

МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ
КИЇВСЬКИЙ НАЦІОНАЛЬНИЙ УНІВЕРСИТЕТ ТЕХНОЛОГІЙ ТА
ДИЗАЙНУ



ЗАТВЕРДЖУЮ

В.о ректора, проректор з науково-педагогічної діяльності

В.В. Чабан

2019 р.

**ПРОГРАМА ФАХОВОГО
ВСТУПНОГО ВИПРОБУВАННЯ
на 2019 рік**

на скорочену форму навчання
для здобуття освітнього ступеня «бакалавр»
галузь знань 24 Сфера обслуговування
спеціальність 241 «Готельно-ресторанна справа»
освітня програма: «Підприємництво в готельно-ресторанному бізнесі»

РЕКОМЕНДОВАНО

вченою радою
факультету підприємства та
права


 Д.М.Ганущак-Єфіменко

від «13» лютого 2019 р.

Протокол № 7

РОЗГЛЯНУТО ТА СХВАЛЕНО

на засіданні кафедри
підприємства та бізнесу

 В.Г.Щербак

від «12» лютого 2019 р.

Протокол № 11

ВСТУП

Перелік питань для проведення екзамену базується на навчальних матеріалах дисциплін, що вивчаються в технікумах та коледжах.

Метою вступного іспиту є встановлення ступеню теоретичних знань, практичних умінь і навичок, необхідних для опанування навчальних дисциплін за програмою підготовки фахівців ступеня вищої освіти «бакалавр» зі спеціальності 241 «Готельно-ресторанна справа» за освітньою програмою «Підприємництво в готельно-ресторанному бізнесі».

Вимоги до здібностей і підготовленості вступників. Для успішного засвоєння дисциплін передбачених навчальним планом підготовки фахівців ступеня вищої освіти «бакалавр» зі спеціальності 241 «Готельно-ресторанна справа» за освітньою програмою «Підприємництво в готельно-ресторанному бізнесі», вступники повинні мати базову вищу освіту за однойменною спеціальністю та здібності до оволодіння знаннями, уміннями і навичками в галузі економічних наук. Обов'язковою умовою також є вільне володіння державною мовою.

Характеристика змісту програми. Програма вступного іспиту має міжпредметний синтетичний характер та інтегрує знання відповідно до таких модулів професійних знань:

1. Організація підприємницької діяльності в готельному бізнесі
2. Організація підприємницької діяльності в ресторанному бізнесі.

Екзаменаційні білети мають за змістом міжпредметний характер.

Теоретичні завдання передбачають знання:

- основ організації підприємницької діяльності в готельно-ресторанному бізнесі, предмету, методів та функцій;
- аналіз закономірностей розвитку ринкової економіки як основи функціонування різних сучасних господарських систем;
- основних рис та особливостей розвитку підприємницької діяльності в готельно-ресторанному;
- сучасних процесів розвитку господарчих зв'язків, економічних відносин та шляхів вирішення проблем в області готельно-ресторанного бізнесу.
- змісту основних категорій підприємницької діяльності в готельно-ресторанного бізнесу ;
- процесів формування відносин із зовнішнім середовищем;
- різних джерел фінансування підприємств готельно-ресторанного бізнесу;
- сутності управління підприємств готельно-ресторанного бізнесу;
- змісту основних понять, категорій і принципів менеджменту;
- теоретичних основ побудови та функціонування підприємств готельно-ресторанного бізнесу в ринкових умовах;
- процесів функціонування маркетингової, фінансової, виробничої, організаційної, інноваційної та інформаційної складових підприємств готельно-ресторанного бізнесу;
- сутності економічних показників діяльності підприємств готельно-ресторанного бізнесу, зокрема обсягів випуску, чисельності персоналу, беззбиткового обсягу виробництва, рентабельності;

- управлінських рішень щодо ефективного використання матеріальних, трудових, фінансових ресурсів підприємств готельно-ресторанного бізнесу;
- впливу факторів зовнішнього середовища на діяльність підприємств готельно-ресторанного бізнесу;
- інформаційного забезпечення управління підприємств готельно-ресторанного бізнесу;
- принципів та методики формулювання підприємницьких ідей, реалізації бізнес-ідей;
- процедури контролю рівня запасів, своєчасного поповнення ресурсів підприємств готельно-ресторанного бізнесу ;
- етапів складання бізнес-плану для отримання кредиту для підприємств готельно-ресторанного бізнесу ;
- основ результативності функціонування підприємств готельно-ресторанного бізнесу та оптимізації витрат;
- аспектів обґрунтування потреб у внутрішньому та зовнішньому фінансуванні;
- певних видів ризику для підприємств готельно-ресторанного бізнесу;
- заходів щодо зменшення впливу різних видів ризиків на підприємницьку діяльність;
- основ складання собівартості продукції та оптимізації витрат підприємств готельно-ресторанного бізнесу;
- методики визначення заходів захисту бізнесу.

На поставлені завдання екзаменаційного білету слід надавати чітку відповідь, надавати обґрунтовані висновки за одержаними результатами.

Порядок проведення іспиту визначається «Положенням про приймальну комісію КНУТД».

МОДУЛЬ 1. ОРГАНІЗАЦІЯ ПІДПРИЄМНИЦЬКОЇ ДІЯЛЬНОСТІ В ГОТЕЛЬНОМУ БІЗНЕСІ

1.1 Концепція комерційної діяльності: принципи та сутність.
 Нормативно-правове регулювання готельної індустрії. Фактори, що впливають на типізацію готельного господарства. Характеристика основних типів засобів розміщення.

1.2 Сучасний підхід до класифікації підприємств готельного господарства.

Класифікація підприємств готельного господарства України.
 Функціональна організація приміщень підприємств готельного господарства.
 Організація приміщень житлової групи. Організація нежитлових груп приміщень підприємства готельного господарства.

1.3. Архітектура та інтер'єр у готельному господарстві.

Основні складові формування сучасного інтер'єру підприємств готельного господарства. Кольори в інтер'єрі. Технологія прибиральних

робіт навколишньої території і вестибюльної групи приміщень. Технологія прибиральних робіт у житлових групах приміщень.

1.4. Сутність послуг гостинності в готельному господарстві.

Технологія прийому та розміщення туристів у засобах розміщення. Організація роботи служби прийому, розміщення та обслуговування. Культура обслуговування в готельному господарстві. Організація продовольчого і матеріально-технічного постачання в готельному господарстві. Організація санітарно-технічного й інженерно-технічного обслуговування в готельному господарстві.

1.5. Особливості організації праці на підприємстві готельного господарства.

Робочий час працівників підприємства готельного господарства. Методи вивчення робочого часу. Раціональна організація праці робітників підприємства готельного господарства. Нормування праці на підприємствах готельного господарства.

МОДУЛЬ 2. ОРГАНІЗАЦІЯ ПІДПРИЄМНИЦЬКОЇ ДІЯЛЬНОСТІ В ГОТЕЛЬНОМУ БІЗНЕСІ

2.1. Класифікація підприємств ресторанного господарства

Характерні риси, розвиток та особливості функцій ресторанного господарства в умовах конкуренції. Залежність видів, методів і форми обслуговування на підприємствах ресторанного господарства від місця приймання їжі, способу її отримання і доставки споживачам, ступеню участі персоналу в обслуговуванні, застосування засобів механізації і автоматизації та інше

2.2. Основні напрямки удосконалення обслуговування споживачів у сучасних умовах.

Види споживчого попиту, форми та методи його вивчення. Задачі метрдотеля (адміністратора залу) по задоволенню попиту споживачів. Торгівельні приміщення, їх види, оздоблення, розміщення, взаємозв'язок з виробничими та іншими приміщеннями підприємства. Вплив інтер'єру залу на формування естетичного смаку споживачів та підвищення якості обслуговування. Використання національних мотивів у інтер'єрі залу.

2.3. Сучасні вимоги до предметів сервірування столу, їх оформлення

Посуд разового користування та з пластмаси, його переваги, недоліки, доцільність застосування. Характеристика посуду з дерева, лощи, його призначення, оздоблення, догляд за ним.

2.4. Порядок підготовки торговельних приміщень та обслуговуючого персоналу до обслуговування споживачів

Санітарно-гігієнічна підготовка торгового залу. Розстановка меблів. Особливості до підготовки до обслуговування залів, посуду, приладів та столової білизни. Фактори високої культури обслуговування. Класифікаційні характеристики обслуговуючого персоналу.

Рекомендації до роботи, медичні огляди. Зовнішній вигляд офіціанта та його професіональна підготовка. Етикет застілля, форми роботи офіціантів,

індивідуальне та бригадне обслуговування. Правила санітарії та гігієни для офіціантів.

2.5. Підготовка меню, преїскуранту

Надання меню. Проведення переговорів щодо вибору страв. Характеристика винної картки, карти чаю.

2.6. Обслуговування споживачів за місцем навчання та роботи.

Фактори, які впливають на вибір форми обслуговування споживачів за місцем роботи, навчання.

Загальні вимоги до обслуговування школярів та учнів ПТУ. Основні напрямки удосконалення форм обслуговування студентів із урахуванням профілю їх навчання. Додаткові послуги, які можна надати споживачам. Організація роботи підприємств, які організують дієтичне та лікувально-профілактичне харчування. Заходи по поліпшенню обслуговування споживачів за місцем роботи, навчання.

2.7. Організація обслуговування споживачів у закладах ресторанного господарства відкритої мережі.

Навики обслуговування, основні технічні засоби. Зустріч та розміщення гостей. Якість обслуговування. Розрахунок з гостями. Прибирання та заміна використаного посуду, приборів та білизни. Правила роботи з тацею. Використання сервірувального візка. Способи використання сервірувального прибору.

2.8. Спеціальні форми обслуговування в підприємствах ресторанного бізнесу.

Приймання замовлень на обслуговування урочистостей. Організація сумісної роботи офіціантів Обслуговування учасників форумів, засідань, конференцій. Обслуговування в номерах мотелів та готелів. Організація прискореного обслуговування. Обслуговування весіль, свят, тематичних вечорів.

ОРІЄНТОВНИЙ ПЕРЕЛІК ПИТАНЬ, ЩО ВІНОСЯТЬСЯ НА ФАХОВЕ ВСТУПНЕ ВИПРОБУВАННЯ

1. Зустріч і розміщення гостей
2. Правила поведінки споживачів в кав'ярні
3. Правила поведінки споживачів в їдальні
4. Правила поведінки у ресторані
5. Заборонені і популярні теми для бесіди за столом
6. Правила розрахунку з відвідувачами
7. Основні принципи професійної поведінки працівника ЗРГ
8. Професійна етика офіціанта
9. Професійна етика бармена
10. Основні послуги, що надаються в ЗРГ
11. Додаткові послуги, що надаються ЗРГ
12. Послідовність сервування столу до обіду
13. Послідовність сервування столу до сніданку
14. Послідовність сервування столу до вечері

15. Особливості організації банкет-фуршету
16. Особливості організації банкету
17. Особливості організації банкет-чаю
18. Особливості організації кави-брейк
19. Особливості організації банкету з частковим обслуговуванням
20. Особливості організації банкету з повним обслуговуванням
21. Стандарти зовнішнього вигляду персоналу ЗРГ
22. Правила користування столовими приборами
23. Правила подавання холодних страв і закусок
24. Правила подавання страв із м'яса
25. Правила подавання солодких страв
26. Порядок подавання основних страв
27. Техніка і особливості подавання десертів: гарячих, холодних
28. Техніка і особливості подавання кондитерських виробів
29. Правила підбору та техніка подавання алкогольних напоїв
30. Посуд для подавання страв
31. Посуд для сервування столу
32. Сутність послуг з організації дозвілля у ЗРГ
33. Вимоги до послуг ЗРГ
34. Класифікація методів обслуговування
35. Форми обслуговування
36. Форми обслуговування офіціантами
37. Вимоги до адміністратора у ЗРГ
38. Сутність кейтерингового обслуговування
39. Класифікація і вимоги до столової білизни
40. Особливості обслуговування споживачів у дитячих кафе
41. Вимоги до меню банкетів
42. Правила розміщення гостей у залі
43. Порядок обслуговування гостей
44. Офіційні ділові прийоми
45. Неофіційні ділові прийоми
46. Особливості телефонного спілкування
47. Класифікація конфліктів, методи їх вирішення
48. Правила користування столовими приборами
49. Основні правила поведінки за столом
50. Види ділових прийомів
51. Правила подавання меню відвідувачу
52. Правила приймання замовлення у відвідувачів ЗРГ
53. Правила зустрічі гостей метрдотелем
54. Правила зустрічі гостей старшим офіціантом
55. Охарактеризуйте правила подачі страв з таці офіціантами, які працюють в парі
56. Правила подавання других страв у металевому посуді, порційних сковорідках
57. Правила подавання страв у керамічних горшках
58. Асортимент металевого посуду, який використовується у ЗРГ

59. Асортимент керамічного посуду, який використовується у ЗР
60. Асортимент скляного посуду, який використовується у ЗРГ
61. Асортимент столових наборів
62. Основне призначення меню та його характеристика
63. Послідовність розміщення закусок і страв у меню.
64. Види меню залежно від форм обслуговування
65. Основні технічні прийоми при подачі тарілок, блюд
66. Основні прийоми подавання столових приборів, посуду для напоїв, пляшок
67. Загальні правила прибирання використаних приборів та посуду
68. Правильне прибирання чистого посуду та приборів зі столу
69. Основні правила роботи з тацею
70. Використання сервувального візка при подаванні страв та напоїв
71. Методика розрахунку відвідувачів у ЗРГ
72. Варіанти розсаджування гостей за столами
73. Особливості обслуговування споживачів на транспорті
74. Особливості обслуговування споживачів у літаку
75. Особливості обслуговування споживачів на водному транспорті
76. Особливості організації обслуговування споживачів за місцем роботи
77. Особливості організації обслуговування споживачів за місцем навчання
78. Особливості організації обслуговування учасників спортивних змагань
79. Організаційна структура управління ресторану
80. Організаційна структура управління бару
81. Організаційна структура управління кафе
82. Організаційна структура управління їдальні
83. Організаційна структура управління кафе-кондитерській
84. Нормативно-правове регулювання готельної індустрії.
85. Фактори, що впливають на типізацію готельного господарства.
86. Класифікація підприємств готельного господарства України
87. Функціональна організація приміщень підприємств готельного господарства.
88. Організація приміщень житлової групи.
89. Організація нежитлових груп приміщень підприємства готельного господарства.
90. Основні складові формування сучасного інтер'єру підприємств готельного господарства.
91. Кольори в інтер'єрі.
92. Технологія прибиральних робіт навколишньої території і вестибюльної групи приміщень.
93. Технологія прибиральних робіт у житлових групах приміщень.
94. Особливості організації праці на підприємстві готельного господарства.
95. Робочий час працівників підприємства готельного господарства.
96. Методи вивчення робочого часу.
97. Раціональна організація праці робітників підприємства готельного господарства.

98. Нормування праці на підприємствах готельного господарства.

99. Класифікація підприємств ресторанного господарства

100. Характерні риси, розвиток та особливості функцій ресторанного господарства в умовах конкуренції.

СТРУКТУРА ЕКЗАМЕНАЦІЙНОГО БІЛЕТУ

МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ
КИЇВСЬКИЙ НАЦІОНАЛЬНИЙ УНІВЕРСИТЕТ ТЕХНОЛОГІЙ ТА ДИЗАЙНУ
КАФЕДРА ПІДПРИЄМНИЦТВА ТА БІЗНЕСУ

ЗАТВЕРДЖУЮ

В.о ректора, проректор з науково-педагогічної діяльності

В.В. Чабан

«___» _____ 2019 р.

ЗАВДАННЯ З ФАХОВОГО ВСТУПНОГО ВИПРОБУВАННЯ

на скорочену форму навчання

для здобуття освітнього ступеня «бакалавр»

галузь знань 24 Сфера обслуговування

спеціальність 241 «Готельно-ресторанна справа»

освітня програма: «Підприємництво в готельно-ресторанному бізнесі»

Білет № XX

1. Тестові завдання (50 балів)

Тестові завдання (за кожне завдання 10 балів):

1. Як називається вплив на харчові продукти з метою надання властивостей, які роблять їх придатними для подальшої обробки та вживання в їжу?

- а) термічна обробка;
- б) механічна обробка;
- в) кулінарна обробка;
- г) теплова обробка.

2. На які види поділяються супи?

- а) заправні, пюреподібні, прозорі, молочні, холодні;
- б) заправні, кашоподібні, прозорі, кисломолочні, холодні;
- в) рідкі, напіврідкі, густі, пюреподібні, в'язкі;
- г) борщ, суп-локшина по-домашньому, солянка.

3. Яку температуру повинні мати гарячі страви (супи, соуси, напої) при реалізації?

- а) не нижче 40°C;
- б) не нижче 65°C;
- в) не вище 85°C;
- г) будь-яку.

4. Порційними шматками варять:

- а) будь-яку рибу;
- б) будь-яку рибу, крім осетрової;
- в) тріску, пікшу, зубатку, камбалу, палтуса;
- г) анчоусів, сардини, корюшку.

5. Навіщо буряк, моркву і горох лущений варять без солі?

- а) так як руйнуються або переходять у розчин пігменти;
- б) так як сіль погіршує їх зовнішній вигляд;
- в) так як сіль погіршує їх смакові якості;
- г) так як сіль руйнує їх мінеральні елементи.

2. Питання проблемного характеру (150 балів)

1. Зустріч і розміщення гостей

2. Правила поведінки споживачів в кав'ярні.

Затверджено на засіданні кафедри підприємництва та бізнесу

Протокол № 11 від «12» лютого 2019 р.

Зав. кафедри

В.В. Чабан д.е.н., проф. Щербак В.Г.

КРИТЕРІЇ ОЦІНЮВАННЯ ВІДПОВІДЕЙ (за шкалою 100 – 200 балів)

Приймальна комісія оцінює письмові відповіді вступника за такими критеріями.

Тестові питання містять одну правильну відповідь. Кожна правильна відповідь за тестове питання оцінюється у 10 балів

Теоретичні питання оцінюються за наведеними нижче критеріями.

Шкала оцінювання				Критерії оцінювання
20	25	50	100	Правильна вичерпна відповідь на поставлене запитання, продемонстровано глибокі знання понятійного апарату і літературних джерел, уміння аргументувати свою відповідь, наведено приклади
15	20	40	80	В основному відповідь на поставлене питання правильна, але є несуттєві неточності
10	15	30	60	Відповідь на поставлене питання загалом наведено, але не має переконливої аргументації відповіді, характеристики певних об'єктів
5	10	20	40	Відповідь показує посереднє знання основного програмного матеріалу, містить суттєві помилки при трактуванні понятійного апарату
-	5	10	20	Відповідь на запитання неповна та містить суттєві помилки
0	0	0	0	Відповідь неправильна або відсутня

Бали за тестові питання і теоретичні завдання підсумовуються і є кінцевим результатом, що відповідає шкалі оцінювання ECTS, національній системі оцінювання.

Підсумкова шкала оцінювання

Оцінка в балах	Оцінка за національною шкалою	Оцінка за шкалою ECTS	
		Оцінка	Пояснення
180-200	«5» Відмінно	A	Відмінно (відмінне виконання лише з незначною кількістю помилок)
160-179	«4» Добре	B	Дуже добре (вище середнього рівня з кількома помилками)
150-159		C	Добре (в цілому правильне виконання з певною кількістю суттєвих помилок)
120-149	«3» Задовільно	D	Задовільно (непогано, але зі значною кількістю недоліків)
100-119		E	Достатньо (виконання задовольняє мінімальним критеріям)
До 99	«2» Незадовільно	F	Випробування не складено

Кількість балів може бути знижено за такою системою:

Зауваження		Бали (-)
Допущені помилки	грубі	31...40
	значні	21...30
	середнього рівня	16...20
	незначні (механічні)	10...15
Відсутність висновків		20
Відсутність одиниць вимірювання		15

Кількість оцінок у шкалі оцінювання ECTS є компромісною. Менша кількість оцінок дала б занадто мало інформації, більша кількість оцінок означала б певні уточнення, яких не існує, та спричинила б збільшення механічної роботи у виставленні оцінок. Визначення п'яти прохідних рівнів оцінок було обране для максимізації значення оцінок «А» та «Е».

УВАГА! Уразі використання заборонених джерел вступник на вимогу викладача залишає аудиторію та одержує загальну нульову оцінку.

ЛІТЕРАТУРНІ ДЖЕРЕЛА

Основні:

1. Архіпов В. В. Організація обслуговування у закладах ресторанного господарства: навч. посіб. / В. В. Архіпов. – К. : Центр навчальної літератури, 2017. – 342 с.
2. Архіпов В. В. Ресторанна справа: Асортимент, технологія і управління якістю продукції в сучасному ресторані: навч. посіб. / В. В. Архіпов. – К. : Центр навчальної літератури, 2016. – 382 с.
3. Архіпов В. В. Організація ресторанного господарства: навч. посіб. / В. В. Архіпов. – К. : Центр навчальної літератури, 2016. – 280 с.
4. Байлик С.І. Організація готельного господарства: підруч. / С. І. Байлик, І.М. Писаревський. – Харків. нац. ун-т міськ. госп-ва ім. О. М. Бекетова. – Харків : ХНУМГ ім. О. М. Бекетова, 2015. – 329 с.
5. Бойко М.Г., Гопкало Л.М. Організація готельного господарства: Підручник. - К.: Київ, нац. торг.-екон. ун-т, 2006. - 448 с.
6. Громадське харчування. Терміни та визначення : ДСТУ 3862-99. – [Чинний від 1999-10-01]. – К. : Держстандарт України, 1999. – 31 с.
7. Заклади ресторанного господарства. Класифікація : ДСТУ 4281: 2004. – [Чинний від 2004-07-01]. – К. : Держспоживстандарт України, 2004. – 17 с.
8. 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.
9. Круль Г. Я. Основи готельної справи. Навч. посіб.- К.: Центр учбової літератури, 2011. - 368 с.
10. Організація обслуговування у закладах ресторанного господарства / за ред. Н. О. П'ятницької. – К. : КиївНТУ, 2005. – 632 с.

11. Л. П. Малюк. Організація роботи бармена: навч. посіб. / Л. П. Малюк [та ін.] – Харків: ХДАТОГХ, 2012. – 214 с.

12. Осовська Галина Володимирівна. Основи менеджменту: підручник / Г. В. Осовська, О. А. Осовський. – 3-е вид., перероб. і допов. – К. : Кондор, 2016. – 664 с.

13. Сало Я. М. Організація обслуговування населення у закладах харчування: Довідник офіціанта / Я. М. Сало. – Львів: Афіша, 2014. – 336 с.

Додаткові:

1. Астахова І. Е. Маркетинг: навч. посіб. / І. Е. Астахова. – Харків : ХНЕУ, 2006. – 208 с.

2. Бойчик І. М. Економіка підприємства: навч. посібн. / І. М. Бойчик. – К.: Атіка, 2004. – 480 с.

3. Брассингтон Ф. Основи маркетинга: пер. с англ. / Ф. Брассингтон, С. Петтит. – Днепропетровск : Баланс Бизнес Букс, 2007. – 768 с.

4. Карлова О. А. Основи менеджменту і маркетингу : підручник / О. А. Карлова, С. І. Плотницька, М. К. Гнатенко. – Харків : Друкарня Мадрид, 2016. – 228 с.

5. Крикавський Є. Логістика та управління ланцюгами поставок: Навч. посібник / Є. Крикавський, О. Похильченко, М. Фертч. --- Львів: Видавництво Львівської політехніки, 2017. – 844 с.

6. Мазаракі А. А. Основи менеджменту: підручник / за ред. А. А. Мазаракі. – Х.: Фоліо, 2014. – 86 с.

7 Організація виробництва : підручник / А. І. Яковлев [та ін.] ; ред.: А. І. Яковлев, С. П. Сударкіна, М. І. Ларка ; Нац. техн. ун-т "Харків. політехн. ін-т". – Харків : НТУ "ХПІ", 2016. – 436 с.

8. Організація виробництва: Навчальний посібник / Гордієнко О.В., Рудько О.І., Кулініч О.І. – К.: Аграрна освіта, 2010. – 377 с.

Програму складено:

Щербак В.Г., д.е.н., професор

Ніфатова О.М., к.е.н., доцент

Гончаренко І.М., к.е.н., доцент