

МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ
ДОНЕЦЬКИЙ НАЦІОНАЛЬНИЙ УНІВЕРСИТЕТ ЕКОНОМІКИ І ТОРГІВЛІ
ІМЕНІ МИХАЙЛА ТУГАН-БАРАНОВСЬКОГО

ЗАТВЕРДЖУЮ:

В.о. ректора ДонНУЕТ

Чернега О.Б. Чернега

«28» лютого 2019 р.



ПРОГРАМА
фахового вступного випробування
зі спеціальності 241 «Готельно-ресторанна справа»
для вступу на навчання для здобуття освітнього ступеня магістра

Програма затверджена на засіданні кафедри технології в ресторанному господарстві та готельної і ресторанної справи,
Протокол від «19» лютого 2019 р. № 14

Схвалено
на засіданні Приймальної комісії ДонНУЕТ,
Протокол від «25» лютого 2019 р. № 5

Затверджено
Вченою радою ДонНУЕТ,
Протокол від «28» лютого 2019 р. № 9

Розробник:

Сімакова О.О., к.т.н., доцент.

ЗМІСТ ПРОГРАМИ

1. Загальні положення	2
2. Перелік питань	3
3. Критерії оцінювання	5
4. Список рекомендованої літератури	8

1. ЗАГАЛЬНІ ПОЛОЖЕННЯ

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

Для успішного засвоєння освітньої програми магістра, вступники повинні мати базову вищу освіту здобуту за даною, спорідненою або іншою спеціальністю; здібності до оволодіння знаннями, уміннями і навичками в галузі гуманітарних дисциплін, дисциплін циклу природничо-наукової, загальноекономічної та практичної підготовки.

Програма з фахового вступного випробування базується на освітньо-кваліфікаційній програмі підготовки бакалавра з готельно-ресторанної справи та одночасно визначає вимоги до студентів, які продовжують навчання за освітнім ступенем магістра. Програма з фахового вступного випробування має міжпредметний синтетичний характер, що досягається побудовою за окремими розділами, в яких об'єднуються знання з кількох дисциплін.

Формою фахового вступного випробування зі спеціальності 241 «Готельно-ресторанна справа» є тестові завдання, що складаються у письмовій формі. Програма фахового вступного випробування побудована на основі фахових навчальних дисциплін, що входять до програми підготовки студентів освітнього ступеня бакалавра і забезпечують основу теоретичної та практичної підготовки до виконання кваліфікаційних обов'язків фахівця в області готельно-ресторанної справи.

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

2. ПЕРЕЛІК ПИТАНЬ

Розділ 1. Організація готельного господарства

- 1.1. Розвиток готельної індустрії в Україні.
- 1.2. Класифікація засобів розміщення в Україні. Типологія колективних і індивідуальних засобів розміщення. Загальні вимоги до засобів розміщення та їх послуг.
- 1.3. Загальні вимоги до готельних підприємств в Україні. Вимоги до готелів відповідно категорії.
- 1.4. Спеціалізації готельних підприємств та засобів розміщення (туристичні, курортні, на короткий термін перебування, полегшеного типу, для ділових людей, для молоді, соціальні).
- 1.5. Концепції клубного відпочинку. Види модулів в системі володіння відпочинком. Міжнародні готельні ланцюги на ринку готельних послуг.
- 1.6. Організація процесу бронювання готельних послуг.
- 1.7. Характеристика основних етапів реєстраційної діяльності. Види тарифів на основні готельні послуги. Види АСУГ, їх переваги і недоліки, особливості застосування
- 1.8. Обслуговування гостей під час проживання у готелі: основні вимоги до готельних послуг; надання побутових послуг; розгляд скарг. Роль персоналу в системі безпеки готелю. Виписка з номера і оплата рахунку. Процедура від'їзду
- 1.9. Класифікація готельних номерів. Організація готельного номеру. Особливості організації номеру для інвалідів.
- 1.10. Види прибиральних робіт у номері та їх послідовність. Прибирання санвузлів у номерах та загального користування. Прибиральні роботи в вестибюлях, холах, вітальнях, коридорах, кімнатах покоївок Прибиральний інвентар, професійна прибиральна техніка та хімічні засоби для очищення поверхонь.
- 1.11. Організація служби харчування при готельно-ресторанних комплексах. Організація роботи Room Service.
- 1.12. Методи нормування праці. Продуктивність праці. Форми організації праці. Суміщення професій і спеціальностей, механізація праці. Вимоги до посадових інструкцій.
- 1.13. Організація малих готелів в Україні і за її межами. Особливості організації роботи окремих зон у малому готелі, рекомендації до організації номерного фонду. Перспективи розвитку малих готелів в Україні.
- 1.14. Державні і громадські органи регулювання туризму та готельного бізнесу в Україні.

Розділ 2. Організація ресторанного господарства

- 2.1. Основи організації закладів ресторанного господарства.
- 2.2. Особливості організації підприємств ресторанного господарства. Класифікація закладів.
- 2.3. Організація постачання, складського і тарного господарства на підприємствах ресторанного господарства.
- 2.4. Основні напрямки раціональної організації праці в ресторанному господарстві. Нормування праці на підприємствах харчування. Оперативне планування виробництва.
- 2.5. Основи організації централізованого виробництва напівфабрикатів для підприємств харчування.
- 2.6. Основи організації виробництва на підприємствах ресторанного господарства різних типів.
- 2.7. Столовий посуд, прибори, столова білизна.
- 2.8. Підготовка до обслуговування споживачів на підприємствах харчування готельно-ресторанних закладів.
- 2.9. Організація обслуговування споживачів в закладах ресторанного господарства.
- 2.10. Організація прийомів та бенкетів.
- 2.11. Правила подачі і споживання алкогольних напоїв.
- 2.12. Організація роботи барів.

Розділ 3. Менеджмент підприємств в готельно-ресторанній справі

- 3.1. Основні умови ефективності використання організаційної структури готельних підприємств.
- 3.2. Структура служби управління персоналом та її основні функції в готелі.
- 3.3. Класифікація управлінської інформації в готелях та ефективність її використання.
- 3.4. Складові концепції управління операціями в готелях.
- 3.5. Планування прибутку в готелях та основні джерела прибутковості.
- 3.6. Технологічні інновації в готельному господарстві: значення та роль.
- 3.7. Особливості менеджменту персоналу в готельному господарстві.
- 3.8. Інноваційні технології в управлінні готелем.
- 3.9. Управління процесом організації виробництва та надання послуг в готелях.
- 3.10. Етапи стратегічного менеджменту в готелях та їх характеристика.
- 3.11. Управлінські функції менеджера готелю.
- 3.12. Аналіз зовнішнього та внутрішнього середовища діяльності готелів.
- 3.13. Суть організації стратегічного планування й управління в готельній індустрії.
- 3.14. Основні принципи та засоби формування іміджу готельного підприємства.

- 3.15. Управління процесом планування прибутку готелю.
- 3.16. Сутність реструктуризації готелів та процедура її проведення.
- 3.17. Управління інформаційними та організаційними ресурсами в готельному господарстві.
- 3.18. Основні елементи моделі комунікаційного процесу в готелі.
- 3.19. Суть методів аналізу планування і управління готелями.
- 3.20. Методи управління персоналом в готельних комплексах.
- 3.21. Стили прийняття управлінських рішень менеджерами готелів і ефективність їх виконання.
- 3.22. Оперативне управління технологічними процесами в готелях.

Розділ 4. Технологія продукції ресторанного господарства

- 4.1. Технологічні принципи створення кулінарної продукції.
- 4.2. Універсальні напівфабрикати для підприємств харчування.
- 4.3. Технологія супів, особливості виготовлення, реалізації.
- 4.4. Технологія соусів, особливості виготовлення, призначення, реалізації.
- 4.5. Технологія страв та виробів з овочів.
- 4.6. Технологія страв та виробів з борошна.
- 4.7. Технологія страв та виробів з круп.
- 4.8. Технологія страв та виробів з бобових.
- 4.9. Технологія страв та виробів з м'яса.
- 4.10. Технологія страв та виробів з риби.
- 4.11. Технологія страв та виробів з птиці.
- 4.12. Технологія страв та виробів з яєць та молока.
- 4.13. Технологічні аспекти виготовлення холодних напоїв.
- 4.14. Технологічні аспекти виготовлення солодких страв.
- 4.15. Технологічні аспекти виготовлення прісного тіста, обробних напівфабрикатів.
- 4.16. Дріжджове тісто та вироби з нього.
- 4.17. Білки, їх характеристика та зміни в технологічному процесі.
- 4.18. Жири, їх характеристика та зміни в технологічному процесі.
- 4.19. Вуглеводи, їх характеристика та зміни в технологічному процесі.

3. КРИТЕРІЇ ОЦІНЮВАННЯ

Екзаменаційний тест містить 24 тестових завдання, які поділені на чотири блоки, причому блоки I, II та III стосуються закритої форми тестування, а блок IV – відкритої.

Блок I представлений 10-ма завданнями з дисципліни „Організація готельного господарства”, кожне з яких оцінюється в 6 балів.

Блок II представлений 5-ма завданнями з дисципліни „Організація ресторанного господарства”, кожне з яких оцінюється в 8 балів.

Блок III представлений 6-ма завданнями з дисципліни „Технологія продукції ресторанного господарства”, кожне з яких оцінюється в 5 балів.

Блок IV складається з трьох частин. В першій частині міститься запитання, яке потребує розгорнутої відповіді з дисциплін «Організація готельного господарства», «Організація ресторанного господарства», за правильну відповідь нараховується 30 балів. В другій частині – запитання, яке стосується дисципліни «Технологія продукції ресторанного господарства» оцінюється в 20 балів. В третій частині запитання потребує розгорнутої відповіді з дисципліни «Менеджмент підприємств в готельно-ресторанній справі», оцінюється в 20 балів.

Завдання четвертого блоку (з розгорнутою відповіддю) вважається виконаним правильно, якщо дана правильна відповідь, яка містить чіткі пояснення та обґрунтування всіх ключових моментів запитання. При наявності певних недоліків у виконанні завдань цього типу підсумкова оцінка може приймати значення, які менші, ніж максимальне.

Оцінювання завдань з розгорнутою відповіддю здійснюється за такою схемою:

Перша частина IV блоку з дисциплін:
«Організація готельного господарства», «Організація ресторанного господарства»

29-30 балів	Дана правильна відповідь, яка містить повні пояснення та обґрунтування раціональної організації розміщення обладнання на окремій ділянці готельно-ресторанного комплексу або раціональної організації обслуговування на підприємствах ресторанного господарства.
25-28 балів	Дана правильна відповідь, яка містить повні пояснення та обґрунтування раціональної організації розміщення обладнання на окремій ділянці готельно-ресторанного комплексу або раціональної організації обслуговування на підприємствах ресторанного господарства. Можливі неточності, які не впливають на розуміння відповіді.
20-24 балів	Дана правильна відповідь, яка містить пояснення та обґрунтування раціональної організації розміщення обладнання на окремій ділянці готельно-ресторанного комплексу або раціональної організації обслуговування на підприємствах ресторанного господарства. Наявність 1-2 не грубих помилок, описок та неточностей не змінили сутності відповіді на питання.
15-19 балів	Дана відповідь, яка містить пояснення та обґрунтування деяких моментів питання, але ключові моменти обґрунтовані недостатньо. Наявність 1-2 не грубих помилок, описок та неточностей не змінили сутності відповіді на питання.
10-14 балів	Дана відповідь, яка містить неточне знання з раціональної організації розміщення обладнання на окремій ділянці готельно-ресторанного комплексу або раціональної організації обслуговування на підприємствах ресторанного господарства.
5-9 балів	Дана відповідь, яка не містить точних знань з раціональної організації розміщення обладнання на окремій ділянці готельно-ресторанного комплексу або раціональної організації обслуговування на підприємствах ресторанного господарства.

0-4 балів	Вступник або зовсім не приступав до пояснення питання, або зробив записи, які не відповідають жодному з критеріїв, при яких завдання оцінюється в 5-30 балів.
-----------	---

Друга частина IV блоку з дисципліни
«Технологія продукції ресторанного господарства»

19-20 балів	Дана правильна відповідь, яка містить повні пояснення та обґрунтування раціонального використання сировини, фізико-хімічних процесів, які мають місце під час виготовлення страв та виробів: технологічної схеми обробки сировини, асортименту н/ф та виробів, технології приготування груп та окремих страв, умов та термінів зберігання і реалізації н/ф, кулінарних виробів, готової продукції.
14-18 балів	Дана правильна відповідь, яка містить пояснення та обґрунтування всіх ключових моментів питання, але деякі з положень обґрунтовані недостатньо. Перераховані та поясненні фізико-хімічні процеси, які мають місце під час переробки харчових продуктів, наведена технологічна схема обробки сировини та виготовлення н/ф і виробів, технологія приготування груп страв. Можливі неточності, які не впливають на розуміння відповіді.
9-13 балів	Дана відповідь, яка містить пояснення та обґрунтування деяких моментів питання, але ключові моменти обґрунтовані недостатньо. Наявність 1-2 не грубих помилок, описок та неточностей не змінили сутності відповіді на питання.
5-8 балів	Дана відповідь, яка містить неточне знання схеми обробки сировини, обмежений асортимент напівфабрикатів, помилки в раціональному використанні сировини, відсутні відомості з технології переробки сировини.
0-4 балів	Вступник або зовсім не приступав до пояснення питання, або зробив записи, які не відповідають жодному з критеріїв, при яких завдання оцінюється в 5-20 балів.

Третя частина IV блоку з дисципліни
«Менеджмент підприємств
в готельно-ресторанній справі»

19-20 балів	Дана правильна відповідь, яка містить повні пояснення та обґрунтування з менеджменту в готельно-ресторанному господарстві, управління процесом організації виробництва та надання послуг в готелях, складових концепцій управління операціями в готелях, інноваційних технологій в управлінні готелями.
14-18 балів	Дана правильна відповідь, яка містить пояснення та обґрунтування з менеджменту в готельно-ресторанному господарстві, управління процесом організації виробництва та надання послуг в готелях, складових концепцій управління операціями в готелях, інноваційних технологій в управлінні готелями. Можливі неточності, які не впливають на розуміння відповіді.
9-13 балів	Дана відповідь, яка містить пояснення та обґрунтування деяких моментів питання, але ключові моменти обґрунтовані недостатньо. Наявність 1-2 не

	грубих помилок, описок та неточностей не змінили сутності відповіді на питання.
5-8 балів	Дана відповідь, яка містить неточне знання з менеджменту в готельно-ресторанному господарстві, помилки в поясненні і обґрунтуванні з управління процесом організації виробництва та надання послуг в готелях, складових концепцій управління операціями в готелях, інноваційних технологій в управлінні готелями.
0-4 балів	Вступник або зовсім не приступав до пояснення питання, або зробив записи, які не відповідають жодному з критеріїв, при яких завдання оцінюється в 5-20 балів.

У разі правильного та повного виконання трьох завдань четвертого блоку вступник отримує 70 балів. Отже, при правильному виконанні всіх 24 тестових завдань, вступник отримує максимальну оцінку - 200 балів.

Кількісні співвідношення між балами 4-бальної шкали показує таблиця:

Діапазон балів	Бали 4-бальної шкали
0-109	2
110-139	3
140-169	4
170-200	5

4. СПИСОК РЕКОМЕНДОВАНОЇ ЛІТЕРАТУРИ

Дисципліна «Організація готельного господарства»

Основна література

1. Байлик, С. И. Гостиничное хозяйство. Организация, управление, обслуживание [Текст] : учеб. пособие : 3-е изд., стереотип. – К.: Дакор, 2008. –288 с. ISBN 978-966-8379-35-2
2. Волков, Ю.Ф. Технология гостиничного обслуживания [Текст] : учебник / Ю.Ф. Волков. – Изд.2-е. – Ростов н/Д: Феникс, 2005. –384 с.– ISBN 5-222-07598-2
3. Волков, Ю.Ф. Гостиничный и туристический бизнес [Текст] – Ростов н/Д: Феникс, 2008. – 637 с.– ISBN 978-5-222-13611-9
4. Волков, Ю.Ф. Введение в гостиничный и туристический бизнес [Текст] : учебник / Ю.Ф. Волков. – Ростов н/Д: Феникс, 2003. –352 с.– ISBN 5-222-03367-8.

5. Організація готельного господарства. Навч. посіб. для студ. напряму підготовки 6.140101 ден. та заоч. форм навчання / С.В. Шепелева, Г. В. Руденко. - Донецьк : ДонНУЕТ, 2011. – 497 с.
6. Про туризм [Текст] : [закон України] : введений в дію з 1.01.2004 р.

Додаткова література

1. ДСТУ 4269 : 2003. Послуги туристичні. Класифікація готелів [Текст]. – Введ. 23.12.2003 р. – К.: Держспоживстандарт України, 2004. – 13 с.
2. ДСТУ 4268 : 2003. Послуги туристичні. Засоби розміщування. Загальні вимоги [Текст]. – Введ. 23.12.2003 р. – К.: Держспоживстандарт України, 2004. – 10 с.
3. ДСТУ 4527 : 2006. Послуги туристичні. Засоби розміщування. Терміни та визначення [Текст]. – Введ. 28.02.2006 р. – К.: Держспоживстандарт України, 2006. – 24 с.

Дисципліна «Організація ресторанного господарства»

Основна література

1. Антонова В.А. Організація обслуговування на підприємствах харчування. Навчальний посібник для студентів усіх форм навчання спеціальності «Технологія харчування» - Донецьк: ДонДУЕТ, 2005. – 158с.
2. Антонова В.А. Організація й планування виробництва на підприємствах харчування. Навчальний посібник для студентів усіх форм навчання спеціальності «Технологія харчування» - Донецьк: ДонДУЕТ, 2002. – 161с.
3. Антонова В.А. Барна справа. Навчальний посібник. – Донецьк ДонНУЕТ, 2010.
4. Крилова Л.В. Організація роботи сомельє [Текст] : навч. посібник для студентів ден. и заоч. форм навчання галузі знань 0517 «Харч. промисловість і перероб. с-г. продукції» напряму підгот. 6.051701 «Харч. технологія і інженерія» спеціалізації «Технологія харчування» галузі знань 14.01 «Сфера обслуговування» напряму підгот. 6.140101 «Готельно-ресторанна справа» / Л. В. Крилова, В. В. Шумілова: М-во освіти і науки України, Донец. нац. ун-т економіки і торгівлі ім. М. Туган-Барановського, каф. орг. та упр. якістю ресторан. госп-ва - Донецьк:[ДонНУЕТ], 2010. - 30с.
5. Крилова Л.В. Організація ресторанного господарства за кордоном: Навч.посіб. для студ. спец. 6.091711 ден. та заоч. форм навчання / Л.В.Крилова.-Донецьк: ДонНУЕТ, 2007. – 326 с.
6. Організація обслуговування у підприємствах ресторанного господарства: Підручн. для ВУЗів / За ред. проф. Н. О. П'ятницької. – К.: Київ.нац. торг.-екон. Ун-т, 2007. – 632 с. (глава 3.3) ISBN966-629-176-2

Додаткова література

1. ДСТУ 4281 : 2004. Заклади ресторанного господарства. Класифікація [Текст]. – Введ. 31.03.2004 р. – К.: Держспоживстандарт України, 2004. – 12 с.

Дисципліна «Технологія продукції ресторанного господарства»

Основна література

1. Пересічний М.І. Технологія продукції громадського харчування з використанням біологічно активних добавок. Монографія. – К.: КНТЕУ, 2003. – 323 с.
2. Технология продукции общественного питания./ Ратушный А.С., Хлебников В.И. и др/ в 2-х томах. – М.: Мир, 2004. – 351 с.
3. Ковалевская Л.П. Технология пищевых производств. [Текст] / Л.П. Ковалевская, И.С. Шуб, Т.М. Мелькина. – М.: Колос. 1999. – 752 с.
4. Технология продукции общественного питания : в 2 т. / [Ратушный А. С., Хлебников В. И., Баранов Б. А. и др.] ; под ред. д-ра техн. наук, проф. А. С. Ратушного. – М. : Мир, 2003. — 351 с.
5. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания. – Киев, А.С.К. 1998 – 651 с.
6. Збірник рецептур національних страв та кулінарних виробів: для підприємств громад. харчування всіх форм власності / [О. М. Шалимінов, Т. П. Дятченко, Л. О. Кравченко та ін.]. – К. : А.С.К., 2000. – 848 с.
7. Коршунова А.Ф. Овощи в питании / А.Ф Коршунова. – Учебное пособие. ДонГУЭТ, Донецк, 2000. – 60 с.
8. Коршунова Г.Ф. Супы. / А.Ф Коршунова. – Навчальний посібник. ДонГУЕТ, Донецк, 2001. – 30 с.
9. Коршунова А.Ф. Нерыбные продукты моря в питании / А.Ф Коршунова. – Учебное пособие. ДонГУЭТ, Донецк, 1999. - 42 с.
10. Семенова Л.Я. Совершенствование технологий производства полуфабрикатов и готовой продукции для общественного питания. / Л.Я.Семенова, Л.И. Макаренко / Учебное пособие. ДонГУЭТ, Донецк, 2003. – 119 с.

Додаткова література

1. Продукция пищевая. Основные положения : ДСТУ 3946-2000. – Киев: Государственный стандарт Украины, 2000. - 6 с.
2. Гальперина Г.А. Золотая книга кулинарных рецептов / Г.А. Гальперина. – М.: Вече, 2003. – 511 с.
3. Большая кулинарная энциклопедия шеф-повара: пер. с англ. – М.: АСТ: Астрель, 2008. – 823 с.

Дисципліна «Менеджмент підприємств в готельно-ресторанній справі»

Основна література

1. Иванов В.В., Волов А.Б. Гостиничный менеджмент. – М.:ИНФРА-М.2007. – 384с. – (Национальные проекты).
2. Кабушкин Н.И. Управление гостиницами и ресторанами: учеб. пособие / - Минск: БГЭУ, 2009. – 416 с.
3. Нечаюк Л.І., Нечаюк Н.О. Готельно-ресторанний бізнес: Менеджмент: Навчальний посібник. 3-тє видання. – К.: Центр учбової літератури, 2009, - 344 с.
4. Організація праці менеджера: Навч. Посіб. / Доброзорова О.В. Осадчук І.В. – К.: Кондор, 2009. – 452 с.
5. Роглев Х.Й. Основи готельного менеджменту: Підручник. – К.: Кондор, 2009. – 408 с.

Додаткова література

1. Правила обов'язкової сертифікації послуг з тимчасового розміщення (проживання). [Текст]. – Введ. 07.01.2008 р. – К.: Наказ Держспоживстандарту України від 03.09.2007 р. № 207, 2007. – 23 с.

Голова фахової атестаційної комісії
з готельно - ресторанної справи



О. О. Сімакова