

МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ
ДЕРЖАВНИЙ БІОТЕХНОЛОГІЧНИЙ УНІВЕРСИТЕТ

ЗАТВЕРДЖУЮ

Голова приймальної комісії
В.о. ректора ДБТУ



Руслан ТИХОНЧЕНКО

«13» травня 2022 р.

ПРОГРАМА

фахового вступного випробування
для здобуття ступеня освіти магістр
на основі ступенів освіти бакалавр, магістр/освітньо-кваліфікаційного рівня
спеціаліст

Галузь знань
Спеціальність
Освітня програма

24 «Сфера обслуговування»
241 Готельно-ресторанна справа
Готельно-ресторанна справа

Харків 2022

ЗМІСТ

Загальні положення	3
1. Вимоги до рівня підготовки вступників	5
2. Зміст фахового вступного випробування у розрізі дисциплін	7
3. Критерії оцінювання фахового вступного випробування	17
4. Порядок проведення фахового вступного випробування	18
Рекомендована література	19
ДОДАТКИ	21
ДОДАТОК А Зразок «Екзаменаційний білет»	22

ЗАГАЛЬНІ ПОЛОЖЕННЯ

Фахове вступне випробування – форма вступного випробування для вступу на основі здобутих раніше ступенів освіти, що передбачає перевірку здатності до опанування освітньої програми певного рівня вищої освіти на основі здобутих раніше компетентностей.

На навчання за програмою підготовки магістра за спеціальністю 241 Готельно-ресторанна справа (освітня програма «Готельно-ресторанна справа») можуть вступати особи, які отримали диплом бакалавра, магістра (спеціаліста) з відповідної або іншої спеціальності та продемонстрували достатній рівень знань з тем, перелік яких винесено для оцінювання підготовленості вступника для здобуття вищої освіти.

Для проведення конкурсних фахових вступних випробувань на навчання на здобутих раніш ступенів освіти бакалавр, магістр; освітньо-кваліфікаційного рівня спеціаліст, наказом ректора ДБТУ створюються фахові атестаційні комісії, діяльність яких регламентується Положенням про приймальну комісію вищого навчального закладу, затверджених наказом Міністерства освіти і науки України від 15 жовтня 2015 року № 1085 та зареєстрованих у Міністерстві юстиції України 4 листопада 2015 року за № 1351/27796.

Фахове вступне випробування проводиться фаховою атестаційною комісією за програмою, затвердженою ректором ДБТУ.

Програма фахового вступного випробування складена для вступників, які вступають на навчання до Державного біотехнологічного університету за освітньо-професійною програмою магістр за спеціальністю 241 Готельно-ресторанна справа та передбачає оцінку базових знань осіб, що мають здобутий освітній ступінь бакалавра, магістра, освітньо-кваліфікаційний рівень спеціаліста, за темами фахових дисциплін, які дають можливість оцінити загальний рівень підготовки вступників до навчання за спеціальністю 241 Готельно-ресторанна справа.

Програма визначає перелік питань, обсяг, складові та технологію оцінювання знань вступників під час вступу на навчання за ступенем освіти магістр за спеціальністю 241 Готельно-ресторанна справа.

Мета вступного фахового випробування полягає в комплексній перевірці знань вступників, отриманих ними в результаті вивчення дисциплін та оцінці відповідності цих знань вимогам до навчання за ступенем магістр на спеціальність 241 Готельно-ресторанна справа та допуску до участі у конкурсному відборі.

Умови проведення вступних випробувань. Фахові вступні випробування проводяться в усній формі, у вигляді іспиту, в підготовленій аудиторії. Іспит в усній формі проводиться не менше, ніж двома членами комісії з кожним вступником, яких призначає голова фахової комісії згідно з розкладом у день іспиту. Під час іспиту члени комісії відмічають правильність відповідей в аркуші усної відповіді, який по закінченні іспиту підписується вступником та

членами відповідної комісії. Інформація про результати іспиту оголошується вступникові в день його проведення.

Змістовно-методичне забезпечення вступних випробувань здійснюють науково-педагогічні працівники профільних кафедр.

1. ВИМОГИ ДО РІВНЯ ПІДГОТОВКИ ВСТУПНИКІВ

До проходження фахового вступного випробування допускаються вступники, які виконали повністю навчальний план за освітніми ступенями бакалавра, магістра, освітньо-кваліфікаційного рівня спеціаліста й отримали диплом за відповідною або іншою спеціальністю.

Вступник повинен знати:

- основні положення законодавства, національних і міжнародних стандартів, що регламентують діяльність суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу;
- базові поняття з теорії готельної та ресторанної справи, організації обслуговування споживачів та діяльності суб'єктів ринку готельних та ресторанних послуг;
- сучасні тенденції розвитку індустрії гостинності та рекреаційного господарства;
- принципи, процеси і технології організації роботи суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу;
- основи моделювання на основі існуючих наукових концепцій сервісних, виробничих та організаційних процесів готельного та ресторанного бізнесу;
- процес обслуговування споживачів готельних та ресторанних послуг на основі використання сучасних інформаційних, комунікаційних і сервісних технологій та дотримання стандартів якості і норм безпеки;
- принципи підбору технологічного устаткування та обладнання, з урахуванням раціонального використання просторових та матеріальних ресурсів;
- методологію розробки нових послуг (продукції), використовуючи сучасні технології виробництва та обслуговування споживачів;
- принципи контролю якості продуктів та послуг закладів готельного і ресторанного господарства.

Вступник повинен вміти:

- вільно володіти основними положеннями законодавства, національних і міжнародних стандартів, що регламентують діяльність суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу;
- вільно володіти базовими поняттями з теорії готельної та ресторанної справи, організації обслуговування споживачів та діяльності суб'єктів ринку готельних та ресторанних послуг, а також суміжних наук.
- аналізувати сучасні тенденції розвитку індустрії гостинності та рекреаційного господарства.
- розуміти принципи, процеси і технології організації роботи суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу.
- аналізувати, інтерпретувати і моделювати на основі існуючих наукових

концепцій сервісні, виробничі та організаційні процеси готельного та ресторанного бізнесу.

- організовувати процес обслуговування споживачів готельних та ресторанних послуг на основі використання сучасних інформаційних, комунікаційних і сервісних технологій та дотримання стандартів якості і норм безпеки.

- здійснювати підбір технологічного устаткування та обладнання, вирішувати питання раціонального використання просторових та матеріальних ресурсів.

- розробляти нові послуги (продукцію), використовуючи сучасні технології виробництва та обслуговування споживачів.

- визначати показники ефективного контролю якості продуктів та послуг закладів готельного і ресторанного господарства.

2. ЗМІСТ ФАХОВОГО ВСТУПНОГО ВИПРОБУВАННЯ У РОЗРІЗІ ДИСЦИПЛІН

Програма фахового вступного випробування для зарахування на навчання за ступенем освіти магістр за спеціальністю 241 «Готельно-ресторанна справа» містить основні питання за наступними темами:

1. Організація готельного господарства:

- Особливості організації готельного господарства в Україні та світі.
- Загальна характеристика засобів розміщення туристів.
- Основні системи категоризації засобів розміщення.
- Вимоги до різних категорій готелів в Україні.
- Основні типи готелів згідно ДСТУ 4268 :2003 «Послуги туристичні.

Засоби розміщення. Основні положення».

- Організація обслуговування на підприємствах готельного господарства.

- Організація роботи служб та відділів готельних підприємств.

- Процес надання основних та додаткових послуг готельними підприємствами.

- Організація приміщень житлової групи на підприємствах готельного господарства.

- Організація приміщень нежитлової групи на підприємствах готельного господарства.

- Організація санітарно-технічного та інженерно-технічного обслуговування в готельному господарстві.

- Організація праці на підприємствах готельного господарства.

- Міжнародна готельна конвенція.

- Міжнародні готельні правила.

- Міжрегіональна гармонізація критеріїв готельної класифікації на основі класифікаційних стандартів.

- Вимоги до будівель готелів.

- Стандартні правила розміщення.

- Принципи державної реєстрації підприємств готельної індустрії.

- Особливості якості послуг в готелі.

- Стандарти в готельній індустрії.

- Брендинг як інструмент просування готельного продукту.

- Складові елементи готельного продукту.

- Особливості готельного продукту і готельної галузі.

- Мережевий готельний бізнес: коротка історія.

- Готельні мережі і мережеві готелі.

- Готельні мережі(готельні групи) і фірми – партнери із супутних галузей.

- Європейський стандарт класифікації готельних номерів.

- Особливості класифікації номерів у європейських готелях.

- Організаційні структури готельного підприємства.

- Характеристика та формування організаційної структури готельного підприємства.
- Характеристика організаційної структури готелю.
- Формування організаційної структури готелю..
- Типи організаційних моделей управління.
- Форми управління підприємствами готельного бізнесу.
- Основні функціональні служби готелю.
- Основні служби готельного господарства.
- Організація і технологія роботи служби прийому і розміщення у готелі.
- Технологічний цикл обслуговування споживачів у готелю.
- Технологія бронювання місць і номерів у готелі. Типи бронювання.
- Класифікація та характеристика глобальних систем бронювання.
- Порядок реєстрації документів та облік громадян України.
- Порядок реєстрації іноземних громадян та осіб без громадянства.
- Особливості реєстрації туристичних груп.
- Особливості реєстрації іноземних туристів.
- Види розрахунків із проживаючими. Правила розрахунків за проживання.
- Склад приміщень готелю, який визначається типом готелю.
- Організація і технологія обслуговування споживачів харчуванням.
- Служба обслуговування у номерах (room service). Склад персоналу служби (room service). Організаційна структура служби (room service). Основні вимоги до персоналу служби (room service).
- Принципи і структура служби персоналу.
- Організаційна структура служби персоналу готелю. Основні елементи сучасної системи управління персоналом. Функції служби персоналу.
- Правила поведінки персоналу готелю.
- Види додаткових послуг.
- Меблі та обладнання приміщень готелів.

2. Організація ресторанного господарства:

- Стан та перспективи розвитку ресторанного бізнесу в сучасних умовах.
- Підприємства – основна ланка галузі з постачання послуг.
- Класифікація послуг, які надаються закладами ресторанного господарства.
- Класифікація закладів ресторанного господарства згідно ДСТУ 4281: 2004.
- Характеристика типів та класів закладів ресторанного господарства.
- Характеристика виробничо-торгівельної структури закладів ресторанного господарства.
- Основні принципи та особливості організації постачання закладів ресторанного господарства в сучасних умовах.

- Організація матеріально-технічного забезпечення закладів ресторанного господарства.
- Організація продовольчого постачання закладів ресторанного господарства.
- Організація роботи складського господарства.
- Організація тарного господарства.
- Організація транспортно-експедиційних операцій та тарного господарства.
- Структура виробничого процесу.
- Класифікація виробничих процесів.
- Принципи раціональної організації виробничого процесу
- Типи виробництва, їх організаційно-економічна характеристика.
- Організаційні основи оперативного планування виробництва у закладах ресторанного господарства.
- Виробнича програма закладу ресторанного господарства.
- Основи організації виробничих цехів.
- Організація роботи цеху з виробництва напівфабрикатів з м'яса.
- Організація роботи цеху з виробництва напівфабрикатів з птиці.
- Організація роботи цеху з виробництва напівфабрикатів з овочів.
- Організація роботи цеху з виробництва напівфабрикатів з гідробіонтів.
- Організація роботи гарячого цеху в закладах ресторанного господарства.
- Організація роботи холодного цеху у закладах ресторанного господарства.
- Організація роботи кулінарного цеху.
- Організація роботи кондитерського цеху.
- Організація роботи борошняного цеху.
- Організація роботи хліборізки.
- Організація роботи мийної керсонного цеху.
- Значення раціональної праці в закладах ресторанного господарства.
- Форми розподілу та кооперації праці в закладах ресторанного господарства.
- Характеристика режимів праці та відпочинку у закладах ресторанного господарства.
- Сутність, функції та принципи нормування праці в ресторанному господарстві.
- Класифікація витрат робочого часу.
- Дослідження трудових процесів методом фотографії робочого часу.
- Дослідження трудових процесів методом хронометражу та фото хронометражу.
- Характеристика технологічного процесу обслуговування споживачів в закладах ресторанного господарства.
- Сутність і особливості попиту на продукцію та послуги ресторанного господарства.

- Характеристика рекламних засобів, які використовуються в закладах ресторанного господарства.
- Характеристика видів обслуговування споживачів у закладах ресторанного господарства.
- Класифікація методів обслуговування споживачів – самообслуговування.
- Класифікація методів обслуговування споживачів офіціантами.
- Характеристика змішаних форм обслуговування.
- Характеристика споруд та будівель, в яких розміщені заклади ресторанного господарства.
- Характеристика торговельних приміщень для обслуговування споживачів.
- Характеристика та призначення порцелянового та фаянсового посуду.
- Характеристика та призначення металевого посуду та приборів.
- Характеристика та призначення скляного посуду.
- Характеристика та призначення столової білизни.
- Характеристика та призначення меню, вищої, коктейльної карток.
- Підготовка торговельних приміщень до обслуговування споживачів.
- Характеристика попереднього сервірування столу в закладах ресторанного господарства.
- Технологічний процес обслуговування споживачів у ресторані.
- Характеристика способів подання страв та закусок в закладах ресторанного господарства.
- Особливості подання буфетної продукції.
- Особливості подання холодних страв та закусок.
- Особливості подання гарячих закусок.
- Особливості подання перших страв.
- Особливості подання других страв.
- Особливості подання солодких страв.
- Особливості подання холодних та гарячих напоїв.
- Правила прибирання використаного посуду та розрахунку зі споживачами.
- Організація обслуговування згрупованого контингенту споживачів за місцем роботи.
- Характеристика типів закладів ресторанного господарства за місцем роботи.
- Рекомендовані форми обслуговування згрупованого контингенту споживачів у закладах ресторанного господарства за місцем роботи.
- Основні принципи організації обслуговування розгрупованого контингенту споживачів.
- Організація харчування будівельників, шахтарів.
- Особливості організації обслуговування студентів в закладах ресторанного господарства.
- Особливості організації харчування школярів за місцем навчання.

- Особливості організації харчування учнів технікумів і ПТУ за місцем навчання.
- Організація обслуговування споживачів у закладах лікувально-оздоровчого відпочинку.
- Організація обслуговування споживачів на транспорті.
- Класифікація бенкетів та прийомів. Організація проведення бенкету за столом з повним обслуговуванням офіціантами.
- Організація проведення бенкету за столом з повним обслуговуванням офіціантами.
- Особливості обслуговування офіційного бенкету-прийому.
- Організація обслуговування бенкету з частковим обслуговуванням споживачів.
- Організація проведення бенкету-фуршет.
- Організація проведення бенкету-коктейль.
- Організація проведення комбінованих бенкетів.
- Організація проведення бенкету-чай.
- Організація проведення бенкету-кава.
- Організація обслуговування за типом “шведського столу” або “шведської лінії”.
- Особливості проведення бенкету за типом “шведський стіл”.
- Організація проведення тематичних заходів в закладах ресторанного господарства.
- Організація обслуговування весільних бенкетів.
- Кейтерінг як складова бізнесу в ресторанному господарстві.
- Особливості організації обслуговування учасників конференцій, презентацій, нарад.
- Особливості обслуговування споживачів в місцях відпочинку.
- Організація обслуговування туристів в закладах ресторанного господарства.
- Особливості обслуговування споживачів в номерах готелів.
- Кейтерінг як складова бізнесу в ресторанному господарстві.
- Види Кейтерінгу та їх характеристика.
- Особливості організації обслуговування учасників конференцій, презентацій, нарад.
- Особливості обслуговування споживачів у місцях відпочинку. Вимоги до асортименту продукції, її реалізації і обслуговування споживачів.

3. Управління якістю продукції та послуг у готельно-ресторанному господарстві:

- Основні напрямки та перспективи розвитку системи управління якістю продукції та послуг у готельно-ресторанному господарстві.
- Управління якістю як найважливіший елемент забезпечення конкуренто-спроможності продукції та послуг.
- Основні категорії та поняття у сфері якості.

- Якість як складовий елемент конкурентоспроможності.
- Організаційно-економічні основи кваліметрії.
- Показники якості, їх класифікація та характеристика.
- Одиничні показники якості, їх класифікація.
- Методи та засоби кваліметрії.
- Етапи та методи оцінки якості продукції, послуг.
- Рівні якості продукції та послуг, методи їх оцінки.
- Організаційно-економічні принципи забезпечення якості.
- Державний захист прав споживачів продукції та послуг в Україні.
- Якість як об'єкт управління. Системний підхід до управління якістю.
- Етапи розвитку та сучасний стан теорії і практики управління якістю.
- Зарубіжні моделі управління якістю.
- Національні концепції управління якістю.
- Управління якістю на базі концепції TQM.
- Організаційно-методичні основи сучасних систем управління якістю.
- Основоположні принципи системи управління якістю.
- Основні напрямки діяльності України в сфері якості.
- Державне регулювання в сфері якості.
- Система управління безпекою харчових продуктів.
- Система управління якістю як механізм діяльності закладу готельно-ресторанного господарства.
- Процеси системи управління якістю на стадії маркетингових досліджень ринку продукції та послуг у готельно-ресторанному господарстві.
- Процеси проектування й розробки продукції та послуг готельно-ресторанного господарства в системі управління якістю.
- Процеси системи управління якістю на стадії планування та розробки виробничих процесів та процесів надання послуг у готельно-ресторанному господарстві.
- Процеси системи управління якістю на стадії матеріально-технічного забезпечення та закупівлі у готельно-ресторанному господарстві
- Процеси системи управління якістю на стадії виробництва продукції та на-дання послуг готельно-ресторанного господарства.
- Процеси системи управління на стадії перевірки та контролю якості продукції та послуг.
- Інструменти та технології управління якістю продукції та послуг у готельно-ресторанному господарстві.

4. Іміджева ідеологія у готельно -ресторанному бізнесі

- Імідж як феномен сучасного світу. Імідж та його природа.
- Поняття « імідж».
- Сучасна наука створення різновидів приватних іміджів.
- Типізація іміджу.
- Полі функціональність іміджу.
- Іміджмейкерство та його особливості.

- Цілі іміджмейкінгу: позиціонування об'єкту, піднесення іміджу, антиреклама (або зниження іміджу), відбудова від конкурентів, контр реклама.
 - Психологічні аспекти створення образу в іміджмейкерстві. Процес сприйняття як один із важливіших у побудові іміджу.
 - Корпоративна культура та її вплив на розвиток організації.
 - Рівні організаційної (корпоративної) культури.
 - Основна функція корпоративної культури.
 - Методи формування, реалізації, корегування іміджу організації.
 - Складові частини корпоративного іміджу.
 - Іміджева реклама та паблікрилейшинз в підприємствах готельного і ресторанного бізнесу.
 - Характеристика груп реклами.
 - Функції реклами у готельному і ресторанному бізнесі.
 - Функціональна специфіка при розміщенні реклами.
 - Типи рекламної політики.
 - Основні засоби реклами у готельному і ресторанному бізнесі.
 - Мета PR-засоби, які використовуються у колективі підприємств готельного і ресторанного бізнесу.
 - Фірмовий стиль: концепція і основні поняття.
 - Функції фірмового стилю.
 - Етапи розробки фірмового стилю
 - Психологічні аспекти значення торгової марки, фірмового імені (бренду), фірмового знаку (логотипу).
 - Психологічні вимоги до ефективності товарного знаку.
 - Корпоративна філософія як інструмент створення фірмового стилю.
- Необхідні складові фірмового стилю підприємств готельного і ресторанного бізнесу.
- Фірмовий стиль організації. Елементи фірмового стилю.
 - Технологія управління особистісним іміджем.
 - Структура особистісного іміджу.
 - Глибинні характеристики іміджу.
 - Харизматичний імідж. Якості харизматичної особи.
 - Психологічні передумови формування ділового іміджу.
 - Розходження та подібність у діловому іміджу.
 - Побудова ефективного іміджу.
 - Стратегія управління особистісним іміджем.
 - Етапи управління особистим іміджем:
 - Техніка створення ефективного імідж – образу.
 - Створення індивідуального стилю.
 - Використання символів під час створення іміджу.
 - Особливості створення ділового іміджу.
 - Імідж ділового чоловіка у сучасному світі.
 - Імідж ділової жінки у сучасному світі.

5. Технологія продукції ресторанного господарства:

- Характеристика основних продуктів харчування та їх компонентів.
- Роль білків, ліпідів, вуглеводів, вітамінів, мінеральних речовин та їх нормування у раціонах харчування.
- Основні харчові речовини, їх класифікація, характеристика та значення для життєдіяльності людини.
- Фізіолого-гігієнічна характеристика основних продуктів харчування та їх компонентів. Підбір продуктів і страв для забезпечення організму людини необхідними речовинами.
- Загальна характеристика видів харчування (раціональне, дієтичне, лікувально-профілактичне, дитяче, альтернативні тощо) як передумова для формування меню ЗРГ. Концепція раціонального харчування. Харчування та життєдіяльність людини.
- Характеристика білків як компонентів сировини продукції власного виробництва ЗРГ. Значення у технологічному процесі, їх зміни під дією технологічних чинників.
- Характеристика ліпідів як компонентів сировини продукції власного виробництва ЗРГ. Значення у технологічному процесі, їх зміни під дією технологічних чинників.
- Характеристика вуглеводів як компонентів сировини продукції власного виробництва ЗРГ. Значення у технологічному процесі, їх зміни під дією технологічних чинників.
- Характеристика вітамінів як компонентів сировини продукції власного виробництва ЗРГ. Значення у технологічному процесі, їх зміни під дією технологічних чинників.
- Характеристика мінеральних речовин як компонентів сировини продукції власного виробництва ЗРГ. Значення у технологічному процесі, їх зміни під дією технологічних чинників.
- Класифікація кулінарної продукції за сукупними ознаками.
- Класифікація технологічних процесів за сукупними ознаками, основні етапи, операції, їх мета.
- Характеристика способів технологічного впливу на сировину і напівфабрикати на етапі механічної і теплового оброблення.
- Роль соусів у харчуванні, класифікація, призначення. Умови та терміни зберігання та реалізації соусів; вимоги до якості.
- Класифікація напівфабрикатів з борошна та продуктів його переробки за сукупними ознаками.
- Характеристика механічної кулінарної оброблення борошна та продуктів його переробки.
- Класифікація тіста, напівфабрикатів та готових виробів за сукупними ознаками, призначення, шляхи формування асортименту.
- Класифікація оздоблювальних напівфабрикатів за сукупними ознаками, призначення, шляхи формування асортименту.
- Класифікація дріжджового тіста та виробів з нього за сукупними

ознаками. Основи технології виробництва дріжджового тіста та виробів з нього, умови та терміни зберігання і реалізації виробів; вимоги до якості.

- Класифікація без дріжджових видів тіста та виробів з них за сукупними ознаками. Основи технології виробництва. Умови та терміни зберігання та реалізації виробів; вимоги до якості.

- Класифікація напівфабрикатів із овочів і грибів (далі по тексту - овочів) за сукупними ознаками. Умови та терміни зберігання та реалізації напівфабрикатів; вимоги до якості напівфабрикатів.

- Класифікація страв та кулінарних виробів з овочів, плодів, грибів за сукупними ознаками, умови та терміни зберігання, перспективи розвитку асортименту та технологій кулінарної продукції з овочів.

- Класифікація страв та кулінарних виробів з круп, бобових, макаронних виробів та продуктів їх переробки за сукупними ознаками.

- Характеристика способів теплового обробляння напівфабрикатів з круп, бобових, макаронних виробів та продуктів їх переробки (визначення режимів, параметрів процесу).

- Характеристика харчової, біологічної, енергетичної цінності кулінарної продукції з круп, бобових, макаронних виробів та продуктів їх переробки за групами.

- Умови та терміни зберігання та реалізації готової продукції; вимоги до якості.

- Класифікація напівфабрикатів з м'яса за сукупними ознаками.

- Класифікація страв та кулінарних виробів з м'яса за сукупними ознаками.

- Характеристика способів теплового обробляння напівфабрикатів з м'яса (визначення режимів, параметрів процесу).

- Характеристика харчової, біологічної, енергетичної цінності кулінарної продукції з м'яса. Умови та терміни зберігання та реалізації готової продукції; вимоги до якості.

- Роль супів у харчуванні, характеристика харчової та біологічної цінності, класифікація за сукупними ознаками, закономірності формування асортименту, призначення.

- Основи технології супів за групами. Рецептний склад, загальні правила приготування та реалізації супів за групами. Умови та терміни зберігання та реалізації готової продукції; вимоги до якості.

- Класифікація страв та кулінарних виробів з молока, яєць та продуктів їх переробки за сукупними ознаками.

- Характеристика способів теплового обробляння напівфабрикатів з молока, яєць та продуктів їх переробки (визначення режимів, параметрів процесу). Умови та терміни зберігання та реалізації готової продукції; вимоги до якості.

- Класифікація напівфабрикатів з риби за сукупними ознаками.

- Характеристика механічного кулінарного обробляння з риби. Умови та терміни зберігання та реалізації напівфабрикатів; вимоги до якості напівфабрикатів.

- Класифікація страв та кулінарних виробів з риби за сукупними ознаками. Характеристика способів теплового оброблення напівфабрикатів з риби (визначення режимів, параметрів процесу). Умови та терміни зберігання та реалізації готової продукції; вимоги до якості.
- Характеристика властивостей птиці, пернатої дичини і кролів як об'єкта переробки в ЗРГ.
- Класифікація напівфабрикатів з птиці за сукупними ознаками. Умови та терміни зберігання та реалізації напівфабрикатів; вимоги до якості напівфабрикатів.
- Класифікація страв та кулінарних виробів з птиці за сукупними ознаками. Характеристика способів теплового оброблення напівфабрикатів з птиці (визначення режимів, параметрів процесу).
- Характеристика харчової, біологічної, енергетичної цінності кулінарної продукції з птиці. Умови та терміни зберігання та реалізації готової продукції; вимоги до якості.
- Роль холодних страв та закусок у харчуванні, характеристика харчової та біологічної цінності, класифікація за сукупними ознаками, закономірності формування асортименту, призначення. Основи технології виробництва холодних страв та закусок за групами.
- Роль солодких страв у харчуванні, характеристика харчової та біологічної цінності, класифікація за сукупними ознаками, закономірності формування асортименту, призначення. Основи технології виробництва солодких страв за групами. Умови та терміни зберігання та реалізації готової продукції; вимоги до якості.
- Роль напоїв у харчуванні, характеристика харчової та біологічної цінності.
- Класифікація алкогольних та безалкогольних напоїв за сукупними ознаками, призначення, закономірності формування асортименту.
- Характеристика основних вихідних компонентів і добавок, що застосовуються у приготуванні змішаних напоїв.
- Класифікація гарячих напоїв за сукупними ознаками, закономірності формування асортименту.
- Основи технології виробництва гарячих напоїв. Умови та терміни зберігання та реалізації гарячих напоїв, вимоги до якості.
- Класифікація холодних напоїв за сукупними ознаками, закономірності формування асортименту.
- Основи технології виробництва холодних напоїв. Умови та терміни зберігання та реалізації холодних напоїв, вимоги до якості.
- Класифікація вин за сукупними ознаками.
- Методологічні принципи формування та розробки карти вин для різних ЗРГ та контингентів споживачів.
- Особливості підбору вин до страв та кулінарних виробів.
- Дегустація вин. Умови та терміни зберігання та реалізації вин, вимоги до якості.

3. КРИТЕРІЇ ОЦІНЮВАННЯ ФАХОВОГО ВСТУПНОГО ВИПРОБУВАННЯ

Пакет екзаменаційних матеріалів містить 20 варіантів завдань, кожне з яких включає 25 питань рівного рівня складності. Кожне завдання 1–25 має чотири варіанти відповідей (а, б, в, г), з яких лише одна правильна.

За кожну правильну відповідь на питання нараховується 8 балів, за невірну – 0 балів.

Результати фахового вступного випробування оцінюються за шкалою від 100 до 200 балів

У разі отримання оцінки від 0 до 99 іспит вважається таким, який не складено і вступник до участі у конкурсному випробуванні не допускається.

4. ПОРЯДОК ПРОВЕДЕННЯ ФАХОВОГО ВСТУПНОГО ВИПРОБУВАННЯ

Фахове вступне випробування проводиться у формі усного іспиту. Для проведення вступного випробування формуються окремі групи вступників в порядку надходження (реєстрації) документів. Список допущених до вступного випробування ухвалюється рішенням приймальної комісії, про що складається відповідний протокол.

Для проведення вступного випробування головами фахових атестаційних комісій попередньо готуються екзаменаційні білети відповідно до «Програми фахового вступного випробування». Програма фахового вступного випробування оприлюднюється на веб-сайті Університету.

Фахове вступне випробування проводиться у строки, передбачені Правилами прийому до ДБТУ.

На іспит вступник з'являється з документом, який посвідчує особу (паспорт громадянина України у вигляді книжечки, ID-картка), при пред'явленні якого він отримує екзаменаційний лист, завдання (екзаменаційний білет). Екзаменаційний білет містить завдання з тем, вказаних у програмі фахового вступного випробування. Тривалість іспиту – 2 астрономічні години. Користуватися при підготовці друкованими, електронними або іншими інформаційними засобами забороняється.

При підготовці відповіді використовуються листи відповіді, які зберігаються після випробування в особовій справі вступника.

Результати випробування оцінюються за шкалою від 100 до 200 балів за правилами, вказаними в розділі «Критерії оцінювання фахового вступного випробування» і відмічаються у «Листі усної відповіді». Рівень знань вступника за результатами іспиту заноситься також до екзаменаційної відомості і підтверджується підписами голови та членів комісії. Відомість оформляється одночасно з «екзаменаційним листом» вступника і передається до приймальної комісії в день складання фахового вступного випробування.

РЕКОМЕНДОВАНА ЛІТЕРАТУРА

1. Закон України «Про захист прав споживачів». Постанова Верховної Ради України від 01.12.2005 р. № 3161–IV.
2. Закон України «Про безпеку та якість харчових продуктів» від 23 грудня 1997 року № 771/97–ВР.
3. Указ Президента України «Про заходи щодо підтвердження якості вітчизняної продукції» від 23.02.2001 р.
4. ДСТУ ISO 9000-2001 Системи управління якістю. Основні положення та словник. Чинний від 10.01.2001 р.
5. ДСТУ ISO 9001-2001 Системи управління якістю. Вимоги. Чинний від 10.01.2001 р.
6. ДСТУ ISO 9004-2001 Системи управління якістю. Настанови щодо поліпшення діяльності. Чинний від 10.01.2001 р.
7. ДСТУ ISO 14001 – 97 Системи управління навколишнім середовищем. Склад та опис елементів і настанови щодо їх застосування. Чинний від 01.01.98 р.
8. ДСТУ ISO 14004 – 97 Системи управління навколишнім середовищем. Загальні настанови щодо принципів управління систем та засобів забезпечення. Чинний від 01.01.98 р.
9. ДСТУ 4281, 2004 Заклади ресторанного господарства. Класифікація.
10. Межгосударственный стандарт 20523-97. Услуги общественного питания. Общие требования.
11. Наказ Мінекономіки від 03.01.2003 за №2. Рекомендовані нормами технічного оснащення закладів громадського харчування.
12. Аристов О.В. Управление качеством: Учебник. – М.: ИНФРА-М, 2007. – 240 с.
13. Архіпов В. В. Організація обслуговування в закладах ресторанного господарства / В. В. Архіпов, В. А. Русавська – К.: Центр уч-бової літератури, 2021 – 342 с.
14. Архіпов В. В., Організація ресторанного господарства – К.: Інкас, 2021, 280 с.
15. Байлик С.И. Гостиничное хозяйство 2-е изд., перераб. и доп. – К.: Дакор, 2009.–368 с.
16. Байлик С.И. Гостиничное хозяйство. Организация, управление, обслуживание. Учеб. Пособие: 2 – е изд., перераб. и доп. – К.:Дакор, 2006.– 288 с.
17. Барна Н.В. Іміджологія: Навч. Посіб. – Київ.: Університет «Україна», 2009.- 217 с.
18. Давидова О.Ю. Управління якістю продукції та послуг у готельно-ресторанному господарстві: навч. посібник / О. Ю. Давидова. – Х.: Вид-во «Форт», 2018. - 452 с.

19. Кириченко Л.С. Основи стандартизації, метрології, управління якістю: Навч. посібник / Л.С. Кириченко, Н.В. Мережко. – К.: Київ. нац. торг-екон. ун-т, 2010. – 446 с.
20. Мальська М. П. Ресторанна справа: технологія та організація обслуговування туристів (теорія та практика) / М. П. Мальська. К. : Центр учбової літератури, 2021. 304 с.
21. Мостова Л. М. Організація обслуговування в ресторанному господарстві / Л. М. Мостова, О. В. Новікова К: Ліра, 2018. – 657 с.
22. Нечаюк Л.И., Телеш Н.О. Готельно-ресторанний бізнес.: Менеджмент: Навч. Посиб.. К.: Центр Навчальної літератури, 2008. – 348 с.
23. Організація ресторанного господарства / Малюк Л. П., Полстяна Н. В., Давидова О. Ю.– Харків: Лідер, 2016.– 487 с.
24. Павлюченко О.С. Організація виробництва в закладах ресторанного господарства / Павлюченко О.С. та інші. – К.: НУХТ, 2017, 227 с.
25. Пуцентейло П.Р. Економіка і організація туристично-готельного підприємництва. Навч. пос. – К.: Центр учбової літератури, 2007-344 с.
26. П'ятницька Н.О. Організація обслуговування у підприємствах ресторанного господарства. -К: КНТУ, 2021, 632 с.
27. Радченко Л.О. Особливості ресторанного сервісу. Обслуговування іноземних туристів. – Вид-во. Світ книг, 2018, 288 с.. – Вид-во. Світ книг, 2018, 288 с.
28. Роглев Х. Й. Основи готельного менеджменту: Навч. Посиб. К.: Кондор, 2005. – 408 с.
29. Сало Я. М. Організація обслуговування населення на підприємствах ресторанного сервісу / Я. М. Сало – Львів: Ліра, 2010 – 304 с.
30. Салухіна Н.Г., Язвинська О.М. Стандартизація та сертифікація товарів і послуг: Підручник. - К.: Центр учбової літератури, 2010. - 336 с.
31. Сокол Т.Г. Організація обслуговування в готелях і туристичних комплексах: Підручник.- К.: Альтерпрес, 2009.- 447 с.
32. Тимошенко Н.Л. Корпоративна культура: діловий етикет: Навч. посіб. – К.: Знання, 2006. – 391 с.
33. Шаповал М.І. Менеджмент якості: Підручник / М.І. Шаповал. – К.: Т-во «Знання», КОО, 2011. – 471 с.

ДОДАТКИ

Зразок «Екзаменаційний білет»

МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ
ДЕРЖАВНИЙ БІОТЕХНОЛОГІЧНИЙ УНІВЕРСИТЕТ

ЗАТВЕРДЖУЮ

Голова приймальної комісії,
в.о. ректора ДБТУ

Голова фахової атестаційної комісії

_____ Тихонченко Р.С.
«_____» _____ 2022 р.

_____ проф. Н. Ю. Балацька

ЕКЗАМЕНАЦІЙНИЙ БІЛЕТ № ____
фахового вступного іспиту
Ступінь освіти магістр
Спеціальність 241 Готельно-ресторанна справа**Питання:****1. ресторанного господарства належать:**

- а) гарячий, кондитерський;
- б) гарячий, борошняний;
- в) гарячий, холодний;
- г) холодний, кулінарний.

2. Призначення заготівельних цехів:

- а) первинна обробка сировини та випуск готових страв;
- б) первинна обробка сировини та випуск напівфабрикатів;
- в) первинна обробка сировини та оформлення страв;
- г) виготовлення напівфабрикатів та реалізація страв.

3. Згідно КЗпП України нормальна тривалість робочого тижня становить:

- а) 40 годин;
- б) 41 година;
- в) 39 годин;
- г) 42 години.

4. Метод обслуговування офіціантами залежно від організації праці поділяється на форми:

- а) з індивідуальною та масовою формою обслуговування офіціантами;
- б) з бригадною та ланковою формою обслуговування офіціантами;
- в) з індивідуальною та бригадною формою обслуговування офіціантами;
- г) з лінійною та ступінчастою формою обслуговування офіціантами.

5. До методів обслуговування, які використовуються у закладах ресторанного господарства відносять:

- а) самообслуговування, обслуговування офіціантами, комбінований метод;
- б) самообслуговування, обслуговування буфетниками, обслуговування офіціантами;
- в) обслуговування офіціантами, обслуговування барменами, комбінований метод;
- г) попереднє, послідовне, часткове обслуговування офіціантами.

6. Дія виконавця з тимчасового розміщення споживача шляхом надання номера або місця для ночівлі, а також надання інших послуг, пов'язаних із тимчасовим проживанням у готелі або в аналогічному засобі розміщення – це:

- а) обслуговування;
- б) бронювання;
- в) готельна послуга;
- г) ресторанна послуга.

7. Загальна кількість номерів (місць) у засобі розміщення – це:

- а) готель;
- б) ресторан;
- в) гуртожиток;
- г) номерний фонд.

8. Номер з однієї житлової кімнати та повного санвузла, розрахований на проживання однієї-двох осіб – це:

- а) люкс;
- б) стандарт;
- в) дуплекс;
- г) апартамент.

9. Тариф, до якого включено ціну послуг з тимчасового розміщення та не менше як триразового харчування – сніданок, обід, вечеря – це:

- а) напівпансіон;
- б) повний пансіон;
- в) «лише номер»;
- г) «усе включено».

10. Процес попереднього замовлення послуг розміщення в готелі - це:

- а) готельні послуги,
- б) додаткові послуги,
- в) основні послуги,
- г) бронювання

11. Що означає термін «імідж»?

- а) стиль;
- б) образ;
- в) вид;
- г) послуга.

12. Який тип іміджу спирається на наші ідеали?

- а) дзеркальний;
- б) бажаний;
- в) габитарний;
- г) придбанний.

13. Що визначає культуру корпорації?

- а) формування творчої команди;
- б) внутрішній та зовнішній PR;
- в) вплив на електорат;
- г) соціальний стереотип.

14. Найважливішою складовою частиною ділового іміджу є:

- а) вміння швидко виконувати розпорядження;
- б) мати гарну посмішку;
- в) вміння вести ділову розмову;
- г) мати професію.

15. Внутрішній простір приміщення, а також його оздоблення це:

- а) дизайн;
- б) інтер'єр;
- в) імідж;
- г) брендінг.

16. Технологія приготування киселів передбачає розчинення крохмалю:

- а) із попереднім набряканням у холодній воді;
- б) без попереднього набрякання у холодній воді;
- в) із попереднім набряканням у гарячій воді;
- г) в окропі.

17. В технології приготування кремів використовують вершки жирністю:

- а) 5%;
- б) 10%;
- в) 36%;
- г) 45%.

18. Вкажіть способи для запобігання від потемніння очищених овочів використання:

- а) води, сірчистого ангідриду, пінного середовища;
- б) розчинних лугів, розчинів солі;
- в) розчинів органічних та неорганічних кислот;
- г) розчинів кухарської солі та органічних кислот.

19. Порційні натуральні напівфабрикати з вирізки яловичини:

- а) яловичина духова, зрази відбивні, бефстроганів;
- б) антрекот, ромштекс, гуляш;
- в) філе, лангет, біфштекс;
- г) філе, шашлик, ескалоп.

20. Способи теплової обробки під час готування страв із яєць:

- а) варіння, смаження, запікання;
- б) смаження, тушкування, припускання;
- в) припускання, запікання, тушкування;
- г) варіння, тушкування, пасерування.

21. Результатом щонайменше одного виду діяльності, обов'язково здійсненого у взаємодії між постачальником і замовником є:

- а) продукція;
- б) послуга;
- в) перероблені матеріали;

г) інформація.

22. Наука, що вивчає теоретичні та прикладні проблеми кількісної оцінки якості продукції, послуг, процесів та систем – це:

- а) ергономіка;
- б) економетрія;
- в) кваліметрія;
- г) статистика.

23. Діяльність, у якій використовують ресурси та якою можна управляти для перетворення входів на виходи, називається:

- а) постачанням продукції;
- б) послугою;
- в) процесом;
- г) управлінням.

24. Ініціативна група працівників підприємства, яка займається вивченням проблем у сфері якості на підприємстві та розробкою пропозицій з підвищення якості та поліпшення діяльності підприємства – це:

- а) технічні експерти;
- б) аудитори;
- в) соціологи;
- г) гуртки якості.

25. Якщо якість послуги відповідає за усіма обраними показниками вимогам, встановленим нормативною документацією, послуга визначається як:

- а) базова;
- б) інтегральна;
- в) визначальна;
- г) стандартна.