

МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ
УМАНСЬКИЙ НАЦІОНАЛЬНИЙ УНІВЕРСИТЕТ САДІВНИЦТВА



«ЗАТВЕРДЖУЮ»

Голова приймальної комісії

Уманського НУС

О.О. Непочатенко

03 2021 р.

ПРОГРАМА

фахового вступного випробування для здобуття ступеня вищої освіти
«бакалавр» зі спеціальності 241 «Готельно-ресторанна справа» на базі
здобутого освітньо-кваліфікаційного рівня «молодший спеціаліст»,
«молодший бакалавр»
на I курс (зі скороченим терміном навчання) або
на II курс (з нормативним терміном навчання на вакантні місця)

Голова фахової атестаційної комісії


(підпис)

Л.Г. Коваленко

(ПБ)

Укладачі: к. е. н., доцент Коваленко Л.Г. - (гарант освітньої програми); к. е. н., доцент Нагернюк Д.В.; к. е. н., Терещук Н.В.;

Схвалено вченою радою факультету менеджменту (протокол № 5 від 03 березня 2021 р.).

Схвалено науково-методичною комісією факультету менеджменту (протокол № 6 від 11 лютого 2021 р.).

ВСТУП

Програма вступного фахового випробування передбачає перевірку здатності до опанування навчальної програми освітнього ступеня «бакалавр» за спеціальністю 241 «Готельно-ресторанна справа» на основі здобутих раніше компетентностей.

Вступне фахове випробування проводиться на комп'ютерах 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. Кожна правильна відповідь оцінюється у 4 бали. Результати фахового вступного випробування оцінюються за шкалою від 100 до 200 балів. Особи, які набрали менше, ніж 100 балів, позбавляються права участі в конкурсному відборі.

Для проведення вступного фахового випробування норма часу встановлюється не більше 1 астрономічної години.

За результатами вступного фахового випробування визначається сумарна кількість балів, на підставі якої Приймальна комісія приймає рішення про участь вступника у конкурсі та рекомендацію для зарахування на навчання до Уманського національного університету садівництва.

ХАРАКТЕРИСТИКА ЗМІСТУ ПРОГРАМИ, ДИСЦИПЛІНИ, ЇХ ТЕМИ, ЩО ВІНОСЯТЬСЯ НА ФАХОВЕ ВСТУПНЕ ВИПРОБУВАННЯ

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 групі 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. Раціональна організація праці робітників підприємств готельного господарства.
30. Нормування праці на підприємствах готельного господарства.

3. РЕСТОРАННА ІНДУСТРІЯ УКРАЇНИ

1. Ресторанне господарство – складова частина індустрії туризму
2. Підприємство – основна ланка галузі з постачання послуг.
3. Класифікація закладів ресторанного господарства.
4. Сутність послуги ресторанного господарства.
5. Вимоги до якості послуг ресторанного господарства.
6. Виробничо-торговельна структура закладів ресторанного господарства.
7. Сучасні тенденції розвитку ресторанного господарства у світі та Україні.
8. Створення та розвиток мереж ресторанного господарства.
9. Стратегія і пріоритетні напрямки розвитку ресторанної індустрії в Україні.
10. Історія розвитку ресторанного бізнесу.

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

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. Кожна правильна відповідь оцінюється у 4 бали. Результати фахового вступного випробування оцінюються за шкалою від 100 до 200 балів. В конкурсі беруть участь вступники, які за результатами фахового випробування отримали 100 і більше балів.

Особи, які набрали менше, ніж 100 балів, позбавляються права участі в конкурсному відборі.

Для проведення вступного фахового випробування норма часу встановлюється не більше 1 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
0	Не склав	25	100
1		26	104
2		27	108
3		28	112
4		29	116
5		30	120
6		31	124
7		32	128
8		33	132
9		34	136
10		35	140
11		36	144
12		37	148
13		38	152
14		39	156
15		40	160
16		41	164
17		42	168
18		43	172
19		44	176
20		45	180
21		46	184
22		47	188
23		48	192
24		49	196
		50	200

СПИСОК РЕКОМЕНДОВАНОЇ ЛІТЕРАТУРИ

1. Архіпов В.В. Організація обслуговування у закладах ресторанного господарства / В.В. Архіпов, В.А. Русавська. – К.: Центр учбової літератури, 2009. – 342 с.
2. Бойко М.Г. Організація готельного господарства : підручник / М.Г. Бойко, Л.М. Гопкало. – К. : Київ. нац. торг.-екон. ун-т, 2006. – 494 с.
3. Завадинська О.Ю. Організація ресторанного господарства за кордоном / О.Ю. Завадинська, Т.Є. Литвиненко – К.: КНТЕУ, 2004. – 342 с.
4. 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.
5. Круль Г.Я. Основи готельної справи. : навч. посібник. / Г.Я. Круль – К.: Центр навчальної літератури, 2011 – 368 с.
6. Лук'янов В.О. Організація готельно-ресторанного обслуговування / В.О. Лук'янов, Г.Б. Мунін. – К.: Кондор-Видавництво, 2012. – 346 с.
7. Мальська М.П. Ресторанна справа : Технологія та організація обслуговування туристів (теорія та практика) : підруч. / М.П. Мальська, О.М. Гаталяк, Н.М. Ганич. – Київ : Центр учбової літератури, 2013. – 304 с.
8. Мальська М.П. Організація готельного обслуговування: підручник / М.П. Мальська, І.Г. Пандяк, Ю.С. Занько. – К. : Знання, 2011. – 366 с.
9. Мостова Л.М. Організація обслуговування на підприємствах ресторанного господарства / Л.М. Мостова, О.В. Новікова – К.: Лира-К, 2010. – 338 с.
10. Нечаюк Л.І. Готельно–ресторанний бізнес: менеджмент: навч. посіб. для студ. вищих навч. закл. / Л.І.Нечаюк, Н.О.Телеш. – К.: Центр Навчальної Літератури, 2003. – 346 с.
11. Організація обслуговування у закладах ресторанного господарства / За ред. Н.О. П'ятницької. – К.: Центр учбової літератури, 2011.– 584 с.
12. Пятницкая Н.А. Менеджмент у громадському харчуванні / Н.А. Пятницкая, Л.П. Пятницкая. – К.: КНТЕУ, 2002. – 706 с.
13. Радченко Л.А. Организация производства на предприятиях общественного питания / Л.А. Радченко. – Ростов-на-Дону, Феникс, 2003. – 352 с.
14. Роглев Х.Й. Основи готельного менеджменту : навч. посіб. / Х.Й. Роглев. – К. : Кондор. 2005.– 408 с.
15. Сало Я.М. Організація обслуговування населення у закладах харчування: Довідник офіціанта / Я.М. Сало – Львів: Афіша. 2004. – 336 с.