

МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ
СХІДНОУКРАЇНСЬКИЙ НАЦІОНАЛЬНИЙ УНІВЕРСИТЕТ
ІМЕНІ ВОЛОДИМИРА ДАЛЯ

ЗАТВЕРДЖУЮ
Голова Приймальної комісії
О.В. Поркуян
_____ 2017 р.



ПРОГРАМА

фахового вступного випробування
для прийому на навчання для здобуття освітнього ступеня бакалавра
спеціальності 241 «Готельно-ресторанна справа»
(зі скороченим терміном навчання)
на основі здобутого раніше освітнього ступеня
або освітньо-кваліфікаційного рівня

Северодонецьк – 2017

Програма складена на підставі робочого навчального плану напряму підготовки 241 «Готельно-ресторанна справа».

Затверджено на засіданні кафедри туризму і готельного господарства 21.03.2017 р., протокол № __.

РОЗРОБНИКИ ПРОГРАМИ:

к. е. н. доц. Зеленко О. О.

к. і. н. Данільєва Ю. Г,

к. геогр. н. Заваріка Г. М.

ас. Стеганець С. С.

1. Загальні положення та зміст програми.

Розвиток готельно-ресторанної справи розглядається як одна з найперспективніших галузей господарства в Україні. Перехід до ринкових відносин, євроінтеграційні процеси сприяють розвитку галузі. Тому підготовка бакалаврів за напрямком «Готельно-ресторанна справа» є необхідною для розвитку господарського комплексу України. В навчальному плані передбачений перелік дисциплін професійного спрямування, що є основою для підготовки фахівців даного напрямку навчання.

Завдання фахового вступного випробування зі спеціальності ґрунтується на необхідності виявлення рівня знань, набутих абітурієнтами при вивченні блоків спеціальних професійно-орієнтованих дисциплін за обраним напрямком підготовки під час навчання на здобуття освітньо-кваліфікаційного рівня «молодший спеціаліст».

У процесі підготовки до складання фахового вступного випробування слід урахувати наступні аспекти його проведення. Фахове вступне випробування проводиться у письмовій тестовій формі. Завдання іспиту матимуть 25 тестових питань з професійно орієнтованих дисциплін. Письмовий іспит проводиться протягом двох академічних годин.

Задача виявити якість отриманих теоретичних знань, практичних навичок, отриманими студентами в процесі здобуття освітньо-кваліфікаційного рівня молодшого спеціаліста.

Мета - оцінити рівень знань, вмінь та навичок з нормативних дисциплін циклу професійної підготовки за напрямом підготовки «Готельно-ресторанна справа»: «Організація ресторанного господарства», «Світовий туризм і готельне господарство», «Рекреаційні комплекси світу», «Товарознавство».

ДИСЦИПЛІНА 1. «ОРГАНІЗАЦІЯ РЕСТОРАННОГО ГОСПОДАРСТВА»

ОСНОВИ ОРГАНІЗАЦІЇ ЗАКЛАДІВ РЕСТОРАННОГО ГОСПОДАРСТВА ЯК ЛАНКИ З НАДАННЯ ПОСЛУГ. 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.). Класифікація послуг згідно з ДСГУ 3279-95 «Стандартизація послуг. Основні положення». Загальні вимоги до послуг та обслуговування. Класифікація послуг за основними ознаками.

ТИПИ ТА КЛАСИ ЗАКЛАДІВ РЕСТОРАННОГО ГОСПОДАРСТВА. Характеристика основних типів і класів закладів ресторанного господарства: практика обслуговування у ресторанах різного класу; специфіка ресторанів швидкого обслуговування; типи та різновиди кафе; їдальня-загальнодоступний заклад ресторанного господарства; асортимент закусточних та буфетів; види барів. Характеристика заготівельних підприємств, визначення видів, особливості діяльності.

ПРАВИЛА ТА ВИМОГИ ЩОДО РОБОТИ ЗАКЛАДІВ РЕСТОРАННОГО ГОСПОДАРСТВА. Рациональне розміщення мережі підприємств ресторанного господарства. Організаційно-правові форми підприємств ресторанного господарства, їх характеристика. Порядок організації та реєстрації товариства. Особливості виробничо-торговельної діяльності підприємства ресторанного господарства. Основні вимоги до створення оптимальних умов праці.

ОСНОВНІ ПРИНЦИПИ ОРГАНІЗАЦІЇ ПОСТАЧАННЯ ЗАКЛАДІВ РЕСТОРАННОГО ГОСПОДАРСТВА В СУЧАСНИХ УМОВАХ. Джерела, види та форми постачання. Види постачання підприємств ресторанного господарства. Джерела постачання та постачальники продуктів. Організація постачання. Вибір постачальника. Технологічний процес руху товару. Приймання продовольчих товарів. Організація матеріально-технічного постачання підприємств ресторанного господарства.

ОРГАНІЗАЦІЯ РОБОТИ СКЛАДСЬКОГО, ТАРНОГО ТА ТРАНСПОРТНОГО ГОСПОДАРСТВ. Призначення, компонування складських приміщень. Послідовність складських операцій. Склад складських приміщень залежно від потужності підприємств, їх оснащення. Санітарно-гігієнічні вимоги до складських приміщень. Організація зберігання продуктів. Організація тарного господарства. Призначення і класифікація тари. Транспорт для постачання товару і вимоги до нього.

ВИРОБНИЧИЙ ПРОЦЕС ЯК ОСНОВА ФОРМУВАННЯ ЗАКЛАДУ РЕСТОРАННОГО ГОСПОДАРСТВА. Характеристика основних елементів виробничого процесу: процесу праці, предметів та засобів праці. Класифікація виробничих процесів. Класифікація виробничих процесів: за призначенням,

перебігом у часі та ступеню автоматизації. Поняття та характеристика технологічного процесу. Операція як основна структурна одиниця виробничого процесу. Основні принципи організації виробництва.

ОСНОВИ ОРГАНІЗАЦІЇ ДОГОТІВЕЛЬНИХ ЦЕХІВ. Розміщення обладнання. Організація роботи гарячого цеху. Організація роботи супового відділення. Організація виробництва других страв, соусів і гарнірів. Організація роботи холодного цеху.

ОСНОВИ ОРГАНІЗАЦІЇ СПЕЦІАЛІЗОВАНИХ ЦЕХІВ. Організація роботи кондитерського цеху. Організація роботи цеху борошняних виробів. Організація роботи мийної кухонного посуду. Організація роботи експедиції. Організація роботи роздавальної.

ПРОЦЕС ТА УМОВИ ОБСЛУГОВУВАННЯ. КЛАСИФІКАЦІЯ МЕТОДІВ ОБСЛУГОВУВАННЯ СПОЖИВАЧІВ. Форми самообслуговування та їх характеристика. Очікування гостей. Резервування столиків. Зустріч гостей. Надання меню. Проведення переговорів щодо вибору страв. Вказівки щодо успішного ведення переговорів по прийому замовлення. Якість обслуговування.

ВИДИ СПОРУД, БУДІВЕЛЬ, ТОРГОВИХ ТА ПІДСОБНИХ ПРИМІЩЕНЬ. ХАРАКТЕРИСТИКА СПОРУД ТА БУДІВЕЛЬ, В ЯКИХ РОЗТАШОВАНІ ЗАКЛАДИ РЕСТОРАННОГО ГОСПОДАРСТВА. Вимоги до стану комфортності в приміщеннях: дотримання температурного режиму, вентиляції, санітарного стану. Характеристика торгівельних приміщень: вестибюль, аванзала, банкетна зала, сервіс-бар (буфет), мийна столового посуду, сервізна.

КЛАСИФІКАЦІЯ СТОЛОВОГО ПОСУДУ ЗА ВИДОМ МАТЕРІАЛУ, ЗА ФУНКЦІОНАЛЬНИМ ПРИЗНАЧЕННЯМ, ЗА ЗАСТОСУВАННЯМ. Класифікація столового посуду за видом матеріалу, за функціональним призначенням, за застосуванням. Характеристика та призначення порцелянового та фаянсового посуду. Стильове різноманіття порцелянового посуду. Характеристика керамічного посуду. Призначення посуду: утилітарне та декоративне. Гончарний та майоліковий посуд. 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.

ТЕХНОЛОГІЯ ОБСЛУГОВУВАННЯ СПОЖИВАЧІВ. Основні способи подавання страв і закусок. Технологічний процес обслуговування споживачів у ресторані. Способи подання страв та закусок: в обнос, з використанням підсобного столу, в стіл. Правила подання холодних страв та закусок, гарячих закусок. Асортимент продукції. Температурний режим подання. Посуд, що застосовується при цьому. Особливості подання супів. Асортимент продукції. Температурний режим подання. Посуд, що застосовується при цьому. Особливості подання других страв. Асортимент продукції. Температурний режим подання. Посуд, що застосовується при цьому.

ОБСЛУГОВУВАННЯ ПРИЙОМІВ ТА БЕНКЕТІВ. Класифікація бенкетів та прийомів. Організація підготовчої роботи до проведення банкетів.

Розробка плану проведення бенкетів з використанням методу сіткового планування та управління (СПУ). Організація обслуговування бенкетів за столом. Види прийомів. Організація проведення банкету за столом з частковим обслуговуванням офіціантами. Організація обслуговування бенкетів групи фуршет. Організація проведення банкету-коктейль. Особливості проведення банкету-парті, коктейль-фуршет, фуршет-десерт, фуршет-буфет. Організація обслуговування споживачів за типом «шведського столу» або «шведської лінії». Організація проведення банкету-чай, банкету-кава. Особливості обслуговування тематичних заходів.

ДИСЦИПЛІНА 2. «СВІТОВИЙ ТУРИЗМ І ГОТЕЛЬНЕ ГОСПОДАРСТВО»

ХАРАКТЕРИСТИКА І ОСОБЛИВОСТІ ГОТЕЛЬНИХ ПОСЛУГ.

Поняття “послуга”, “обслуговування”. Готельна послуга як складова сфери послуг. Особливості готельних послуг. Послуги гостинності: види та їх характеристика. Регламентація діяльності готельних закладів: стандартизація, сертифікація послуг. Соціальні нормативи готельних послуг.

ФУНКЦІОНАЛЬНО-ТЕХНОЛОГІЧНА СТРУКТУРА ПІДПРИЄМСТВА ГОТЕЛЬНОГО ТИПУ. Організаційна побудова готельного підприємства: типи організаційних структур, функції та вимоги до служб і підрозділів готельного закладу. Структура просторової організації технологічних процесів в готелі: основні технологічні процеси готельних послуг, характеристика і функції основних функціональних блоків приміщень сучасного готелю. Технологічні цикли: основний, допоміжний, обслуговуючий.

РИНОК ПОСЛУГ ГОСТИННОСТІ: ПОНЯТТЯ, СУТНІСТЬ, ОСОБЛИВОСТІ. Поняття, сутність та структура туристського ринку. Компоненти та механізм функціонування ринку послуг гостинності як складової туристського ринку. Сегментація ринку як засіб його ефективного функціонування. Умови, критерії та ознаки сегментації ринку готельних послуг.

СУЧАСНИЙ СТАН І ТЕНДЕНЦІЇ РОЗВИТКУ ІНДУСТРІЇ ГОСТИННОСТІ В УКРАЇНІ. Основні показники діяльності готельних закладів. Особливості розвитку готельного бізнесу в Україні. Проблеми функціонування індустрії гостинності. Санаторно-курортні (оздоровчі) заклади як складова індустрії гостинності України: характеристика і основні показники діяльності.

СУЧАСНИЙ СТАН ГОТЕЛЬНОГО ГОСПОДАРСТВА УКРАЇНИ: РЕГІОНАЛЬНИЙ АСПЕКТ. Характеристика, сучасний стан та тенденції розвитку готельного господарства в регіоні. Проблеми та перспективи розвитку готельного господарства регіону.

СТРАТЕГІЯ І ПРІОРИТЕТНІ НАПРЯМКИ РОЗВИТКУ ІНДУСТРІЇ ГОСТИННОСТІ В УКРАЇНІ. Стратегія розвитку індустрії гостинності в Україні. Пріоритетні напрямки розвитку ринку послуг гостинності в Україні. Програми розвитку індустрії гостинності в Україні.

СВІТОВИЙ ДОСВІД ФУНКЦІОНУВАННЯ ГОТЕЛЬНОЇ ІНДУСТРІЇ. Типологія та основні класифікації засобів розміщення туристів, їх характеристика.

Компоненти міжнародної готельної індустрії, їх структура і взаємозв'язок. Міжнародні готельні мережі та їх ефективність у розвитку туризму. Світовий досвід організації та управління у сфері гостинності.

ДИСЦИПЛІНА 3. «РЕКРЕАЦІЙНІ КОМПЛЕКСИ СВІТУ»

РЕКРЕАЦІЯ ТА РЕКРЕАЦІЙНА ДІЯЛЬНІСТЬ ЯК ГАЛУЗЬ НАУКОВОГО ПІЗНАННЯ. Сутність і значення рекреаційної діяльності. Рекреація як сфера господарчої діяльності, її місце в розвитку національних економік. Предмет вивчення дисципліни «Рекреаційні комплекси світу», її завдання та практична спрямованість. Основний категорійний апарат дисципліни: відпочинок, дозвілля, туризм, рекреант, турист, рекреаційний комплекс тощо. Становлення та основні етапи розвитку рекреації. Структура рекреаційної діяльності. Закони України про організацію відпочинку населення: «Про курорти», «Про туризм», «Про природно-заповідний фонд» тощо.

ТЕОРЕТИЧНІ ОСНОВИ ФОРМУВАННЯ РЕКРЕАЦІЙНИХ КОМПЛЕКСІВ. Міжнародний (територіальний) поділ праці як основний закон формування рекреаційних комплексів. Дія економічних законів нерівномірності розвитку, концентрації виробництва і міжнародної конкуренції у виробництві рекреаційно-туристичних послуг. Закономірності розвитку рекреації та туризму як системи: територіальна диференціація та інтеграція, функціональна структура, цілісність, різноманіття, взаємодія з іншими соціально-економічними системами. Цикл як форма організації рекреаційної діяльності. Види циклів та їх територіальна локалізація.

РЕКРЕАЦІЙНІ ПОТРЕБИ І РЕКРЕАЦІЙНИЙ ПОПИТ ТА РЕКРЕАЦІЙНО-РЕСУРСНИЙ ПОТЕНЦІАЛ - ОСНОВА ФОРМУВАННЯ РЕКРЕАЦІЙНИХ КОМПЛЕКСІВ. Рекреаційні потреби як основа територіальної організації рекреаційної діяльності. Їх види (суспільні, групові та індивідуальні) та взаємодія. Фактори формування рекреаційних потреб. Рекреаційний попит як основний фактор формування рекреаційних комплексів. Його особливості формування залежно від соціально-економічних умов. Роль ціни як фактора, що реалізує попит на рекреаційні послуги. Взаємозв'язок рекреаційних потреб і географічних особливостей території.

Фактори, що генерують суспільні рекреаційні потреби, і фактори, що реалізують ці потреби, забезпечуючи локалізацію рекреаційних комплексів. Атрактивність. Рекреаційні ресурси, їх види (природні, природно-технічні, історико-культурні), значення. Основні положення рекреаційної оцінки природних рекреаційних ресурсів.

ФОРМУВАННЯ ТА СТРУКТУРА РЕКРЕАЦІЙНОЇ ІНДУСТРІЇ. Сутність рекреаційно-туристичної індустрії. Матеріальна база як її основа. Багатокомпетентність рекреаційного господарства: первинні, вторинні та суміжні підприємства. Основні економічні показники роботи. Види і функціональна структура закладів рекреаційного обслуговування населення. Сучасний стан матеріальної бази рекреаційно-туристичного обслуговування. Особливості світового розміщення рекреаційних закладів та спеціалізованих комплексів. Форми

територіального зосередження закладів та територіальна структура рекреаційного простору, курорти, їх види, класифікація. Географія та класифікація комплексів відпочинку.

РЕКРЕАЦІЙНЕ РАЙОНУВАННЯ СВІТУ Й УКРАЇНИ. Сутність рекреаційного районування. Мета та його завдання. Фактори і умови формування рекреаційних районів. Характерні головні ознаки рекреаційного району. Одиниці сучасного рекреаційного районування. Поняття про рекреаційні центри, підрайони, райони, зони, їхній розмір та значущість.

ЄВРОПА- ПРОВІДНИЙ РЕКРЕАЦІЙНИЙ РЕГІОН СВІТУ. Фактори розвитку рекреаційного господарства в регіоні. Оцінка комплексу рекреаційних процесів. Особливості та етапи розвитку рекреаційного обслуговування, його сучасний стан. Групи країн Європи за характером і рівнем рекреаційного розвитку. Найбільші національні рекреаційні системи: високорозвинених урбанізованих країн Європи. Характеристика Середземноморського, Альпійського, Північноєвропейського, Причорноморського рекреаційних регіонів. Основні курорти та туристичні центри.

СЕРЕДЗЕМНОМОРСЬКИЙ РЕКРЕАЦІЙНИЙ КОМПЛЕКС - НАЙБІЛЬШ РОЗВИНЕНИЙ КУРОРТНИЙ КОМПЛЕКС СВІТУ. Склад Середземноморського рекреаційного комплексу. Його значення та частка у міжнародних рекреаційних потоках і валютних прибутках від розвитку рекреаційно-туристичного господарства. Основні етапи рекреаційного освоєння узбережжя, динаміка сучасного розвитку та спеціалізація країн. Характеристика основних рекреаційних районів Греції, Італії, Іспанії, Франції, Туреччини, Хорватії, Словенії, Марокко, Тунісу. Проблеми та перспективи розвитку району.

РОЗВИТОК РЕКРЕАЦІЙНИХ КОМПЛЕКСІВ АМЕРИКАНСЬКОГО КОНТИНЕНТУ. Склад регіону та його місце у світі за основними рекреаційно-туристичними показниками. Умови формування і розвитку рекреаційної індустрії, її територіальна диференціація, проблеми ресурсозбереження. Досвід США в організації національних парків. Туристські стежини як форма рекреаційного використання території. Значення внутрішнього туризму в розвитку рекреаційних комплексів Північної Америки. Характеристика основних рекреаційних регіонів США і Канади. Основні принципи управління та розвитку галузі «дозвілля» в США. Своєрідність рекреаційного потенціалу і його значення в економіці країн Латинської Америки. Проблеми рекреаційного освоєння Карибського регіону. Рекреація і туризм Центральноамериканського регіону. Можливості розвитку рекреаційних комплексів країн Південної Америки. Специфіка розвитку рекреаційної діяльності окремих країн (Бразилії, Мексики, Куби, Аргентини тощо).

РЕКРЕАЦІЙНІ КОМПЛЕКСИ КРАЇН АФРИКИ. Особливості розвитку рекреаційного господарства в країнах Африки на сучасному етапі. Рекреаційні ресурси та соціально-економічні фактори формування та розвитку рекреаційних комплексів країн Африки. Функціональні типи домінуючих рекреаційних комплексів та їхня характеристика. Територіальна структура рекреаційно-туристичної індустрії. Аналіз розвитку рекреаційних регіонів (Північного,

Східного, Західного, Південного й Острівного). Економічні проблеми рекреаційного природокористування.

СПЕЦИФІКА ФОРМУВАННЯ І РОЗВИТКУ РЕКРЕАЦІЙНИХ КОМПЛЕКСІВ І ЦЕНТРІВ ТУРИЗМУ В АЗІЇ. Місце і значення регіону в розвитку рекреації туризму світу. Нерівномірність рекреаційного розвитку країн Азії. Рекреаційно-ресурсний потенціал соціально-економічні фактори розвитку рекреаційних комплексів. Особливості формування, спеціалізація і розвиток рекреаційних комплексів Азії: Південно-Західного, Південно-Східного, Центрального, Південноазіатського регіонів. Характеристика рекреаційного комплексу окремих країн (Китаю, Індії, Індонезії, Японії тощо).

РЕКРЕАЦІЙНІ КОМПЛЕКСИ АВСТРАЛІЇ ТА ОКЕАНІЇ. Умови і фактори формування рекреаційних комплексів. Аналіз ресурсно-рекреаційного потенціалу. Види та рівень розвитку рекреаційно-туристського обслуговування в Австралії. Регіональна структура приїжджаючих рекреантів і туристів. Основні рекреаційні райони та центри Австралії. Спеціалізація рекреаційних комплексів Океанії.

ПРОБЛЕМИ РОЗВИТКУ РЕКРЕАЦІЙНИХ КОМПЛЕКСІВ КРАЇН СНД. Розвиток рекреаційного будівництва у 60-80-х роках ХХ ст. і формування системи рекреаційного обслуговування. Рівень і особливості використання рекреаційного потенціалу. Сучасний стан розвитку та формування рекреаційних комплексів Росії (Півдня європейської частини СНД, Поволжя, Сибіру та Далекого Сходу), Середньоазіатських держав та Казахстану, Білорусії й Молдови. Проблеми та перспективи взаємовигідного співробітництва у сфері рекреації та туризму країн СНД.

ФОРМУВАННЯ ТА РЕГІОНАЛЬНІ ПРОБЛЕМИ РОЗВИТКУ РЕКРЕАЦІЙНО-ТУРИСТИЧНОГО КОМПЛЕКСУ УКРАЇНИ. Характеристика рівня розвитку рекреаційної галузі, її функціональна структура та територіальна організація. Значення розвитку рекреації та туризму для підвищення рівня економічного розвитку регіонів України. Регіональні особливості розвитку іноземного туризму. Основні рекреаційні системи України, регіони та комплекси: Карпатський, АР Крим, Азово-Причорноморський регіон, Дніпровський (Національна програма «Намісто Славутича»), Поділля та Полісся. Характеристика і курортів та туристських центрів, перспективи подальшого розвитку.

Мета і шляхи подальшого рекреаційного освоєння території України. Екологічні проблеми попередження нераціонального використання рекреаційних ресурсів. Особливості координаційної й управлінської діяльності суб'єктів рекреації й туризму.

РЕКРЕАЦІЙНЕ ПРИРОДОКОРИСТУВАННЯ Й ОХОРОНА ПРИРОДИ У РЕКРЕАЦІЙНИХ КОМПЛЕКСАХ. Рекреаційний вплив на природне середовище. Його охорона та оптимальне використання у зв'язку з розвитком масового туризму та відпочинку. Рекреаційне використання територій, що охороняються. Проблеми мисливського туризму. Зміни природного середовища рекреаційних територій внаслідок інтенсивного розвитку рекреаційної діяльності. Екологічна ситуація і рекреаційне природокористування у великих рекреаційних

регіонах України. Правові аспекти рекреаційного природокористування. Визначення економічного збитку від непрямого використання рекреаційних ресурсів та завдання їм шкоди іншими галузями господарського комплексу.

ДИСЦИПЛІНА 4. «ТОВАРОЗНАВСТВО»

ЗАГАЛЬНІ ОСНОВИ ТОВАРОЗНАВСТВА. Товарознавство як наукова дисципліна. Предмет і завдання товарознавства Основні етапи розвитку товарознавства. Взаємозв'язок товарознавства з іншими науковими дисциплінами. Поняття про споживчі властивості та їх класифікація.

СТАН І ПЕРСПЕКТИВИ РОЗВИТКУ ВИРОБНИЦТВА, СПОЖИВАННЯ ТА ВИКОРИСТАННЯ ХАРЧОВИХ ПРОДУКТІВ І ПРЕДМЕТІВ МАТЕРІАЛЬНО-ТЕХНІЧНОГО ЗАБЕЗПЕЧЕННЯ У РЕСТОРАННОМУ ГОСПОДАРСТВІ. Завдання організації в умовах ринку. Сучасні вимоги до організації постачання продуктами та матеріально-технічними засобами Джерела постачання та постачальники продуктів. Організація постачання. Вибір постачальника. Форми і способи руху товару. Транспорт для постачання товару і вимоги до нього. Організація матеріально-технічного постачання підприємств ресторанного господарства. Терміни доставки устаткування та умови оплати регламентуються договором постачання

СИРОВИНА, ЇЇ СКЛАД ТА ВЛАСТИВОСТІ. ЗАКОНОМІРНОСТІ ФОРМУВАННЯ ЯКОСТІ ТА СПОЖИВЧИХ ВЛАСТИВОСТЕЙ В ПРОЦЕСІ ВИРОБНИЦТВА. Правові засади забезпечення якості та безпеки харчових продуктів і продовольчої сировини. Вимоги до транспортування, прийому та зберігання сировини для харчових продуктів.

ПРИНЦИПИ КЛАСИФІКАЦІЇ ТА АСОРТИМЕНТ ТОВАРІВ СТОЛОВОГО ПОСУДУ ТА БІЛИЗНИ. Класифікація, вимоги до посуду. Характеристика порцелянового, фаянсового та керамічного посуду. Характеристика скляного, кришталевого та мірного посуду. Характеристика металевих посуду. Види та призначення. Столові набори. Види, призначення та характеристика.

ФАКТОРИ, ЩО ВПЛИВАЮТЬ НА ЗМІНУ ЯКОСТІ ПІД ЧАС ЗБЕРІГАННЯ, ТРАНСПОРТУВАННЯ ТА РЕАЛІЗАЦІЇ ТОВАРІВ І ПРЕДМЕТІВ МАТЕРІАЛЬНО-ТЕХНІЧНОГО ЗАБЕЗПЕЧЕННЯ. Продовольча сировина як об'єкт зберігання. Зміна якісних характеристик продуктів при зберіганні. Умови та способи зберігання продукції.

2. Вимоги до рівня підготовки вступників

Вступник повинен

знати:

- основні поняття, визначення, терміни зазначених дисциплін;
- законодавчу базу, що регламентує діяльність готельно-ресторанних комплексів;
- класифікацію послуг згідно з ДСГУ 3279-95;
- характеристики основних типів і класів закладів ресторанного господарства;
- технологічні процеси руху товарів у закладах ресторанного господарства;
- географію розміщення рекреаційних комплексів на території України;
- типологію та основні класифікації засобів розміщення;
- види договорів в готельно-ресторанному господарстві та їх оформлення;
- основні показники діяльності готельних закладів;

уміти:

- проводити SWOT-аналіз готельно-ресторанних закладів;
- давати оцінку якості послуг в готельно-ресторанній сфері;
- розраховувати вартість проживання;
- оформляти документи для проживання в готелі;
- оцінювати якість продовольчих і непродовольчих товарів.

3. Перелік рекомендованої літератури

1. Про курорти: Закон України // Відомості Верховної Ради України. - 2000. - № 50.
2. Про туризм: Закон України // Всеукраїнські відомості. - 1995. - 21 листоп.
3. ДСТУ 4268:2003 “Послуги туристичні. Засоби розміщення. Загальні вимоги” (чинний від 01.07.2004).
4. ДСТУ 4269:2003 “Послуги туристичні. Класифікація готелів” (чинний від 01.07.2004).
5. ЗДСТУ 4281:2004 “Заклади ресторанного господарства. Класифікація”(чинний від 01.07.2004).
6. ДСТУ 4527:2006 “Послуги туристичні. Засоби розміщення. Терміни та визначення” (чинний від 01.10.2006).
7. Правила роботи закладів (підприємств) громадського харчування (наказ Міністерства економіки з питань Європейської інтеграції України від 27.07.2002 р., № 219)
8. Правила користування готелями й аналогічними засобами розміщення та надання готельних послуг/ (Наказ Держтурадміністрації України № 19 від 16.03.04).
9. Про затвердження Порядку надання послуг з тимчасового розміщення (проживання) - № 297 від 15.03.2006-08-02.
10. Правила обов’язкової сертифікації готельних послуг (Наказ Держстандарту №37 від 27.01.1999, зареєстровано у Мінюсті 15.04.1999 за№236/3529).
11. Александрова А.Ю. Международный туризм / А.Ю. Александрова. – М.: Аспект Пресс, 2004. – 470 с.
12. Акопій В.В. Організація і технологія надання послуг / В. В. Акопій - К. «Академія», 2006. - 312 с
13. Архіпов В.В. Організація ресторанного господарства / В. В. Архіпов - К. : Інкос, 2007. - 280 с.
14. Байлик С.И. Гостиничное хозяйство. Организация, управление, обслуживание. Учебное пособие: 3-е изд. / С. И. Байлик– К.: Дакор, 2008. – 288 с.
15. Белошарка М.И. Технология ресторанного обслуживания / М. И. Белошарка - М. : «Академия», 2006. - 224 с.
16. Богушева В.И. Организация обслуживания посетителей ресторанов и баров. / В. И Богушева - Ростов : Феникс, 2002. - 402 с.
17. Большой Глоссарий терминов международного туризма / Под ред. М. Б. Биржакова, В.И. Никифорова. – СПб.: Издательский дом Герда, Невский Фонд, 2002. – 704 с.
18. Браймер Р.А. Основы управления в индустрии гостеприимства. / Р. А. Браймер - М.: Аспект-Пресс, 1995.- 383 с.

19. Браун Т. Настольная книга официанта. / Т. Браун, К. Хеппер - Ростов на Дону : Феникс, 2001. - 230 с.
20. Буторова Н.В. Менеджмент и маркетинг иностранного туризма: обслуживание иностранных туристов в России. Учебное пособие. / Н. В. Буторова – М.: Советский Спорт, 1999. – 112 с.
21. В'їзний туризм. Навчальний посібник / Коваль П.Ф., Алешугіна Н.О., Андрєєва Г.П., Зеленська О.О., Григор'єва Т.В., Пархоменко О.Г., Дудко В.Б., Михайловський М.О., Бондар С.І. - Ніжин, Видавництво Лук'яненко В.В., 2010. – 304 с.
22. Воскресенский В.Ю. Международный туризм / В.Ю. Воскресенський. – М.: ЮНИТИ-ДАНА, 2006 – 255 с.
23. Все о туризме. Туристическая библиотека [Электронный ресурс] – Режим доступа: <http://tourlib.net/>
24. Всесвітня туристична організація. [Электронный ресурс] – Режим доступа: www.tourism.gov.ua.
25. Готелі України: від А до Я. - К.: Новий світ., 2003. – 274 с.
26. Державна служба статистики України [Електронний ресурс] – Режим доступа: <http://ukrstat.gov.ua>
27. Дубинина Т.И., Зарубежный опыт малых гостиниц. / Т.И. Дубинина, А.О. Яворская – М.: Университет гостиничного, туристского и ресторанного бизнеса, 1997. – 78 с.
28. Завадинська О.Ю. Организация ресторанного господарства за кордоном: навч. посібник. / О.Ю. Завадинська, Т.Е. Литвиненко - К. : КНТЕУ, 2003. - 89 с.
29. Зигель Л. Ресторанный сервис. Основы международной практики обслуживания для профессионалов и начинающих. / Зигель Л., Зигель С, Летер Р., Летер Х., Гутмайер В. – М. : Центр полиграф, 2003. - 210 с.
30. Любіцева О. Розвиток екологічного туризму в Україні / О. Любіцева, К. Сташук // Економічна та соціальна географія : наук. зб. - К., 2002. -Вип. 53. -С. 189-196.
31. Любіцева О.О. Туризмознавство: вступ до фаху: підручник / О.О. Любіцева, В.К. Бабарицька. – К.: Видавничо-поліграфічний центр «Київський університет», 2008. – 335 с.
32. Капрельянц Л. В. Функціональні продукти. / Л. В. Капрельянц, К. Г. Іоргачова — Одеса: Друк, 2003. — 312 с.
33. Карл Уильям Л. Организация обслуживания на предприятиях массового питания/ Карл Уильям Л. - М. : Сирин, 2002.-115 с.
34. Кудряшева А. А. Новые направления научно-технического развития в области питания, здоровья и экологии / А. А. Кудряшова // Пищевая промышленность. — 2005. — № 10. — С. 92—93.
35. Курочкин А.С. Организация производства / А. С. Курочкин - К. : МАУП, 2001. - 216 с.
36. Малюк Л.П.Організація роботи бармена: навч. посіб. / Л. П. Малюк, Н. В. Полстяна, Т. П. Кононенко - Харків: ХДАТОХ, 2002. - 214 с

37. Масляк П.О. Країнознавство : підруч. для студ. та викл. вищ. навч. закл. / П. О. Масляк. – К. : Знання, 2008. – 292 с.
38. Мостова Л.М. Організація обслуговування на підприємствах ресторанного господарства. Навч. Посібник. / Л. М. Мостова, О. В. Новікова – К.: Ліра, 2011. – 388 с.
39. Нечаюк Л. І., Готельно-ресторанний бізнес: менеджмент: Навч. посіб. / Л. І. Нечаюк, Н. О. Нечаюк– К.: Центр навчальної літератури, 2006. – 348 с.
40. Організація обслуговування у закладах ресторанного підприємства господарства: Підручник для вузів/ за аг. Ред.. проф.. Н.О. Пятницької –К.: Кондор, 2012. – 557 с.
41. П'ятницька Н.О. Організація обслуговування у підприємствах ресторанного господарства / Н. О. П'ятницька - К. : КНТУ, 2005. - 632 с
42. Рабе Б. Искусство сервировки. / Б. Рабе – В.: Внешсигма, 2000. - 111 с.
43. Роглев Х.Й. Основи готельного менеджменту: Навч. посіб. / Х. Й. Роглев– К.: Кондор, 2005. – 408 с.
44. Усов В.В. Организация производства обслуживания на предприятиях общественного питания. / В. В. Усов - М. : Профобридат, 2003. - 207 с.
45. Романов А.А. Зарубежное туристское страноведение: Учеб. Пособие. – М.: Советский спорт, 2001. – 288 с.
46. Саак А.Э., Якименко М.В. Менеджмент в индустрии гостеприимства (гостиницы и рестораны): Учебное пособие. / А. Э. Саак, М. В. Якименко – СПб.: Питер, 2007. – 432 с.
47. Смаль І.В. Туристичні ресурси світу / І.В. Смаль. – Ніжин: Видавництво Ніжинського державного університету імені Миколи Гоголя, 2010. – 336 с.
48. Стафійчук В.І. Туристичне країнознавство: туристичні ресурси світу. Європа, Азія, Австралія та Океанія : [навч. посіб.] / В. І. Стафійчук, О. Ю. Малиновська. – К. : Альтерпрес, 2009. – 427 с.
49. Уніфіковані технології готельних послуг: Навч. посібник / За ред. проф. В. К. Федорченка; Л. Г. Лук'янова, Т. Т. Дорошенко, Т. М. Мініч. – К.: Вища школа, 2001. – 237 с.
50. Явкін В.Г. Проблеми географії та менеджменту туризму / Явкін В.Г., Руденко В.П., Король О.Д. та ін. – Чернівці: Рута, 2006. – 260 с.

4. Критерії оцінювання

Оцінювання рівня підготовки, тобто знань і умінь вступника, відбувається на підставі наступних критеріїв:

1. Правильність відповіді;
2. Ступінь усвідомлення програмного матеріалу;

Кожне завдання включає: тести - 25 питань.

Результати фахового вступного випробування оцінюються за 12-ти бальною шкалою з урахування вищезазначених критеріїв за наступною шкалою:

Рівень підготовки	Відповіді на тести	Бал за 12-ти бальною системою
1	3	4
високий	24-25 правильних відповідей;	12
	22-23 правильних відповідей;	11
	20-21 правильних відповідей;	10
середній	18-19 правильних відповідей;	9
	16-17 правильних відповідей;	8
	14-15 правильних відповідей;	7
достатній	12-13 правильних відповідей;	6
	10-11 правильних відповідей;	5
	8-9 правильних відповідей;	4
низький	6-7 правильних відповідей;	3
	4-5 правильних відповідей;	2
	2-3 правильних відповідей;	1
дуже низький	1 правильна відповідь	0

Низький та дуже низький рівень підготовки є недостатніми для участі у рейтинговому конкурсі на зарахування.

5. Порядок проведення фахового вступного випробування

Фахове вступне випробування для вступу на навчання за освітньо-кваліфікаційним рівнем «бакалавр» проводиться у формі тестування.

Для проведення тестування формуються окремі групи вступників в порядку надходження (реєстрації) документів. Група складає не більше 30 осіб.

Список допущених до тесту ухвалюється рішенням атестаційної комісії, про що складається відповідний протокол, який передається до приймальної комісії.

Тестування проводиться згідно з розкладом фахових вступних випробувань, які передаються до приймальної комісії.

Для проведення тестування головами атестаційних комісій попередньо готуються переліки питань відповідно до «Програми фахових вступних випробувань». Програма фахових вступних випробувань оприлюднюється засобами наочної інформації на інформаційних стендах структурного підрозділу університету.

На тестуванні вступник з'являється з паспортом, при пред'явленні якого він отримує «Тестове завдання».

Результати тестування оцінюються за 12-бальною шкалою і відмічаються у «Тестове завдання».

Рівень знань вступника за результатами тестування заноситься також до відомості і підтверджується підписами трьох членів комісії. Відомість оформляється одночасно з «Тестовим завданням» вступника і передається до приймальної комісії.

Заяву про апеляцію вступник може подати в день оголошення результатів до 17.00 години

В. о. зав. кафедри туризму і
готельного господарства

Голова фахової атестаційної
комісії





к.і.н., доц. Данільєва Ю.Г.

доц. Целіщев О. Б.