

Міністерство освіти і науки України
ДОНЕЦЬКИЙ НАЦІОНАЛЬНИЙ УНІВЕРСИТЕТ ЕКОНОМІКИ І ТОРГІВЛІ
ІМЕНІ МИХАЙЛА ТУГАН-БАРАНОВСЬКОГО

ЗАТВЕРДЖУЮ:

В.о. ректора ДонНУЕТ



ПРОГРАМА
фахового вступного випробування зі спеціальності
241 «Готельно-ресторанна справа»
для вступу на навчання для здобуття ступеня бакалавра
на основі ОКР молодшого спеціаліста

Програма затверджена на засіданні кафедри технології в ресторанному господарстві та готельної і ресторанної справи, Протокол від «28» березня 2018 р. № 17

Схвалено на засіданні Приймальної комісії ДонНУЕТ, Протокол від «28» березня 2018 р. № 5

Затверджено Вченою радою ДонНУЕТ, Протокол від «29» березня 2018 р. № 10

Розробник:
Сімакова О.О., к.т.н., доцент.

ЗМІСТ ПРОГРАМИ

1. Загальні положення	2
2. Перелік питань	3
3. Критерії оцінювання	8
4. Список рекомендованої літератури	8

1. ЗАГАЛЬНІ ПОЛОЖЕННЯ

Метою фахових вступних випробувань для вступу на навчання за ступенем бакалавра на основі ОКР молодшого спеціаліста є визначення рівня підготовки вступників, які бажають навчатись у ДонНУЕТ за спеціальністю 241 «Готельно-ресторанна справа».

Для успішного засвоєння освітньої програми бакалавра вступники повинні мати диплом ОКР молодшого спеціаліста, здобутого за даною, спорідненою, або іншою спеціальністю; здібності до оволодіння знаннями, уміннями і навичками в галузі гуманітарних дисциплін, дисциплін циклу гуманітарної, природничо-наукової, загальноекономічної та практичної підготовки.

Характеристика змісту програми. Програма з фахового вступного випробування базується на випускних програмах вищих навчальних закладів І-Прівнів акредитації за спеціальностями «Готельне обслуговування», «Ресторанне обслуговування» і забезпечує основу теоретичної та практичної підготовки до виконання кваліфікаційних обов'язків фахівця в області готельного і ресторанного господарства.

Програма з фахового вступного випробування має міжпредметний синтетичний характер, що досягається об'єднанням завдань за кількома дисциплінами: «Організація ресторанного господарства», «Організація обслуговування», «Гігієна і санітарія».

Формою фахового вступного випробування зі спеціальності 241 «Готельно-ресторанна справа» є тестові завдання, що складаються у письмовій формі.

До програми з фахового вступного випробування включено всі теми та основні питання, які вступник повинен опрацювати для успішного його складання.

2. ПЕРЕЛІК ПИТАНЬ

Розділ 1. Організація ресторанного господарства

- 1.1. Сучасний стан та основні напрямки розвитку ресторанного господарства в ринкових умовах з урахуванням форм власності.
- 1.2. Основні напрямки науково-технічного прогресу в ресторанному господарстві.
- 1.3. Вітчизняний та зарубіжний досвід роботи ресторанного господарства.
- 1.4. Характерні риси та особливості функцій ресторанного господарства в ринкових умовах.
- 1.5. Підприємства в умовах конкуренції при формуванні ринкових відносин.
- 1.6. Розвиток малого підприємництва в ресторанному господарстві.
- 1.7. Особливості виробничо-торгівельної діяльності підприємств ресторанного господарства. Галузеві особливості: виконання підприємством трьох взаємопов'язаних функцій – виробництва, реалізації продукції та організації споживання.
- 1.8. Виробничо-торговельна структура підприємств ресторанного господарства.
- 1.9. Організаційно-економічні особливості залежності організації роботи підприємства від попиту споживачів, характеру виробництва, асортименту продукції, потужності підприємства та форми власності.
- 1.10. Соціальні особливості: ресторанне господарство – важлива ланка в системі економічних та соціальних заходів, спрямованих на підвищення матеріального та культурного рівня життя населення, найбільш повне забезпечення населення продуктами харчування відповідно до вимог обґрунтованого збалансованого (раціонального) харчування.
- 1.11. Класифікація підприємства ресторанного господарства залежно від форм власності, характеру виробництва, обсягу та характеру послуг які вони повинні надавати, виробничої потужності та місця розташування підприємства, рівня комфорту та якості обслуговування, ступеню мобільності та терміну функціонування протягом року.
- 1.12. Характеристика підприємств різних типів, їх розміщення, призначення, режим роботи, відмітні особливості з урахуванням форм власності.
- 1.13. Види і перспективи спеціалізованих підприємств.
- 1.14. Вимоги до організації постачання підприємств ресторанного господарства в ринкових умовах.
- 1.15. Види та джерела постачання підприємств ресторанного господарства.
- 1.16. Постачальники, їх характеристика. Місцеві джерела постачання, як основа ритмічної та ефективної роботи підприємства.
- 1.17. Господарські відносини постачальників та споживачів (підприємств ресторанного господарства) в умовах ринкової економіки. Договір постачання та інша документація, яка регламентує права та обов'язки сторін щодо поставок усіх видів товарів.
- 1.18. Індустріалізація в ресторанному господарстві.

- 1.19. Вимоги до транспортування сировини, напівфабрикатів та предметів матеріально-технічного оснащення. Ефективність контейнерних перевезень сировини, напівфабрикатів та готової продукції.
- 1.20. Порядок складання заявок на продукти та предмети матеріально-технічного оснащення.
- 1.21. Заходи щодо зниження збитків стосовно транспорту.
- 1.22. Складські приміщення, їх види, розміщення, режим роботи, взаємозв'язок з іншими приміщеннями виробництва.
- 1.23. Вимоги до складських приміщень та показники, які впливають на кількість складських приміщень, їх площу.
- 1.24. Організація збереження, приймання та відпуску товарів, предметів МТО.
- 1.25. Запаси сировини, напівфабрикатів, їх вплив на ритмічність роботи виробництва.
- 1.26. Приміщення прогресивної технології складування та збереження продуктів із застосуванням тари – обладнання.
- 1.27. Тарне господарство підприємств. Види тари, її призначення. Вимоги до тари в сучасних умовах. Прогресивні види тари та пакувальні матеріали, контейнери типу «Гастроном». Функційні ємності, доцільність їх застосування.
- 1.28. Нормативні документи на тару, їх види, зміст, призначення, порядок застосування в роботі.
- 1.29. Організація тарообігу: приймання, збереження та повернення тари.
- 1.30. Характеристика інвентарю та приладдя для відкриття тари.
- 1.31. Заходи щодо зменшення збитків стосовно тари.

Розділ 2. Організація обслуговування

- 2.1. Класифікація форм та методів обслуговування залежно від типу підприємств, профілю роботи та основного контингенту споживачів.
- 2.2. Види споживчого попиту, порядок його формування.
- 2.3. Форми та методи вивчення споживчого попиту, їх удосконалення.
- 2.4. Реклама, її завдання в ринкових умовах та вплив на формування попиту споживачів.
- 2.5. Види реклами в ресторанному господарстві, її сутність, доцільність, застосування.
- 2.6. Види торговельних приміщень, їх призначення, вимоги до розташування, взаємозв'язок з виробничими та іншими приміщеннями.
- 2.7. Основні напрямки та тенденції в рішенні сучасного інтер'єру підприємств ресторанного господарства.
- 2.8. Меблі торговельних приміщень та сучасні вимоги до них. Вплив інтер'єру торговельних приміщень на формування смаку споживачів та підвищення якості обслуговування.

- 2.9. Характеристика предметів сервіровки столу, їх види, матеріали, які використовуються для виготовлення предметів сервіровки сто столу, їх оформлення (столовий посуд, приладдя, серветки).
- 2.10. Характеристика посуду із фаянсу, фарфору та кераміки.
- 2.11. Асортимент посуду зі скла та кришталю, його призначення та застосування.
- 2.12. Металевий посуд. Його види, особливості догляду за ним, призначення.
- 2.13. Посуд одноразового користування із пластмаси, його переваги, недоліки, ефективність доцільність застосування.
- 2.14. Види посуду з дерева, лози, їх призначення, оздоблення, догляд за ними.
- 2.15. Столові прибори основні та додаткові, їх призначення, вимоги до форми, оздоблення.
- 2.16. Столова білизна, її види, призначення, вимоги до розмірів, оздоблення та тканини, з якої її виготовляють.
- 2.17. Порядок підготовки торговельних приміщень та обслуговуючого персоналу до обслуговування. Характеристика різних видів сервіровки столів.
- 2.18. Основні правила та вимоги до попередньої сервіровки столу: підготовка спецій, квітів, розташування меблів, покриття столу скатертиною (її заміна), підготовка меню, прейскуранту.
- 2.19. Основні прийоми складання серветок та організація музичного супроводження.
- 2.20. Особливості обслуговування споживачів за допомогою офіціантів, барменів у підприємствах ресторанного господарства різних типів, класів, потужностей, форми власності.
- 2.21. Права та обов'язки менеджера з обслуговування (метрдетеля), офіціанта, бармена, буфетника. Основні принципи організації праці працівників торговельних залів.
- 2.22. Організація обслуговування в ресторані. Основні елементи обслуговування, їх характеристика.
- 2.23. Правила та техніка роботи офіціанта. Обслуговування споживачів в денний та вечірній часи, їх відмінна особливість.
- 2.24. Правила етикету та норми поведінки за столом.
- 2.25. Основні методи подавання страв, їх сутність, відмінні особливості. Техніка отримання та доставки готової продукції в торговельний зал.
- 2.26. Правила подавання холодних страв, закусок.
- 2.27. Специфіка подавання перших страв та фактори, які необхідно при цьому враховувати.
- 2.28. Способи подавання других страв.
- 2.29. Порядок заміни використаного посуду, приборів.
- 2.30. Правила подавання гарячих і холодних солодких страв та безалкогольних напоїв.
- 2.31. Особливості підготовки, рекомендації щодо подавання алкогольних

напоїв, аперитиву.

2.32. Порядок розрахунку зі споживачами. Обсяг додаткових послуг, які може надати ресторан споживачеві, їх оплата.

2.33. Організація банкетів та прийомів з частковим та повним обслуговуванням офіціантами, банкетів по типу: "Фуршет", "Коктейль", "Банкет-чай".

2.34. Організація спеціальних та тематичних урочистостей в підприємствах ресторанного господарства.

2.35. Організація роботи барів. Розробка виробничих програми для барів різних типів.

2.36. Організація харчування за місцем роботи.

2.37. Організація харчування студентів.

2.38. Організація харчування школярів.

2.39. Організація обслуговування пасажирів у залізничному транспорті.

2.40. Організація харчування пасажирів на літаках.

2.41. Організація харчування споживачів на круїзних лайнерах та інших видах водного транспорту.

2.42. Організація харчування на залізничних вокзалах, аеровокзалах, портах, автовокзалах, автострадах.

2.43. Вимоги до підприємств ресторанного господарства при готельно-ресторанних комплексах. Особливості обслуговування споживачів залежно від виду або напряму спеціалізації готелю. Організація обслуговування в номерах.

2.44. Організація дієтичного та лікувально - профілактичного харчування.

2.45. Заходи щодо поліпшення обслуговування споживачів за місцем роботи, навчання, службовців, на курортах та в місцях масового відпочинку.

Розділ 3. Гігієна і санітарія

3.1. Основні нормативні документи про діяльність закладів готельного та ресторанного господарства.

3.2. Класифікація закладів готельного та ресторанного господарства.

3.3. Основні характеристики закладів готельного та ресторанного господарства.

3.4. Санітарні правила для закладів готельного та ресторанного господарства.

3.5. Основні напрямки попереджувального і поточного державного санітарного нагляду за готельно-ресторанними підприємствами.

3.6. Майнова відповідальність керівників закладу готельного господарства за порушення санітарних правил.

3.7. Загальні гігієнічні вимоги до проектування і будівництва готелю.

3.8. Санітарно-гігієнічні вимоги до території та генеральному плану ділянки для розміщення готелю.

3.9. Основні етапи експертизи нормативної й технологічної документації.

- 3.10. Порядок санітарно-гігієнічного обстеження умов праці працівників, оцінки технологічного процесу.
- 3.11. Склад і гігієнічні вимоги до проектування приміщень і служб готелю.
- 3.12. Санітарно-гігієнічні вимоги до проектування приймально-вестибюльної і житлової груп приміщень.
- 3.13. Санітарно-гігієнічні вимоги до проектування приміщень побутового обслуговування і торгівлі.
- 3.14. Санітарно-гігієнічні вимоги до проектування приміщень для ділової діяльності і зустріч.
- 3.15. Санітарно-гігієнічні вимоги до проектування спортивно-оздоровчих центрів.
- 3.16. Санітарно-гігієнічні вимоги до проектування пральні і хімчистки.
- 3.17. Загальні гігієнічні вимоги до проектування і будівництва підприємств харчування.
- 3.18. Склад і гігієнічні вимоги до проектування складських, виробничих, торговельних і адміністративно-побутових приміщень підприємств харчування.
- 3.19. Поняття про санітарний режим готельно-ресторанних підприємств.
- 3.20. Санітарно-епідемічні "фактори ризику" у готельно-ресторанних підприємствах.
- 3.21. Санітарні вимоги до утримання території і приміщень готельно-ресторанних підприємств (методи прибирання, періодичність, прибиральний інвентар, його обробка і зберігання).
- 3.22. Санітарно-гігієнічні вимоги до екіпірування візка для транспортування білля. Санітарно-гігієнічні вимоги прибирання ліжка.
- 3.23. Санітарно-гігієнічні особливості прибирання різних приміщень готельно-ресторанних підприємств.
- 3.24. Гігієнічна характеристика засобів дезінфекції. Дезінфекція приміщень, посуду, інвентарю, обладнання.
- 3.25. Санітарні вимоги до механічного обладнання (конструкція, матеріал, розміщення).
- 3.26. Санітарні вимоги до немеханічного обладнання. Санітарні вимоги до кухонного і столового посуду.
- 3.27. Санітарні вимоги до миття столового і кухонного посуду.
- 3.28. Лабораторний і бактеріологічний контроль якості дезінфекції.
- 3.29. Особиста гігієна і гігієна праці працівників готельно-ресторанних підприємств.

3. КРИТЕРІЇ ОЦІНЮВАННЯ

Фахове випробування містить 30 тестових завдань закритого типу, що стосуються програмних питань, які наведені в розділі 2.

Тестові завдання з вибором варіанта вірної відповіді (закриті тести), оцінюються в 3 бали. Підсумкова оцінка за випробування підраховується за 200-бальною шкалою шляхом додавання 110 балів до суми балів за вірні відповіді на тестові завдання.

Кількісні співвідношення між балами 4-бальної шкали показує таблиця:

Діапазон балів	Бали 4-бальної шкали
0-139	2
140-159	3
160-179	4
180-200	5

4. СПИСОК РЕКОМЕНДОВАНОЇ ЛІТЕРАТУРИ

Дисципліна «Організація ресторанного господарства»

Основна література

1. Организация производства и обслуживания в общественном питании / Под. ред. М.И. Беляева. – М.: Экономика, 1986.– с. 204.
2. Пятницкая Н.А. Организация производства и обслуживания в общественном питании. Практикум: Учеб. пособие для вузов. – К.: Высш. шк., 1990.– с. 314.
3. Радченко Л.А. Организация производства на предприятиях общественного питания. – Ростов на Дону: «Феникс», 2003.– с. 232.

Додаткова література

1. ДСТУ 4281 : 2004. Заклади ресторанного господарства. Класифікація.
2. ДСТУ 3278-95. Стандартизація послуг. Основні положення.
3. ДСТУ 3862-99. Громадське харчування. Терміни та визначення.

Дисципліна «Організація обслуговування»

Основна література

1. Зигель Л. и С., Ленгер Р. и Х., Штиклер Г., Гутмайер В. Ресторанный сервис. Основы международной практики обслуживания для профессионалов и начинающих. Пер. с нем. Бемаю.О. М.: ЗАІЦ Изд-во «Центрполиграф», 2003.- 288 с.
2. Лацинский В.М. Сервировка и этикет стола.-Минск: Элайда, 1999.

3. Малюк Л.П., Кононенко Т.П., Повстяна Н.В., Усіна А.І. Організація роботи бармена. Навчальний посібник. – Х.: Стандартизація, сертифікація якість, 2002. – с. 214.
4. Антонова В.А. Барна справа. Навчальний посібник. – Донецьк ДонНУЕТ, 2010.

Додаткова література

1. Міждержавний стандарт ГОСТ 30523-97. Услуги общественного питания. Общие требования.
2. Порядок зайняття торговельною діяльністю і правила торговельного обслуговування населення: Постанова Кабінету Міністрів України від 08.02.1995 р. № 108.
3. Правила роботи підприємств громадського харчування: Наказ міністра зовнішніх економічних зв'язків України від 03.07.1995 р. № 129.

Дисципліна «Гігієна і санітарія»

Основна література

1. Ванханен В.В., Ванханен В.Д., Ципріян В.І. Нутріціологія: Підручник. – Донецьк: Донеччина, 2001.- 474 с.
2. Нелепа А.Е. Гигиена и санитария предприятий ресторанного хозяйства: Учебное пособие для студентов специальности 6.091711 «Технология питания» дн. и заоч. форм обучения. /Ванханен В.Д., Лытко С.Б. (Под ред. В.Д. Ванханена) – Донецк: ДонНУЭТ, 2007. – 210 с.
3. Нелепа А.Є. Гігієна і санітарія підприємств ресторанного господарства: Навчальний посібник для студентів спеціальності 6.091711 “Технологія харчування” дн. і заоч. форм навчання /Ванханен В.Д., Литко С.Б. (Под ред. проф. В.Д. Ванханена) – Донецьк: ДонНУЄТ, 2009. – 212 с.
4. Нелепа А.Є. Гігієна і санітарія підприємств ресторанного господарства: Навчальний посібник для студентів спеціальності 6.091711 “Технологія харчування” дн. і заоч. форм навчання /Ванханен В.Д., Литко С.Б. – 2-е вид., допов. і перероб. -Донецьк: ДонНУЄТ, 2012. – 230 с.

Додаткова література

1. Сан ПиН 42-123-5777-91. Санитарные правила для предприятий общественного питания, включая кондитерские цехи и предприятия, вырабатывающие мягкое мороженное.
2. Положение о государственном санитарно-эпидемическом надзоре в Украине от 22.06.99 г. №1109.

Голова фахової атестаційної комісії



О.О.Сімакова