


Упорядники: Капліна Т.В., д.т.н., професор кафедри готельно-ресторанної та курортної справи Полтавського університету економіки і торгівлі;

Володько О.В., к.т.н., доцент кафедри готельно-ресторанної та курортної справи Полтавського університету економіки і торгівлі

Рецензенти: Скляр Г.П., д.е.н., професор кафедри туристичного та готельного бізнесу Полтавського університету економіки і торгівлі;

Горобець О.М., к.т.н., доцент кафедри технологій харчових виробництв і ресторанного господарства.

Розглянуто на засіданні
кафедри готельно-ресторанної
та курортної справи 18 березня 2024 р.
протокол № 8
Зав. кафедри  проф. Т.В. Капліна

ЗМІСТ

1. Пояснювальна записка.....	4
2. Перелік питань, що виносяться на вступне випробування.....	5
3. Критерії оцінювання.....	7
4. Перелік інформаційних джерел, рекомендований вступнику для підготовки до фахового іспиту.....	8

ПОЯСНЮВАЛЬНА ЗАПИСКА

Програма фахового іспиту для вступу у Полтавський університет економіки і торгівлі на здобуття ступеню «бакалавр» за освітньою програмою «Готельно-ресторанна справа» спеціальності 241 «Готельно-ресторанна справа» галузь знань 24 «Сфера обслуговування» складена для вступників – здобувачів ступеня «бакалавр» за іншою спеціальністю.

Мета фахових вступних випробувань: оцінювання рівня підготовленості вступників, які бажають навчатися на 2 курсі спеціальності «Готельно-ресторанна справа» для здобуття ступеню «бакалавр» за освітньою програмою «Готельно-ресторанна справа».

Структура фахового іспиту. Іспит проводиться у формі комп'ютерного тестування у програмі Moodle та виявляє знання з 5 ключових дисциплін, які здобувачі освітньої програми опановують на 1 курсі і які є базою для подальшого успішного навчання за спеціальністю 241. За темами навчальних дисциплін сформовано базу тестових завдань, з них на випробуванні вступник отримає 30. Кожне тестове завдання передбачає чотири варіанти відповідей. На тестування відводиться 60 хвилин та надається одна спроба.

Вимоги до проведення вступного іспиту. Порядок проведення фахового вступного іспиту визначається Положенням про приймальну комісію ПУЕТ та Положенням про предметні екзаменаційні та фахові атестаційні комісії з проведення вступних випробувань. Перескладання іспиту не дозволяється. Під час проведення вступного випробування забороняється користуватись електронними приладами, підручниками, навчальними посібниками та іншими матеріалами, якщо це не передбачено рішенням Приймальної комісії.

Проведення фахового іспиту базується на принципах академічної доброчесності відповідно до «Положення про академічну доброчесність» (ДПСЯ ПД-9-9.1-143-52-23).

ЗМІСТ НАВЧАЛЬНОГО МАТЕРІАЛУ ДИСЦИПЛІН, ЩОВИНОСЯТЬСЯ НА ФАХОВИЙ ІСПИТ

Навчальна дисципліна «Основи готельної індустрії»

1. Еволюція підприємств готельної індустрії.
2. Історія розвитку готельного господарства України.
3. Характеристика основних типів засобів розміщення.
4. Характеристика транзитних та ділових готелів.
5. Характеристика підприємств готельного господарства туристсько-екскурсійного, туристично-спортивного призначення, спеціалізовані туристичні готелі.
6. Характеристика лікувально-оздоровчих підприємств готельного господарства.
7. Основні і додаткові послуги підприємств готельного господарства.
8. Функціональна організація приміщень підприємств готельного господарства.

Навчальна дисципліна «Ресторани в готельній індустрії»

1. Місце підприємств ресторанного господарства в структурі підрозділів готелю.
2. Основні характеристики закладів ресторанного господарства.
3. Меню в ресторанах.
4. Організація обслуговування в ресторанах при готелях.
5. Форми і методи обслуговування в закладах ресторанного господарства. Види сервісу.
6. Основи діяльності підприємств ресторанного господарства.
7. Вимоги щодо структури складських приміщень у закладах ресторанного господарства.
8. Оснащення робочих місць у закладах ресторанного господарства.
9. Торговельні та допоміжні приміщення закладів ресторанного господарства.
10. «Червоний гід Мішлен» – найбільш впливовий ресторанный рейтинг.

Навчальна дисципліна «Основи ресторанного обслуговування»

1. Основи технологічного процесу обслуговування споживачів у закладах ресторанного господарства.
2. Організація постачання закладів ресторанного господарства.
3. Попит та реклама у закладах ресторанного господарства.

- 4.Характеристика матеріально-технічної бази для організації обслуговування споживачів у закладах ресторанного господарства.
- 5.Організація процесу обслуговування в їдальні, кафе, буфеті.
- 6.Організація процесу обслуговування учасників з'їздів, змагань, пасажирів на залізничному транспорті.
- 7.Спеціальні види послуг та форми обслуговування.
- 8.Організація дозвілля у закладах ресторанного господарства.

Навчальна дисципліна «Основи барної справи»

- 1.Бари, класифікація. Особливості роботи.
- 2.Матеріально-технічне оснащення барів.
- 3.Вимоги до обслуговуючого персоналу бару.
- 4.Порядок приймання замовлення та основні правила обслуговування.
- 5.Організація постачання у барі.
- 6.Барний посуд.
- 7.Міцні алкогольні напої на основі зерна та ячменю. Віскі. Горілка.
- 8.Міцні алкогольні напої на основі винограду. Коньяк. Арманьяк. Бренді. Піско. Чача. Грапа та Марк.
- 9.Міцні алкогольні напої на основі рослин. Ром.
- 10.Характеристика та класифікація вин.

Навчальна дисципліна «Основи культури гостинності і споживання їжі»

- 1.Гостинність як продукт розвитку соціальної культури суспільства.
- 2.Основні складові гостинності у готельно-ресторанній індустрії. 3.
- 3.Професійне спілкування - основа культури гостинності.
- 4.Корпоративна культура підприємств готельно-ресторанного бізнесу.
- 5.Культура споживання їжі. Особливості культури харчування у різних народів світу: Європи, Азії, Америки.
- 6.Етикет гостинності в ресторанах. Манери обслуговування споживачів різних психологічних типів поведінки.
- 7.Столовий етикет – основа культури споживання їжі.
- 8.Міжнародний етикет обслуговування. Особливості міжнародного ділового етикету народів Європи, США та Сходу.

КРИТЕРІЇ ОЦІНЮВАННЯ ЗНАТЬ

Порядок оцінювання: конкурсний бал вступника для здобуття першого (бакалаврського) рівня вищої освіти оцінюється за шкалою від 100 до 200 балів (фаховий іспит) у формі комп'ютерного тестування. За кожну правильну відповідь тестового завдання (30 завдань) вступнику нараховується 1 тестовий бал.

Таблиця 1 - Переведення тестових балів до шкали 100-200 з фахового іспиту для вступників на здобуття освітнього ступеня «бакалавр»

Тестовий бал	Бал за шкалою 100-200	Тестовий бал	Бал за шкалою 100-200
3	100	19	153
4	107	20	155
5	114	21	157
6	121	22	159
7	126	23	163
8	131	24	167
9	134	25	171
10	137	26	175
11	140	27	181
12	143	28	187
13	145	29	193
14	147	30	200
15	148		
16	150		
17	151		
18	152		

ПЕРЕЛІК ІНФОРМАЦІЙНИХ ДЖЕРЕЛ, РЕКОМЕНДОВАНИЙ ВСТУПНИКУ ДЛЯ ПІДГОТОВКИ ДО ФАХОВОГО ІСПИТУ

1.Ковешніков В.С. Організація готельно-ресторанного господарства : Навч. посіб. / В.С. Ковешніков, А.Т. Матвієнко, О.Г. Разметова. Київ : Видавництво ЛіраК, 2021. 564 с.

2.Круль Г. Організація і технологія надання послуг гостинності : навч. посіб. 2-ге вид., перероб. і доп. / Г. Круль, О. Заячук. Чернівці : Чернівець. нац. ун-т ім. Ю. Федьковича, 2022. 488 с.

3.Архіпов В. В. Організація ресторанного господарства: навч. посіб. Видан.4-те. Київ: Центр учб. л-ри, 2019. 290 с.

4.Єрко І. В. Організація готельного господарства : конспект лекцій. Частина 2. Луцьк: ПП.. Іванюк, 2021. 178 с.

5.Мальська, М. П. Готельний бізнес: теорія і практика : підручник / М. П. Мальська, І. Г. Пандяк ; М-во освіти і науки України, Львів. нац. ун-т ім. І. Франка. - 2-ге вид., перероб. та допов. Київ : Центр учб. літ., 2019. 471 с.

6.Данько Н. І. Основи готельно-ресторанної справи : навч. посіб./ за заг. ред. А. Ю. Парфіненка. Х. : ХНУ ім. В. Н. Каразіна, 2017. 288 с.

7. Мальська М. П., Гаталяк О. М., Ганич Н. М. Ресторанна справа: технологія та організація обслуговування туристів (теорія та практика) : підручник. Київ : ЦУЛ, 2018. 304 с.

8.Круль Г., Заячук О. Організація і технологія надання послуг гостинності : навч. посіб. 2-ге вид., перероб. і доп. / Г. Круль, О. Заячук – Чернівці : Чернівець. нац. ун-т ім. Ю. Федьковича, 2022. 488 с.

9.Мостова Л.М., Новікова О.В., Ракленко І.М. Організація обслуговування в ресторанному господарстві. Харків: Світ книг, 2017. 657 с.

10.Мялковський О. В. Барна справа: теорія і практика приготування змішаних напоїв : підручник. Київ: Кондор, 2017. 376 с.

11.Малюк Л. П., Варипасва Л. М. Професійна етика та етикет у готельно-ресторанному бізнесі: навч. посібник. Х. : ХДУХТ, 2016. 146 с.