

МОН УКРАЇНИ
УМАНСЬКИЙ НАЦІОНАЛЬНИЙ УНІВЕРСИТЕТ
(УНУ)



ЗАТВЕРДЖУЮ

Голова приймальної комісії УНУ

Олена НЕПОЧАТЕНКО

« 11 » квітня 2025 р.

ПРОГРАМА

фахового іспиту для здобуття ступеня бакалавра на основі НРК6, НРК7
(у тому числі іноземних громадян та осіб без громадянства) зі
спеціальності J2 «Готельно-ресторанна справа та кейтеринг» освітньої
програми «Готельно-ресторанна справа»

Голова фахової атестаційної комісії

A handwritten signature in blue ink, which appears to read "Lyubov Kovalenko", is written over a horizontal line.

Любов КОВАЛЕНКО

(підпис)

Умань – 2025

Укладачі: к. е. н., доцент Любов КОВАЛЕНКО (гарант освітньої програми); к.е.н., доцент Раїса КОЖУХІВСЬКА; к.е.н., доцент Діана НАГЕРНЮК.

Схвалено науково-методичною комісією факультету менеджменту (протокол № 5 від 08 квітня 2025 р.).

Схвалено вченою радою факультету менеджменту (протокол № 5 від 10 квітня 2025 р.).

ВСТУП

Програма фахового іспиту передбачає перевірку здатності до опанування навчальної програми освітнього ступеня бакалавра за спеціальністю J2 «Готельно-ресторанна справа та кейтеринг» освітньої програми «Готельно-ресторанна справа» на основі здобутих раніше компетентностей.

Програма містить змістові розділи дисциплін «Організація ресторанного господарства», «Організація готельного господарства», «Устаткування закладів готельно-ресторанного господарства».

Фаховий іспит має за мету перевірку рівня фахової підготовки абітурієнта і оцінювання готовності вступника до опанування освітньо-професійної програми першого (бакалаврського) рівня вищої освіти з галузі знань J Транспорт та послуги.

Обов'язковим є дотримання вступниками засад академічної доброчесності.

ХАРАКТЕРИСТИКА ЗМІСТУ ПРОГРАМИ, ДИСЦИПЛІНИ, ЇХ ТЕМИ, ЩО ВІНОСЯТЬСЯ НА ФАХОВИЙ ІСПИТ

1. ОРГАНІЗАЦІЯ РЕСТОРАННОГО ГОСПОДАРСТВА

1. Ресторанне господарство як складова індустрії гостинності.
2. Особливості створення та реєстрації закладів ресторанного господарства.
3. Матеріально-технічне забезпечення функціонування закладів ресторанного господарства.
4. Загальна характеристика методів і форм обслуговування.
5. Методи обслуговування споживачів у закладах ресторанного господарства.
6. Організація дозвілля в закладах ресторанного господарства.
7. Обслуговування бенкетів.
8. Особливості обслуговування прийомів за протоколом.
9. Організація кейтерингового обслуговування.
10. Організація обслуговування в ресторанах.
11. Організація обслуговування в закладах ресторанного господарства для дітей.
12. Організація обслуговування в закладах ресторанного господарства при готелі.
13. Ресторанне господарство в сучасних умовах.
14. Типи підприємств та послуги ресторанного господарства, вимоги до них.
15. Організація постачання підприємств ресторанного господарства.
16. Організація складського і тарного господарства.

17. Структура виробництва ресторанного господарства.
18. Організація виробництва в ресторанному господарстві.
19. Оперативне планування виробництва ресторанного господарства та технологічна документація.
20. Основи раціональної організації праці в ресторанному господарстві.

2. ОРГАНІЗАЦІЯ ГОТЕЛЬНОГО ГОСПОДАРСТВА

1. Історія розвитку готельного господарства.
2. Нормативно-правове регулювання готельної індустрії.
3. Фактори, що впливають на типізацію готельного господарства.
4. Характеристика основних типів засобів розміщення.
5. Характеристика підприємств готельного господарства для відпочинку.
6. Характеристика лікувально-оздоровчих підприємств готельного господарства.
7. Сучасний підхід до класифікації підприємств готельного господарства.
8. Класифікація підприємств готельного господарства України.
9. Функціональна організація приміщень підприємств готельного господарства.
10. Організація приміщень житлової групи.
11. Організація нежитлових груп приміщень підприємства готельного господарства.
12. Архітектура та інтер'єр підприємств готельного господарства.
13. Основні складові формування сучасного інтер'єру підприємств готельного господарства.
14. Кольори в інтер'єрі.
15. Технологія прибиральних робіт навколишньої території і вестибюльної групи приміщень.
16. Технологія прибиральних робіт у житлових групах приміщень.
17. Сутність послуг гостинності в готельному господарстві.
18. Технологія прийому та розміщення туристів у засобах розміщення.
19. Організація роботи служби прийому, розміщення та обслуговування.
20. Організація обслуговування на житлових поверхах.
21. Організація надання додаткових послуг підприємствами готельного господарства.
22. Організація інформаційного обслуговування на підприємствах готельного господарства.
23. Культура обслуговування в готельному господарстві.
24. Організація продовольчого і матеріально-технічного постачання в готельному господарстві.
25. Організація складського і тарного господарства.
26. Організація роботи обслуговуючих господарств.
27. Організація санітарно-технічного і інженерно-технічного обслуговування в готельному господарстві.

28. Особливості організації праці на підприємствах готельного господарства.
29. Рациональна організація праці робітників підприємств готельного господарства.
30. Нормування праці на підприємствах готельного господарства.

3. УСТАТКУВАННЯ ЗАКЛАДІВ ГОТЕЛЬНО-РЕСТОРАННОГО ГОСПОДАРСТВА

1. Поняття та призначення устаткування закладів готельно-ресторанного господарства. Універсальні кухонні машини та сортувально-колібрувальне устаткування.
2. Мийне та очищувальне устаткування.
3. Устаткування для перемішування, подрібнювання та різального устаткування
4. Жарильно-пекарське устаткування. Пароконвектомати.
5. Стравоварильне та водогрійне устаткування. Кавові станції.
6. Холодильне устаткування.
7. Устаткування для шведського столу та кейтерингу. Допоміжне устаткування.
8. Підйомно-транспортне устаткування. Технологічні автомати та механізовані лінії.
9. Автоматизовані системи управління в закладах готельно-ресторанного господарства.
10. Оснащення житлової, адміністративної, обслуговуючої та підсобної груп приміщень Устаткування для клінінгу, пралень та хімчисток.
11. Устаткування для послуг з організації дозвілля в агросадибах

ПРИКЛАД ТЕСТОВИХ ЗАВДАНЬ

1. Ресторанне господарство – це:

- А. Організаційно структурна одиниця у сфері ресторанного господарства, яка здійснює виробничо-торговельну діяльність: виробляє і (або) доготовляє, продає та організовує споживання продукції власного виробництва й закупних товарів, а також надає послуги з організації дозвілля споживачів;
- Б. Заклад (сукупність закладів), який є самостійним суб'єктом господарювання, має права юридичної особи і здійснює свою діяльність з метою одержання прибутку;
- В. Вид економічної діяльності щодо надання послуг для задоволення потреб споживачів у харчуванні з організацією дозвілля або без нього;
- Г. Підприємства, що здійснюють обробку сировини, випускають напівфабрикати і готову продукцію для подальшої їх реалізації з метою отримання прибутку.

КРИТЕРІЇ ОЦІНЮВАННЯ, СТРУКТУРА ОЦІНКИ І ПОРЯДОК ОЦІНЮВАННЯ ПІДГОТОВЛЕНOSTІ ВСТУПНИКІВ

Фаховий іспит проводиться у формі тестового контролю знань. Загальна кількість тестових завдань становить 150, з яких вступнику за допомогою інформаційної системи дистанційної освіти Moodle задається 50. Кожне завдання містить чотири варіанти відповідей, серед яких лише одна правильна. Результати фахового іспиту оцінюються за шкалою від 100 до 200 балів. Оцінювання відповідей здійснюється алгоритмом програми Moodle згідно структури оцінки. Особи, які набрали менше, ніж 100 балів, позбавляються права участі в конкурсі.

Для проведення фахового іспиту норма часу встановлюється не більше однієї астрономічної години.

Структура оцінки

Кількість вірних відповідей з 50 питань	Оцінювання за шкалою 100-200 балів	Кількість вірних відповідей з 50 питань	Оцінювання за шкалою 100-200 балів
1	102	26	152
2	104	27	154
3	106	28	156
4	108	29	158
5	110	30	160
6	112	31	162
7	114	32	164
8	116	33	166
9	118	34	168
10	120	35	170
11	122	36	172
12	124	37	174
13	126	38	176
14	128	39	178
15	130	40	180
16	132	41	182
17	134	42	184
18	136	43	186
19	138	44	188
20	140	45	190
21	142	46	192
22	144	47	194
23	146	48	196
24	148	49	198
25	150	50	200

СПИСОК РЕКОМЕНДОВАНОЇ ЛІТЕРАТУРИ

1. Готельно-ресторанний бізнес: навч. Посібник /О.А.Ніколайчук, Н.С.Приймак, О.А. Сімакова, А.В. Слащева, Ю.А. Горяйнова,Ю.М. Коренець, О.А. Боднарук, О.А. Пусікова,Є.Г. Клевцов; ред. О.А.Ніколайчук. – Кривий Ріг : Вид. ДонНУЕТ, 2022. 250с.
- 2.Кудла Н.Є. Сільський туризм. Основи підприємництва та гостинності: навч. посібник. Київ: «Центр учбової літератури», 2021. 152 с.
- 3.Економіка і аналіз готельних та ресторанних підприємств: конспект лекцій / уклад. І. О. Мельник. - Миколаїв : МНАУ, 2021. 62 с.
4. Економіка, менеджмент, маркетинг туризму та гостинності: навч. посібник / П.Г. Перерва, В.О. Матросова, О.М. Проскурня, Т.О. Кобелева, А.В. Косенко [та ін.]; ред.: проф. Перерва П.Г., проф. Матросова В.О., доц. Проскурня О.М.; Нац. техн. ун-т «Харків. політехн. ін-т». Харків, 2020. 893 с.
5. Галасюк С.С., Нездоймінов С.Г. Організація готельного господарства: навчально-практичний посібник. Одеса: ОНЕУ, 2019. 203 с.
6. Ковешніков В.С., Матвієнко А.Т., Разметова О.Г. Організація готельно-ресторанного господарства : Навч. посіб. Київ : Видавництво Ліра-К, 2018. 564 с.
7. Готельно-ресторанна справа. Навчально-методичне видання. [Б.М. Андрушків, Л.Я. Малюта, Г.Й. Островська та ін.]. Тернопіль : ФОП Паляниця В.А., 2018. 268 с.
8. Островська Г.Й. Особливості розвитку готельно-ресторанної справи: кухні народів світу. Навчальний посібник. Тернопіль: Підручники і посібники, 2018. 268 с.
9. Коваленко Л.Г., Непочатенко В.О., Нагернюк Д.В. Організація ресторанного господарства. ВПЦ «Візаві», Умань, 2018. 374 с.
10. HoReCa: навч. посіб.:у 3т. Т.3. Кейтеринг (2-вид.) / за заг. ред. А.А. Мазаракі. К.: КНТЕУ, 2017. 426 с.
11. Байлік С. І., Писаревський І. М. Організація готельного господарства: підруч. Харків. нац. ун-т міськ. госп-ва ім. О. М. Бекетова. Харків: ХНУМГ ім. О.М. Бекетова, 2015. 329 с.
12. Архіпов В. В. Організація ресторанного господарства: навч. посіб. К.: Центр учбової літератури, 2015. 280 с.
13. П'ятницька Г.Т. Ресторанне господарство України: ринкові трансформації, інноваційний розвиток, структурна переорієнтація: Монографія. К.: КНТЕУ, 2015. 465 с.
14. Бойко М.Г., Гопкало Л.М. Організація готельного господарства: підручник. К.: Київ. нац. торг.-екон. ун-т, 2015. 516 с.
15. Готельно-ресторанна справа. Навчально-методичне видання. Книга 1. / Б.М. Андрушків, Л.Я. Малюта, Г.Й. Островська та ін. Тернопіль: ФОП Паляниця В.А., 2018. 268 с.
16. Мальська М.П., Гаталяк О.М., Ганич Н.М. Ресторанна справа : Технологія та організація обслуговування туристів (теорія та практика) : підруч. Київ : Центр учбової літератури, 2013. 304 с.