати та концепції.
- 2.3. Сутність, структура послуг ресторанного господарства.
- 2.4. Виробнича структура закладу ресторанного господарства.
- 2.5. Постачання та зберігання сировини та напівфабрикатів у закладі ресторанного господарства.
- 2.6. Організація складського та тарного господарства.
- 2.7. Виробничі процеси закладу ресторанного господарства.
- 2.8. Виробництво готової продукції. Організація роботи і структура гарячого цеху.
- 2.9. Організація роботи холодного цеху (виготовлення холодних страв і закусок).
- 2.10. Організація виробництва борошняних кондитерських виробів.
- 2.11. Організація роботи мийної кухонного посуду, роздавальної та приміщень для персоналу. Проектування роботи роздаткової.
- 2.12. Меню закладів ресторанного господарства.
- 2.13. Матеріально-технічна база процесу обслуговування гостей.
- 2.14. Види та методи обслуговування і їх характеристика.
- 2.15. Правила подавання страв і напоїв у закладах ресторанного господарства.
- 2.16. Обслуговування гостей напоями.
- 2.17. Організація обслуговування бенкетів і прийомів
- 2.18. Бенкет-фуршет.
- 2.19. Змішані бенкети.
- 2.20. Організація обслуговування дипломатичних прийомів.
- 2.21. Організація обслуговування у закладах ресторанного господарства при готелі.
- 2.22. Організація кейтерингу.
- 2.23. Особливості обслуговування певних контингентів гостей у закладах ресторанного господарства різних типів.
- 2.24. Організація обслуговування туристів.
- 2.25. Особливості організації харчування пасажирів повітряного та водного транспорту.
- 2.26. Організація харчування на залізничних вокзалах.

## СПИСОК РЕКОМЕНДОВАНОЇ ЛІТЕРАТУРИ

### ДО РОЗДІЛУ 1. ГОТЕЛЬНА СПРАВА

#### Основна

1. Мальська М. П. Управління сферою готельного господарства: теорія та практика: підручник / М.П. Мальська та ін. Київ: «Центр учбової літератури», 2021. 336 с
2. Організація готельно-ресторанної справи: навчальний посібник. За заг. ред. д.е.н., проф. В.Я. Брича. Київ: Видавництво Ліра-К, 2021. 484 с.
3. Організація та проектування готельного господарства: навчальний посібник / А.К. Д'яконова, Л.В. Іванченкова, Л.А. Тітомир. Одеса: Маджента, 2021. 264 с.
4. Готельна справа: навчально- методичний посібник /Л.А. Тітомир. Одеса: «Олді+» 2022. 300с
5. Innovative development of theeconomy: globaltrendsandnationalfeatures [Текст]: collectivemonograph / editedby J. Tukovskis, K. Shaposhnykov; AleksandrasStulginskisUniversity, Business andRuralDevelopmentManagement Institute; Л. А. Тітомир, О. І. Данилова; Одес. нац. акад. харч. технологій. Kaunas: BaltijaPublishing, 2018. 716р.

#### Додаткова

1. Нечаюк Л.І., Нечаюк Н.О. Готельно-ресторанний бізнес: менеджмент: навчальний посібник. Київ: Центр навчальної літератури. 2017. 372 с.
2. Основи готельно-ресторанної справи: навчальний посібник / Н. І. Данько та ін. ; за заг. ред. А. Ю. Парфіненка. Харків: ХНУ імені В. Н. Каразіна, 2017. 288 с.
3. Introduction to Hospitality Management / D.R. Reynolds, I.Rahman, C.W. Barrows. 1<sup>st</sup> ed. Hoboken, NJ : Wiley. 2021. 432 p.
4. Mastering Hospitality: A Luxury Hotelier's Guide To Career and Leadership Success / I. Dietschi. Dietschi Press. 2021. 274 p.
5. The Heart of Hospitality: Great Hotel and Restaurant Leaders Share Their Secrets / M. Solomon. SelectBooks. 2019. 192 p.

#### Законодавчі та нормативні документи

1. Правила користування готелями і аналогічними засобами розміщення і надання готельних послуг [Текст] : Наказ Державної туристичної адміністрації України: за станом на 16 березня 2004 р. №19 / Державна туристична адміністрація України. Офіц. вид. Київ. 2004.

2. Про порядок надання послуг з тимчасового розміщення (проживання) [Текст] : Постанова КМУ від 15.03.2006р. № 297.
3. ДСТУ 4268:2003 «Послуги туристичні. Засоби розміщення. Загальні вимоги».
4. ДСТУ 4269:2003 «Послуги туристичні. Класифікація готелів».
5. ДСТУ 3008:2015 Інформація та документація. Звіти у сфері науки і техніки. Структура та правила оформлювання.
6. ДСТУ 4527:2006 «Послуги туристичні. Засоби розміщення Терміни та визначення».
7. ДСТУ ISO/TS 13811:2016 (ISO/TS 13811:2015, IDT) «Туризм та пов'язані з ним послуги. Інструкція з розроблення екологічних специфікацій щодо розміщення закладів».

## **ДО РОЗДІЛУ 2. РЕСТОРАННА СПРАВА**

### **Основна**

1. Архипов В.В. Організація ресторанного господарства: навч. посібник для студентів вищих навч. закладів. К.: Центр учбової літератури; Інкос, 2015. 279 с.
2. Ресторанна справа: Практикум: навчальний посібник / О. В. Дишкантюк, Марковська А.В. – Одеса : Олді+, 2022. – 218 с.
3. Організація обслуговування у закладах ресторанного господарства: підручник для ВУЗів / за заг. ред. Н.О. П'ятницької. К.: Виробництво, 2012. 557 с.
4. Шалимінов О.В., Дятченко Т.П., Кравченко Л.О., Рачковський А.А. Збірник рецептур національних страв та кулінарних виробів. Київ: А.С.К., 2000. 848 с.
5. Шумило Г.І. Технологія приготування їжі: Навч. посіб. К.: «Кондор». 2011. 506 с.
6. HoReCa. Том 2 Ресторани: навчальний посібник / за заг. ред. А.А. Мазаракі. Київ : Київ. нац. торг.-екон. ун-т, 2017. 312с.

### **Законодавчі та нормативні документи**

1. ДСТУ 3862-99. Ресторанне господарство. Терміни та визначення. К. : Держстандарт України, 2003.
2. ДСТУ 4281:2004. Заклади ресторанного господарства. Класифікація. К. : Держстандарт України, 2004.

3. Про основні принципи та вимоги до безпечності та якості харчових продуктів. Закон України від 22 липня 2014 року № 1602 – VII, доповнення від 18 травня 2017 року № 2042 – VIII.
4. ДСТУ 4268:2003 “Послуги туристичні. Засоби розміщування. Загальні вимоги” .

#### **Додаткова**

1. Говард Шульц. Історія Starbucks. / Шульц Говард: пер. с англ. – видавн. «Наш Формат» : 2017. 408 с.
2. Капліна Т.В. Технологія продукції ресторанного господарства. Полтавська кухня : навч. посіб. / Т.В. Капліна, О.А. Білоусько, Н.І. Шаповал та ін. Київ : Центр навч. літ., 2014. 280 с.
3. Кондрашин Андрій. Ресторанний бізнес у малих містах: секрети успішного відкриття та ефективного управління [Текст] / Андрій Кондрашин: пер. с англ. Одеса.: Вид.дім «Чернів Ко», 2016. 203 с.
4. Мюллер Кристоф, Серво Себастьян. Кращі ресторани Поля Бокюза [Текст] / Мюллер Крістоф, СервоСебастен: пер. с англ. Одеса.: Вид.дім «Чернів Ко», 2014. 350 с.

#### **Інтернет-ресурси**

1. Офіційний вісник України. URL: <http://ovu.com.ua/> (дата звернення: 07.04.2023р.)
2. Міністерство охорони здоров'я України. URL: <http://www.moz.gov.ua/ua/portal/>(дата звернення: 07.04.2023р.).
3. Міжнародні стандарти якості та безпеки харчових продуктів Комісії ВОЗ «Кодекс Аліментаріус» (англ.). URL: <http://www.codexalimentarius.net/>( дата звернення: 07.04.2023р.)
4. Кондитер України.URL: [www.ukrkonditer.Kiev.ua](http://www.ukrkonditer.Kiev.ua)
5. Сайт кращих ресторанів України.URL: [www.restoran.ua/](http://www.restoran.ua/)( дата звернення: 07.04.2023р.)
6. Culinaryguidelines. URL: [www.wacs2000.org/](http://www.wacs2000.org/)(дата звернення: 07.04.2023р.)
7. ІКА / Culinary Olympics. URL: [www.vkd.com](http://www.vkd.com) (дата звернення: 07.04.2023р.)
8. World Association of Chefs Societies. URL: [www.wacs2000.org/](http://www.wacs2000.org/)(дата звернення: 07.04.2023р.)
9. Гурме. [Електронний ресурс]. URL: <http://www.gourmet.com.ua/>(дата звернення: 07.04.2023р.)

## КРИТЕРІЇ ОЦІНЮВАННЯ ЗНАТЬ ФАХОВОГО ВСТУПНОГО ВИПРОБУВАННЯ

Для оцінювання знань вступника під час проведення фахового вступного випробування використовують критерії, згідно яких оцінюється спроможність вступників узагальнювати та систематизувати інформацію щодо процесів, що відбуваються в ракурсі підприємств готельно-ресторанного бізнесу. Детальна характеристика критеріїв оцінювання знань абітурієнтів подана в таблиці 1.

**Таблиця 1**

**Критерії оцінювання знань фахового вступного випробування**

Критерії оцінювання	Шкала оцінювання 100-200 балів	Значення оцінки
Вступник виявляє особливі здібності, вміє самостійно узагальнювати і систематизувати знання, вільно відповідає на ускладнені запитання, з використанням міжпредметних зв'язків; самостійно характеризує процеси у готельно-ресторанному бізнесі, виявляє особисту позицію щодо них; уміє виокремити проблему і визначити шляхи її розв'язання.	181-200	відмінно
Вступник вільно володіє вивченим обсягом матеріалу та проявляє знання у стандартних ситуаціях, застосовуючи необхідну термінологію; розкриває суть фахових понять; характеризує основні положення дисципліни, допускаючи у відповідях неточності; розв'язує стандартні завдання; виправляє власні помилки.	152-180	добре
Вступник відтворює значну частину теоретичного матеріалу, виявляє знання і розуміння основних положень; дає визначення окремих понять, у відповідях може допускати помилки.	124-151	задовільно
Вступник фрагментарно характеризує визначення основних понять; володіє матеріалом на рівні елементарного розпізнавання; відповідає на запитання, що потребують однослівної відповіді. Має уявлення про навчальну дисципліну, плутається в спеціальній термінології.	100-123	незадовільно