

**ЗАКЛАД ВИЩОЇ ОСВІТИ
«УНІВЕРСИТЕТ КОРОЛЯ ДАНИЛА»**

ЗАТВЕРДЖЕНО

на засіданні Вченої ради

«25» березня 2021 р., протокол №10

ПРОГРАМА

фахового вступного випробування

для прийому на навчання за

першим (бакалаврським) рівнем

зі спеціальності: 241 «Готельно–ресторанна справа»

Освітня програма: «Менеджмент готельно–ресторанного бізнесу»

Галузь знань: 24 Сфера обслуговування

(денної та заочної форми навчання)

Івано-Франківськ

2021 р.

Програма фахового вступного випробування для першого (бакалаврського) рівня галузі знань 24 «Сфера обслуговування» спеціальності 241 «Готельно-ресторанна справа» за освітньою програмою «Менеджмент готельно-ресторанного бізнесу» на базі освітньо-кваліфікаційного рівня молодшого спеціаліста, освітньо-професійного ступеня фахового молодшого бакалавра, освітнього ступеня молодшого бакалавра. Івано-Франківськ: ЗВО Університет Короля Данила, 2021. – 15 с.

Укладачі:

Горішевський П. А. – в. о. завідувача кафедри туризму та готельно-ресторанної справи;

Мальована О.Г. – старший викладач кафедри туризму та готельно-ресторанної справи.

Програму затверджено на засіданні кафедри туризму та готельно-ресторанної справи (протокол № 7 від 03 березня 2021 року).

© Університет Короля Данила, 2021 р.

© П.А. Горішевський, 2021 р.

© О.Г.Мальована, 2021 р.

1. ЗАГАЛЬНІ ПОЛОЖЕННЯ

Спеціальність 241 «Готельно-ресторанна справа» (Освітня програма «Менеджмент готельно-ресторанного бізнесу») направлена на підготовку нової генерації висококваліфікованих менеджерів готельно-ресторанної справи із широким доступом до працевлаштування завдяки здобутим знанням і компетентностям, а також на здобуття студентами поглиблених теоретичних та практичних знань і умінь з менеджменту та маркетингу готельно – ресторанної справи.

Метою фахового вступного випробування зі спеціальності 241 «Готельно – ресторанна справа» є визначення рівня професійних умінь та навичок необхідних для опанування дисциплін за програмою підготовки фахівців за першим (бакалаврським) рівнем вищої освіти спеціальності 241 «Готельно – ресторанна справа » (Освітня програма «Менеджмент готельно – ресторанного бізнесу»).

Фахове вступне випробування здійснюється шляхом оцінювання рівня професійних знань, умінь та навичок абітурієнтів з використанням загальнодержавних методів комплексної діагностики.

Зміст програми фахового вступного випробування. Для фахового вступного випробування при прийомі на навчання за першим (бакалаврським) рівнем вищої освіти зі спеціальності 241 «Готельно-ресторанна справа» екзаменаційні завдання формуються з фахових дисциплін.

Фахове вступне випробування проводиться в письмовій формі та триває 2 академічні години. Під час випробування використовується кулькова або гелева ручка чорного чи синього кольору. Усі інші речі та пристрої використовувати заборонено. Мобільні телефони під час вступного випробування повинні бути виключені. Порядок проведення вступного випробування визначається «Правилами прийому до ЗВО Університет Короля Данила у 2021 році».

2. ПРОГРАМОВІ ВИМОГИ З ДИСЦИПЛІН, ЩО ВІНОСЯТЬСЯ НА ФАХОВЕ ВСТУПНЕ ВИПРОБУВАННЯ «Організація готельного господарства»

Тема. Історія становлення та розвиток сфери гостинності. Сутність та особливості готельних послуг

1. Головні історичні періоди розвитку готельної сфери у світі.
2. Історія розвитку готельної сфери в Україні.
3. Сутність та особливості готельних послуг.

Тема. Основні принципи типології готельних підприємств та засоби розміщення готельного типу

4. Типологія засобів розміщення.
5. Ознаки типології сучасних готельних підприємств.
6. Засоби розміщення готельного типу.

Тема. Класифікація готельних підприємств, служб та відділів готелю

7. Основні принципи класифікації готельних підприємств.
8. Категорії готелів за якістю послуг.
9. Класифікація служб та відділів готелю, їх призначення.

Тема. Міжнародна класифікація номерів у готелі

10. Класифікація готельних номерів згідно міжнародного стандарту.
11. Класифікація готельних номерів згідно їх розташування.
12. Класифікація готельних номерів згідно виду з вікна.
13. Класифікація готельних номерів згідно їх місткості, особливостей.

Тема. Організація прилеглої території навколо готелю, приміщень вестибюльної групи, житлових приміщень

14. Організація прилеглої території навколо готельних будівель.
15. Організація приміщень вестибюльної групи.
16. Особливості організації житлових приміщень.

Тема. Організація блоку приміщень харчування, адміністративних приміщень, комфорту внутрішнього простору готелів

17. Організація блоку приміщень харчування.
18. Організація адміністративних приміщень.

19. Складові частини комфорту внутрішнього простору готельних будівель.

Тема. Організація і технологія функціонування служби обслуговування приміщень вестибюльної групи. Організація обслуговування гостей службою бронювання

20. Характеристика, основні функції та структура служби обслуговування приміщень вестибюльної групи.

21. Посадові обов'язки працівників служби обслуговування приміщень вестибюльної групи.

22. Організація обслуговування службою бронювання. Характеристика технічних засобів та організаційних форм для бронювання.

23. Технологія бронювання номерів (місць) у готелях.

Тема. Організація і технологія обслуговування гостей службою прийому і розміщення

24. Характеристика, вимоги та склад працівників служби прийому і розміщення.

25. Технологія обслуговування гостей службою прийому та розміщення: реєстрація, визначення номерів та тарифів.

26. Оплата готельних послуг, відкриття рахунку клієнта, реєстрація зміни номерів, оформлення від'їзду.

Тема. Організація і технологія функціонування служби номерного фонду

27. Характеристика та склад служби номерного фонду.

28. Технологія прибирання номерів.

29. Використання електронних замкових систем у готелях.

Тема. Організація і технологія обслуговування гостей службою громадського харчування

30. Типи та особливості організації підприємств громадського харчування при готелях.

31. Організація і управління службою громадського харчування у готелях.

32. Організація і технологія надання послуг з харчування у номерах готелю.

Тема. Організація надання основних і додаткових послуг у готелях.

Якість обслуговування у готельній сфері

33. Особливості процесу надання основних послуг у готелях.
34. Організація надання додаткових послуг у готелях.
35. Якість обслуговування у готельній сфері.

«Організація ресторанного господарства»

Тема. Форми обслуговування та особливості їх застосування під час презентацій, свят

1. Характеристика методів і форм обслуговування.
2. Види сервісу у закладах ресторанного господарства.
3. Застосування різних форм обслуговування під час презентацій, свят.

Тема. Класифікація кейтерингу. Організація кейтерингового обслуговування споживачів

4. Різновиди кейтерингу: у приміщенні; поза приміщенням; індивідуальний кейтеринг; роз'їзний кейтеринг; роздрібний кейтеринг.
5. Організація повносервісного кейтерингового обслуговування. Види кейтерингових послуг при виїзному ресторанному обслуговуванні.
6. Кейтерингове обслуговування готовими продуктами харчування.

Тема. Класифікація закладів ресторанного господарства. Характеристика торгових приміщень.

7. Класифікація та типи закладів ресторанного господарства.
8. Види торговельних приміщень, їх призначення та характеристика.
9. Устаткування залів. Сучасні вимоги до меблів.

Тема. Асортимент та характеристика фарфоро-фаянсового, скляного, металевого, керамічного посуду, наборів та столової білизни

10. Характеристика порцелянового та фаянсового посуду.
11. Характеристика керамічного посуду.
12. Характеристика металевого посуду.
13. Характеристика наборів основної та допоміжної груп.
14. Характеристика скляного та кришталевого посуду.
15. Характеристика ресторанної білизни.

16. Норми оснащення, зберігання та облік посуду, наборів, столової білизни у ЗРГ.

Тема. Види меню. Складання меню для різних типів закладів ресторанного господарства

17. Характеристика видів меню.

18. Порядок складання виробничих програм для підприємств з повним циклом виробництва. Планове меню та план-меню.

19. Створення меню у закладах ресторанного господарства. Вимоги до оформлення меню у закладах ресторанного господарства.

Тема. Технологічний процес сервіровки столів у ресторанах. Технологічний процес обслуговування споживачів у закладах ресторанного господарства

20. Підготовка торговельного залу. Підготовка столового посуду, наборів, столової білизни.

21. Попередня сервіровка столів у ресторані.

22. Зустріч і розміщення гостей. Прийом і оформлення замовлення.

23. Прибирання столів і заміна використаного посуду. Порядок розрахунку з відвідувачами.

Тема. Особливості подачі страв і напоїв у закладах ресторанного господарства

24. Правила подачі холодних страв і закусок.

25. Правила подачі гарячих закусок.

26. Правила подачі супів.

27. Правила подачі других гарячих страв.

28. Правила подачі солодких страв і фруктів.

29. Правила подачі гарячих і холодних напоїв.

Тема. Технологічний процес обслуговування споживачів вином. Карта вин. Подача алкогольних, слабоалкогольних, безалкогольних напоїв

30. Обов'язки сомельє. Оснащення робочого місця сомельє посудом, наборами, столовою білизною, що використовуються для подавання напоїв.

31. Оформлення карти вин. Послідовність запису напоїв у винній карті, у преїскуранті.
32. Техніка обслуговування гостей винами.
33. Рекомендації щодо вживання вин. Підбір посуду для подавання.
34. Рекомендації щодо вживання алкогольних напоїв. Підбір посуду для подавання.
35. Рекомендації щодо споживання пива, безалкогольних напоїв та води. Підбір посуду для подавання.

Тема. Організація обслуговування послугою харчування у номерах готелів. Організація харчування туристів у готельно-туристичних комплексах

36. Організація харчування іноземних туристів.
37. Типи харчування туристів при готельних комплексах.
38. Характеристика закладів ресторанного господарства при готелі. Послуги готелю.
39. Форми обслуговування споживачів офіціантами в готельних комплексах.
40. Характеристика послуги з харчування у номерах готелів.
41. Організація обслуговування індивідуальних іноземних туристів у ресторанах.
42. Організація обслуговування груп іноземних туристів.

Тема. Класифікація бенкетів. Характеристика бенкетів із розміщенням гостей за столом

43. Класифікація бенкетів і прийомів.
44. Порядок прийому замовлення на обслуговування свят. Складання договору-замовлення, замовлення-рахунок. Порядок розрахунку.
45. Визначення загальної площі бенкетної зали. Форми розміщення гостей за бенкетними столами. Визначення кількості столів.
46. Визначення кількості столового посуду, наборів.
47. Визначення столової білизни, кількості офіціантів.
48. Організація обслуговування бенкету за столом із повним обслуговуванням офіціантами.

49. Організація обслуговування бенкету за столом із частковим обслуговуванням офіціантами. Характеристика меню для бенкету за столом із частковим обслуговуванням.

50. Організація бенкету-прийому за типом шведського стола.

51. Організація бенкет-чаю.

Тема. Характеристика бенкетів без розміщення гостей за столом

52. Організація обслуговування бенкету-фуршету.

53. Організація обслуговування бенкету-коктейлю.

54. Організація обслуговування бенкету-коктейлю-фуршету.

55. Організація обслуговування бенкету коктейль-парті.

Тема. Спеціальні форми обслуговування на підприємствах харчування

56. Обслуговування за типом «шведський стіл».

57. Характеристика прискорених форм обслуговування, як: «Клубна форма», «Блок-стіл», «Експрес-сервіс».

58. Організація прогресивних форм прискореного обслуговування.

Тема. Обслуговування учасників конференцій, семінарів, переговорів

59. Організація денного раціону харчування для учасників форумів, нарад, з'їздів, конференцій.

60. Організація буфет-фуршет, кава-брейк та бізнес-брейк для учасників форумів, нарад, з'їздів, конференцій у перервах між засіданнями.

61. Організація прийомів для учасників офіційних заходів (нарад, з'їздів з діловою метою).

62. Складання меню та його оформлення для бенкет-прийому. Особливості сервірування столу.

63. Організація обслуговування гостей на бенкет-прийомах.

«Технологія продукції ресторанного господарства»

Тема. Основні стадії технологічного процесу виробництва продукції ресторанного господарства

1. Поняття технологічного процесу виробництва продукції ресторанного господарства. Приймання та зберігання сировини і харчових продуктів.

2. Механічна і гідромеханічна обробка сировини та продуктів і приготування кулінарних напівфабрикатів.

3. Теплова обробка напівфабрикатів, приготування готової їжі, порціонування та організація споживання.

Тема. Виробництво напівфабрикатів з овочів, риби, м'яса, субпродуктів, птиці, кроликів

4. Технологічний процес механічної кулінарної обробки овочів, та форми їх нарізки.

5. Технологічний процес механічної кулінарної обробки риби.

6. Приготування напівфабрикатів з риби, із рибної натуральної січеної та котлетної мас. Вимоги до якості, умови та строк реалізації напівфабрикатів.

7. Кулінарне використання частин м'яса з яловичини, свинини, баранини, телятини та приготування з них великошматкових, порційних, дрібношматкових напівфабрикатів. Вимоги до якості, умови та строк реалізації напівфабрикатів.

8. Напівфабрикати із м'ясної натуральної січеної та котлетної мас.

9. Напівфабрикати із птиці та кролика. Вимоги до якості, умови та строк реалізації напівфабрикатів.

Тема. Технологія приготування супів

10. Класифікація супів за температурою подавання, способом приготування та основою.

11. Асортимент, характеристика супів заправних (борщів, щів, капустаків, розсольників, солянок, супів картопляних). Вимоги до якості.

12. Асортимент характеристика бульйонів прозорих, супів-пюре, кулешів, молочних, холодних, солодких супів. Вимоги до якості.

Тема. Технологія приготування соусів

13. Класифікація соусів. Асортимент, приготування та кулінарне призначення соусів червоних. Підбір соусів червоних до страв. Вимоги до якості.

14. Асортимент, приготування та кулінарне призначення соусів білих, соусів грибних, сметанних та молочних. Підбір соусів до страв. Вимоги до якості.

15. Асортимент, особливості приготування та кулінарне призначення соусів яєчно-масляних, сумішей масляних та соусів на олії та оцті.

Тема. Технологія приготування холодних страв та закусок, гарячих закусок

16. Асортимент, кулінарна характеристика холодних закусок та холодних страв. Підбір соусів до холодних страв. Підбір посуду для подавання.

17. Асортимент, кулінарна характеристика гарячих закусок. Підбір посуду для подавання.

Тема. Технологія приготування других гарячих страв

18. Асортимент, характеристика страв та гарнірів із овочів та грибів. Підбір соусів. Вимоги до якості, умови, строки реалізації. Норми виходу.

19. Асортимент, кулінарна характеристика страв із риби, із натуральної січеної, котлетної рибної маси. Підбір гарнірів і соусів до рибних страв. Підбір посуду для подавання.

20. Асортимент, кулінарна характеристика страв з м'яса, субпродуктів, із січеної натуральної маси і котлетної маси. Підбір гарнірів і соусів до страв. Підбір посуду до подавання.

21. Асортимент, характеристика страв із птиці, дичини і кроликів. Підбір гарнірів і соусів. Підбір посуду до подавання.

22. Асортимент, кулінарна характеристика страв із яєць і свіжого сиру. Підбір посуду до подавання.

Тема. Технологія приготування солодких страв та гарячих напоїв

23. Технологія приготування і подавання холодних солодких страв. Підбір посуду, вимоги до якості, строки реалізації.

24. Технологія приготування і подавання гарячих солодких страв. Підбір посуду, вимоги до якості, строки реалізації.

25. Асортимент, технологія приготування, правила подавання гарячих напоїв. Вимоги до якості.

Тема. Технологія приготування страв та кулінарних виробів з борошна

26. Технологія приготування прісного тіста. Асортимент, технологія приготування, відпускання страв із борошна. Вимоги до якості, умови та строки реалізації.

27. Способи приготування тіста дріжджового, його різновиди. Асортимент, технологія приготування кулінарних виробів із тіста дріжджового. Вимоги до якості, умови та строки реалізації.

Тема. Технологія приготування кондитерських виробів

28. Технологічний процес приготування тіста пісочного. Асортимент, рецептури виробів. Вимоги до якості, строк реалізації.

29. Технологічний процес приготування тіста бісквітного. Асортимент, рецептури виробів. Вимоги до якості, строк реалізації.

30. Технологічний процес приготування тіста заварного. Асортимент, рецептури виробів. Вимоги до якості, строк реалізації.

31. Технологічний процес приготування тіста прісного листкового. Асортимент, рецептури виробів. Вимоги до якості, строк реалізації.

3. ПОРЯДОК ПРОВЕДЕННЯ КОНКУРСНОГО ВІДБОРУ

Конкурсний відбір проводиться згідно конкурсного балу, який обчислюється шляхом додавання результату фахового вступного випробування, середнього балу документа (додатка до диплому молодшого спеціаліста, фахового молодшого бакалавра). Середній бал диплому та конкурсний бал обчислюється згідно з порядком, визначеним Правилами прийому, та вноситься до Єдиної бази. У разі, коли на одне місце претендують декілька вступників з однаковим результатом іспиту, приймальна комісія враховує середній бал додатку до диплому молодшого спеціаліста, фахового молодшого бакалавра.

СТРУКТУРА ЕКЗАМЕНАЦІЙНОГО БІЛЕТА

Завдання для фахового вступного випробування на навчання за першим (бакалаврським) рівнем вищої освіти включає: 30 тестових завдань з фахових дисциплін.

Білеті мають різні варіанти завдань, приблизно однакового рівня складності.

5. СПИСОК РЕКОМЕНДОВАНОЇ ЛІТЕРАТУРИ

1. Нечаюк Л.І. Готельно-ресторанний бізнес: менеджмент. Вид. 3-є. переробл. і допов. Київ : Центр учбової літератури, 2020, 344 с.
2. Круль Г.Я. Основи готельної справи : навч. посіб. Київ : Центр учбової літератури, 2017, 368 с.
3. Архіпов В.В. Організація ресторанного господарства : навч. посіб. Вид. 2-ге, переробл. і допов. Київ : Центр учбової літератури, 2012, 280 с.
4. П'ятницька Н.О. Організація обслуговування у закладах ресторанного господарства : підручник. Вид. 2-ге, переробл. і допов. Київ : Центр учбової літератури, 2011, 584 с.
5. Мостова Л. М. Організація обслуговування на підприємствах ресторанного господарства : навч. посіб. Вид. 2-ге. Київ : Ліра-К, 2011, 388 с.
6. Литвиненко Т.К. Новітні технології обслуговування у сфері ресторанного бізнесу : навч. посіб. Київ : КНТЕУ, 2011, 215 с.
7. Сокол Т.Г. Організація обслуговування в готелях і туристичних комплексах : підручник. Київ : Альтерпрес, 2009, 447 с.
8. Сало Я.М. Організація обслуговування населення на підприємствах ресторанного сервісу. Ресторанна справа : довідник офіціанта. Львів : Афіша, 2009, 304 с.
9. Шумило Г.І. Технологія приготування їжі : навч. посіб. Київ : Кондор, 2003, 506 с.
10. Доцяк В.С. Українська кухня : підруч. для учнів проф.-техн. закл. освіти. Львів : Оріана-Нова, 1998, 556 с.
11. Мальська М.П., Пандяк І.Г. Готельний бізнес: теорія та практика : навч. посіб. Київ : Центр учбової літератури, 2017, 472 с.
12. Байлик С.І., Писаревський І.М. Організація готельного господарства: навч. посіб. Харків : ХНУМГ ім.О.М.Бекетова, 2015, 329 с.
13. Ростовський В.С., Новікова О.В. Технологія виробництва борошняних кондитерських виробів: навч. посіб. Київ : Ліра, 2009, 547 с.

14. Лисюк Г.М., Самохвалова О.В. Технологія борошняних кондитерських і хлібобулочних виробів: навч. посіб. Суми : ВТД "Університетська книга", 2009, 464 с.
15. Бойко М.Г., Гопкало Л.М. Організація готельного господарства : підручник. Київ : нац. торг.-екон. ун-т, 2006, 448 с.
16. Нечаюк Л.І., Телеш Н.О. Готельно-ресторанний бізнес: менеджмент : навч. посіб. Київ : Центр навчальної літератури, 2003, 348 с.
17. Зайцева Г.Т., Горпинко Т.М. Технологія виготовлення борошняних кондитерських виробів : підруч. для проф.-техн. закладів. Київ : Вікторія, 2002, 400 с.
18. Мальська М.П., Гаталюк Н.М., Ганич Н.М. Ресторанна справа: технологія та організація обслуговування туристів (теорія та практика) : підручник. Київ : Центр учбової літератури, 2013, 304 с.
19. Капліна Т.В., Білоусько О.А., Шаповал Н.І. та ін. Технологія продукції ресторанного господарства. Полтавська кухня : навч. посіб. Київ : Центр учбової літератури, 2008, 280 с.
20. Головка О.М., Кампов Н.С., Махлинець С.С., Симочко Г.В. Організація готельного господарства : навч. посіб. Київ : Кондор, 2011, 410 с.
21. Мунін Г. Б., Карягін Ю. О., Роглев Х. Й., Руденко. С. І. Менеджмент готельно-ресторанного бізнесу : навч. посіб. Київ : Кондор, 2008, 460 с.
22. Лук'янова Л.Г., Федорченко В. К., Дорошенко Т. Т., Мініч І. М. Уніфіковані технології готельних послуг : навч. посіб. Київ : Вища школа, 2001, 237 с.
23. Михайлов В.М., Радченко Л.О., Новікова О.В., Льовшина Л.Д., М'ячиков О.В., Терещенко Л.В. Технологія приготування їжі: Українська кухня : навч. посіб. Харків : Світ книг, 2012, 537 с.
24. Збірник нормативних документів державного регулювання у сфері ресторанного бізнесу : уклад. Маляк Л.П., Черевко О.І., Дейниченко Г.В. Харків : ХДУХТ, 2003, 488 с.
25. Збірник рецептур національних страв та кулінарних виробів для підприємств громадського харчування всіх форм власності : уклад.

Шалимінов О.В., Дятченко Т.П., Кравченко Л.О. та ін. Київ : А.С.К. Арій, 2000, 848 с.

26. ДСТУ 4527:2006. Послуги туристичні. Засоби розміщування. Терміни та визначення. [Чинний від 2006-02-28]. Київ, 2006. 24 с. (Національний стандарт України).
27. ДСТУ 4269:2003. Послуги туристичні. Класифікація готелів. [Чинний від 2003-12-23]. Київ, 2003. 13 с. (Національний стандарт України).
28. ДСТУ 4268:2003. Послуги туристичні. Засоби розміщування. Загальні вимоги. [Чинний від 2003-12-23]. Київ, 2004. 10 с. (Національний стандарт України).
29. ДСТУ 3862:99. Ресторанне господарство. Терміни і визначення. [Чинний від 2003-12-01]. Київ, 2003. № 185. (Національний стандарт України).
30. ДСТУ 4281:2004. Заклади ресторанного господарства. Класифікація. [Чинний від 2004-07-01]. Київ, 2004, (Національний стандарт України).