

**Вищий навчальний заклад у кооперації
«Полтавський університет економіки і торгівлі»**

Приймальна комісія

ЗАТВЕРДЖУЮ

Ректор університету

д.і.н., професор _____ О.О. Нестуля

«12» січня 2016 р.

**ПРОГРАМА
фахових вступних випробувань**

для вступу на навчання
за освітньо-кваліфікаційним рівнем «Спеціаліст»
зі спеціальності 241 «Готельно-ресторанна справа»
зі спеціалізації «Готельно-ресторанна справа»

**Рекомендовано до затвердження
на засіданні приймальної комісії
протокол № 1 від «12» січня 2016 р.**

Відповідальний секретар
приймальної комісії

_____ О.С. Куцевол

Упорядники:

Капліна Т.В., д.т.н., професор кафедри готельно-ресторанної та курортної справи;

Дубова Г.Є., к.т.н., доцент кафедри готельно-ресторанної та курортної справи.

Рецензенти: Склад Г.П., д.е.н., професор кафедри туристичного та готельного бізнесу;

Іщенко Н.В., к.т.н., доцент кафедри технології харчових виробництв і ресторанного господарства.

Розглянуто на засіданні кафедри
Готельно-ресторанної та курортної
справи «17» грудня 2015 р.,
протокол № 4
Зав. кафедри _____ проф. Капліна Т.В.

Зміст

1. Пояснювальна записка.....	3
2. Перелік питань, що виносяться на вступне випробування.....	4
3. Критерії оцінювання.....	11
4. Список рекомендованої літератури.....	12

Пояснювальна записка

Освітньо-професійною програмою підготовки спеціалістів за спеціальністю 241 «Готельно-ресторанна справа» передбачається екзамен для випускників освітньо-кваліфікаційного рівня бакалавра при вступі на навчання за освітньо-кваліфікаційним рівнем спеціаліста.

Перелік питань для підготовки до іспиту базується на навчальному матеріалі фундаментальних та спеціальних дисциплін, що вивчались за освітньо-кваліфікаційним рівнем «Бакалавр».

Мета фахових вступних випробувань. Вступ на навчання за освітньо-кваліфікаційним рівнем «Спеціаліст» полягає у визначенні рівня підготовленості вступників, які бажають навчатись у Полтавському університеті економіки і торгівлі за фахом «Готельна і ресторанна справа».

Вимоги до здібностей і підготовленості абітурієнтів. Для успішного засвоєння освітньо-професійної програми «Спеціаліст» абітурієнти повинні мати базову вищу освіту та здібності до володіння знаннями, уміннями і навичками в галузі природничо-наукових, загальноекономічних та спеціальних дисциплін.

Характеристика змісту програми. Програма фахових вступних випробувань спирається на освітньо-професійну програму підготовки бакалавра з напрямку «Готельно-ресторанна справа» за програмою професійного спрямування «Готельно-ресторанна справа» та одночасно відбиває вимоги до студентів рівня підготовки «Бакалавр», визначених у галузевих стандартах вищої освіти даних освітньо-кваліфікаційних рівнів.

Порядок проведення фахових вступних випробувань визначається Положенням про приймальну комісію ПУЕТ та Положенням про предметні екзаменаційні та фахові атестаційні комісії з проведення вступних випробувань.

Перелік питань, що виносяться на вступне випробування

Дисципліна «Організація готельного господарства»

1. Визначте місце та роль готельного господарства в туристичній сфері. Які існують основні складові індустрії гостинності?
2. Охарактеризуйте документи, що визначають державне регулювання розвитку туристичної сфери в Україні. Дайте характеристику документам, що регламентують присвоєння підприємствам готельного господарства певної категорії.
3. Розкрийте значення науково-технічного прогресу для розвитку готельного господарства.
4. Дайте характеристику визначенню «тип» підприємства готельного господарства. Назвіть основні фактори впливу на типізацію підприємств готельного господарства.
5. Поясніть сутність поняття «місткість (потужність)» підприємства готельного господарства. У чому полягає зміст фактора «соціальна орієнтація» підприємства готельного господарства?
6. Простежте взаємозв'язок мети подорожі туристів і типу підприємства готельного господарства, що їх обслуговує. Назвіть основні фактори впливу на типізацію підприємств готельного господарства.
7. Охарактеризуйте документи, що визначають державне регулювання розвитку туристичної сфери в Україні.
8. Як підприємства готельного господарства поділяються за типами у світовій практиці? Чому при визначенні типу підприємства готельного господарства враховується фактор контингенту гостей?
9. Які загальні риси визначають групу підприємств готельного господарства як підприємства для відпочинку?
10. Дайте характеристику туристичним готельним підприємствам.
11. Які існують особливості організації підприємств готельного господарства для сімейного відпочинку? Дайте характеристику організації спеціалізованих підприємств готельного господарства.
12. Яка роль Всесвітньої Туристичної Організації у створенні класифікаторів підприємств готельного господарства у світі?
13. Обґрунтуйте класифікацію підприємств готельного господарства за категоріями? Назвіть основні групи приміщень підприємств готельного господарства.

14. Розкрийте сутність загальних вимог до підприємств готельного господарства всіх категорій. Дайте характеристику категоріям номерів у підприємствах готельного господарства.
15. Як підприємства готельного господарства поділяються за типами у світовій практиці? У чому полягає зміст фактора «соціальна орієнтація» підприємства готельного господарства?
16. Перелік приміщень, які відносяться до житлової групи. Дайте характеристику категоріям номерів у підприємствах готельного господарства.
17. Визначте взаємозалежність кольорів у рішеннях інтер'єру приміщень. Проаналізуйте взаємозв'язок кольору з психологічним сприйняттям приміщення людиною.
18. Визначте мінімальні вимоги до підприємств готельного господарства категорії «**», «***», «****», «*****».
19. Розкрийте сутність загальних вимог до підприємств готельного господарства всіх категорій.
20. Дайте характеристику організації туристсько-оздоровчих підприємств готельного господарства.
21. Простежте взаємозв'язок мети подорожі туристів і типу підприємства готельного господарства, що їх обслуговує. У чому полягає специфіка організації лікувально-оздоровчого засобу розміщення?
22. Дайте характеристику документам, що регламентують присвоєння підприємствам готельного господарства певної категорії.
23. Закордонний досвід організації додаткових послуг у готельному господарстві.
24. Які приміщення входять до групи спортивно-рекреаційного обслуговування, дайте детальну характеристику їх організації в підприємствах готельного господарства.
25. Дайте характеристику туристичним готельним підприємствам. Організація праці диспетчерських служб у готельному господарстві.
26. Види закладів ресторанного господарства при готелях. Особливості обслуговування споживачів у номерах готелю.
27. Поясніть сутність фактора «місткість (потужність)» підприємства готельного господарства. Назвіть основні групи приміщень підприємств готельного господарства.
28. Облік витрат води і шляхи її економії в готельному господарстві. Організація регулювання системи опалення і способи економії

тепла.

29. Особливості організації праці в готельному господарстві. Творча активність персоналу і її вплив на результати праці.
30. Особливості нормування праці в готельному господарстві. Порядок проведення фотографії робочого часу та її аналіз.

Дисципліна «Організація ресторанного господарства»

1. Класифікація послуг закладів ресторанного господарства.
2. Основні напрямки та перспективи розвитку закладів ресторанного господарства.
3. Організація матеріально-технічного постачання закладів ресторанного господарства.
4. Визначення оперативного планування виробництва у ресторанному господарстві.
5. Принципи та вимоги до складання плану-меню.
6. Організація роботи рибного цеху: режим роботи, технологічні лінії, оснащення робочих місць.
7. Організація роботи м'ясо-рибного цеху: режим роботи, технологічні лінії, оснащення робочих місць.
8. У чому полягає специфіка організації лікувально-оздоровчого засобу розміщення?
9. Організація роботи гарячого цеху: режим роботи, відділення.
10. Дайте характеристику організації туристсько-оздоровчих підприємств готельного господарства.
11. Організація роботи холодного цеху: режим роботи, технологічні лінії, оснащення робочих місць.
12. Організація роботи борошняного цеху: режим роботи, технологічні лінії, оснащення робочих місць.
13. Склад приміщень кондитерського цеху.
14. Особливості виробничо-торговельної діяльності підприємств ресторанного господарства.
15. Які функції виконують приміщення культурно-масового обслуговування, опишіть специфіку їх організації.
16. Види меню. Порядок складання меню.
17. Дайте характеристику видам декоративного мистецтва, які використовують в оформленні інтер'єру приміщень. Згрупуйте за

ознаками зелені насадження, що використовуються у створенні комфорту в приміщеннях підприємства готельного господарства.

18. Вимоги до послуг закладів ресторанного господарства.
19. Показники якості і культури обслуговування.
20. Розкрийте суть, значення організації ресторанного господарства в індустрії гостинності.
21. Значення реклами у формуванні попиту.
22. Охарактеризуйте особливості організації та функціонування підприємств ресторанного господарства, що обслуговують туристів.
23. Особливості обслуговування у кафе дитячих.
24. Бари, їх призначення, класифікація, характеристика типів барів.
25. Обслуговування прийомів за дипломатичним протоколом.
26. Особливості організації проведення святкових вечерь.
27. Види закладів ресторанного господарства при готелях.
28. Сутність кейтерингового обслуговування. Організація повно сервісного кейтерингового обслуговування.
29. Які функції виконують приміщення культурно-масового обслуговування, опишіть специфіку їх організації.
30. Організація обслуговування по типу “шведський стіл”.

Дисципліна „ Проектування об’єктів готельно-ресторанного господарства ”

1. Характеристика етапів проектного моделювання, структурної та функціональної моделей ОГРГ
2. Загальна характеристика законодавчої і нормативної бази проектування ОГРГ. Загальні вимоги до проектування ОГРГ
3. Характеристика понять: проект, проектна документація, передпроектні роботи, проектні роботи, інвестор, замовник, проектувальник
4. Характеристика основних даних та вимог, які містить завдання на проектування, порядок його складання та затвердження.
5. Послідовність організаційних етапів розроблення, погодження, експертизи, затвердження та використання проектної документації.
6. Проектування інженерних систем, вирішення вертикальних зв’язків готелю.

7. Призначення та зміст ескізного проекту, порядок його розроблення, схвалення і затвердження.
8. Розташування готелів у планувальній структурі міста. Правила розміщення готелів на земельній ділянці.
9. Основні вимоги до зовнішньої організації благоустрою території ділянки готелю.
10. Класифікація готелів за нормативами (кількістю місць, призначенням, рівнем комфорту).
11. Характеристика технологічного алгоритму гостьового циклу у готелі. Сутність структурування та моделювання сервісного процесу у готелі.
12. Мета, послідовність розробки, використання результатів функціонального зонування приміщень в процесі проектування будівель готелів.
13. Загальні планувальні вимоги до окремих функціональних зон будівлі готелю.
14. Функціональне призначення, характеристика та склад приміщень приймально-вестибюльної групи
15. Основні вимоги до планувальної організації функціональної зони очікування і відпочинку.
16. Вимоги до розміщення у складі приміщень приймально-вестибюльної групи бюро обслуговування, підприємств торгівлі, гардеробу, камери схову.
17. Особливості фронтальної, повздовжньої та концентричної планувальної організації приймально-вестибюльної групи приміщень відносно вхідної (відкритої) зони.
18. Проектувальні рішення житлових приміщень готелю з основами дизайну.
19. Вимоги до проектування готельних номерів типу „президентський апартамент”, „апартамент”, „люкс”, „дуплекс”, „напівлюкс” (студіо), „стандарт” (номер I категорії).
20. Структура номерного фонду у готелях категорій «****», «****», «***», «**», «*».
21. Характеристика коридорної, галерейної, секційної, комбінованої планувальних структур житлового поверху у готелях.
22. Характеристика планувальної структури житлового поверху у готелях з прямокутною, компактною, ускладненою, атріумною геометричною формою плану будівлі.
23. Вимоги до розміщення та планування житлових номерів.

24. Вимоги до проектування підприємств харчування стосовно їх типів, кількості місць, розміщення у планувальній структурі готелю.
25. Суть, основні завдання і принципи технологічного проектування закладів ресторанного господарства (ЗРГ).
26. Класифікація складських приміщень (ЗРГ) та основні вимоги до їх проектування.
27. Основні вимоги до проектування охолоджуваних складських приміщень, доготівельних цехів (ЗРГ).
28. Основні вимоги до розташування заготівельних цехів у виробничій структурі ЗРГ.
29. Вимоги до проектування приміщень побутового обслуговування і торгівлі, приміщень культурно-дозвілєвого призначення
30. Вимоги до проектування приміщень та споруд фізкультурно-оздоровчого призначення службових, приміщень для відвідувачів, господарських та виробничих приміщень.

Критерії оцінювання знань

Оцінювання знань абітурієнтів проводиться за 100-бальною шкалою. При цьому використовуються такі критерії:

90-100 (відмінно)	виставляється за ґрунтовні і повні знання в галузі технології харчових виробництв, вільне володіння термінологією, розуміння сутності технологічних процесів, особливостей продовольчої сировини та готової продукції, сучасних тенденцій і шляхів розвитку технологій зберігання, консервування та переробки плодів і овочів. У відповідях можуть бути лише окремі несуттєві помилки або неточності
82-89 (дуже добре)	абітурієнт загалом відповів на поставлене запитання, але не спромігся переконливо аргументувати свою відповідь, помилився у використанні понятійного апарату, припустив несуттєву помилку і відповіді.
74-81 (добре)	абітурієнт отримує за правильну відповідь з двома-трьма суттєвими помилками.
64-73 (задовільно-непогано)	абітурієнт дав неповну відповідь на запитання, ухилився від аргументації, показав задовільні знання літературних джерел.
60-63 (задовільно достатньо)	абітурієнт має неповне знання програмного матеріалу, але отримані знання відповідають мінімальним критеріям оцінювання.
0-59 (незадовільно)	виставляється за відповіді, в яких відсутня системність знань, або знань з основних питань теми, допускається плутанина в поняттях і термінах, має місце значна кількість грубих помилок

Екзаменаційний білет містить 3 питання з основних розділів, приведених у Програмі.

Список рекомендованої літератури

1. Архіпов В.В. Організація обслуговування у закладах ресторанного господарства / В.В. Архіпов, В.А. Русавська. – К.: Центр учбової літератури, 2012. – 342 с.
2. Архіпов В.В. Організація ресторанного господарства /В.В. Архіпов, В.А. Русавська. – К.: Центр навчальної літератури, 2012. – 280 с.
3. Архіпов В.В. Ресторанна справа: Асортимент, технологія і управління якістю продукції в сучасному ресторані: Навчальний посібник / В.В. Архіпов. - К.:Фірма „ІНКОС”, Центр навчальної літератури, 2007. – 382с.
4. Байлик С.И. Гостиничное хозяйство : учебник / С.И. Байлик . - 2-е изд., перераб. и доп. . - К. : Дакор , 2009. - 368 с.
5. Байлик С.І. Готельне господарство. Обладнання. Євроремонт.
6. Волков Ю.Ф. Интерьер и оборудование гостиниц и ресторанов : Учеб. пособие / Ю.Ф. Волков . - Ростов-на-Дону : Феникс , 2003. - 352 с.
7. ГОСТ 30523-97. Межгосударственный стандарт. Услуги общественного питания. Общие требования. - К.: Госстандарт Украины, 1998.
8. Дорогунцов С.І. Управління сучасним готельним комплексом: навч. посібник / за ред. С.І. Дорогунцов - К. : Ліра-К , 2005. - 325 с.
9. ДСТУ 4281: 2004 Заклади ресторанного господарства. Класифікація.
10. Експлуатація / СІ. Байлик. -К. : Дакор ; Вира-Р, 2003. - 334 с.
11. Карпенко В.Д. Організація виробництва і обслуговування на підприємствах громадського харчування / В.Д. Карпенко, А.Л. Рогова, В.Г. Шкарупа, О.І. Положишникова – К.: НМЦ Укоопосвіта, 2003. – 248 с.
12. Нечаюк Л.І. Готельно-ресторанний бізнес : Менеджмент: Навч. посібник / Л.І. Нечаюк; Н.О. Нечаюк. - К.: Центр навчальної літератури , 2006. - 348 с.
13. Ростовський В.С. Барна справа./ В.С. Ростовський, С.М. Шамян. – К.: Центр навчальної літератури, 2009. – 398 с.