

ВІДОКРЕМЛЕНИЙ СТРУКТУРНИЙ ПІДРОЗДІЛ
«ХАРКІВСЬКИЙ ТОРГОВЕЛЬНО-ЕКОНОМІЧНИЙ ФАХОВИЙ КОЛЕДЖ
ДЕРЖАВНОГО ТОРГОВЕЛЬНО-ЕКОНОМІЧНОГО УНІВЕРСИТЕТУ»

Голова Приймальної комісії,
в. о. директора
ВСП «ХТЕФК ДТЕУ»



 Капіталіна ГУРОВА

«25» березня 2024 р.

ПРОГРАМА

вступного фахового випробування
для здобуття ступеня вищої освіти бакалавра
(на основі раніше здобутого ступеня вищої освіти)

галузь знань

24 Сфера обслуговування
(шифр і назва галузі знань)

спеціальність

241 Готельно-ресторанна справа
(шифр і найменування спеціальності)

Харків, 2024

ВСТУП

Програма регламентує порядок проведення вступного фахового випробування зі спеціальності 241 Готельно-ресторанна справа у Відокремленому структурному підрозділі «Харківський торговельно-економічний фаховий коледж Державного торговельно-економічного університету» (далі –Коледж).

Програма розроблена відповідно до [Порядку прийому на навчання для здобуття вищої освіти в 2024 році, затвердженого наказом Міністерства освіти і науки України від 06 березня 2024 року № 266](#) та зареєстрований у Міністерстві юстиції України 14 березня 2024 року за № 379/41724 (зі змінами і доповненнями затвердженими наказом Міністерства освіти і науки України від 15 березня 2024 року № 326, зареєстрованого в Міністерстві юстиції України 18 березня 2024 року за № 403/41748), рішення Приймальної комісії ВСП «ХТЕФК ДТЕУ» (протокол № 5, від 25.03.2024).

Мета вступного фахового випробування – перевірка наявності у здобувача необхідного обсягу компетентностей у сфері фахової підготовки та визначення рівня мотивації до навчання.

Програму розглянуто та затверджено на засіданні приймальної комісії ВСП «ХТЕФК ДТЕУ» від 25.03.2024 р. (протокол № 5).

1. ЗМІСТ ПРОГРАМИ

Програма вступного фахового випробування зі спеціальності 241 Готельно-ресторанна справа включає оцінку рівня та обсягу знань, вмінь і практичних навичок з 2 дисциплін циклу професійної підготовки:

1. Готельна справа.
2. Ресторанна справа.

1.1. Готельна справа

Тема 1. Історія розвитку готельної справи України

Зародження та історія розвитку готельної справи в стародавній Русі. Період татаро-монгольського іґа та визвольних війн стародавньої Русі. Початок розвитку засобів розміщення, значення «Ямського наказу» для організації б «ямів», постійних і гостинних дворів. «Чумацький шлях» – як основа для будівництва корчми, зимівників козаків.

Сучасний стан розвитку готельного бізнесу в Україні. Основні напрямки удосконалення організації роботи готельного господарства України.

Тема 2. Класифікація готельних підприємств України

Основа класифікації готельного господарства України – міжнародна система «зірок». Спільні вимоги до всіх типів готелів, їх характеристика. Особливості загальних вимог до готельних господарств, що розташовані в

рекреаційних зонах і зонах відпочинку. Класифікація готельних підприємств з урахуванням мінімальних вимог до певної категорії. Категорійність номерного фонду. Характеристика основних вимог до категорій «вища», «перша», «друга», «третья», «четверта».

Порядок встановлення категорійності номера. Основні вимоги до готелів від ***** зіркових до * зіркових. Порядок проведення атестації готельного господарства. Органи, що мають право на проведення атестації готелю, порядок їх затвердження і умови роботи.

Документальне оформлення атестації готельного господарства і строки розгляду їх в комісіях. Умови переатестації в готельних господарствах України.

Тема 3. Організація приміщень житлової групи

Приміщення, що входять до складу житлової групи. Номер як окреме приміщення для тимчасового проживання. Основні елементи номера. Типи номерів: номер апартамент; президентський апартамент; номер люкс, двокімнатний номер, номер комплекс, номер студію, однокімнатний номер. Характеристика різних типів номерів: кількість кімнат, їх призначення та обладнання, наявність санвузла та якість його приладдя, розміщення меблів у номерах. Основні вимоги до організації номерного фонду. Приміщення для побутового обслуговування на поверсі.

Приміщення для побутового обслуговування на поверхах, їх просторова організація залежно від кількості функціональних зон.

Тема 4. Організація нежитлових груп приміщень готельних підприємств

Організація приміщень адміністрації. Основні види приміщень адміністрації готельного господарства, їх розташування. Блоки адміністративних приміщень за функціональним призначенням. Організація та планування приміщень, розташування в них різноманітних засобів за функціональним призначенням. Використання сучасного обладнання для проведення нарад, зборів, неофіційних прийомів, експозицій тощо.

Функції матеріального забезпечення та проведення необхідних ремонтних робіт і готельному господарстві приміщень господарського і складського призначення. їх склад.

Склад приміщень культурно-масового обслуговування: універсальні зали і конференц-зали; танцювальні зали і диско-клуби; бібліотеки; більярдні; казино; кегельбани; зали ігрових автоматів; демонстраційні зали; туристичні клуби; відеосалони та інші приміщення, що виконують функції відпочинку мешканців готельного господарства. Організація і обладнання приміщень культурно-масового призначення.

Приміщення спортивно-рекреаційного обслуговування в межах будівлі готельного господарства і прилеглої до нього території, характеристика, організація і обладнання 10 приміщень для проведення спортивних ігор,

змагань, басейни з можливістю тренувального і оздоровчого плавання, приміщень сауни та інше.

Тема 5. Організація надання додаткових послуг в готельних підприємствах

Технологічний цикл організації надання додаткових послуг в готельному підприємстві. Вимоги до асортименту додаткових послуг в готелях різної категорійності.

Додаткові послуги, що надаються безкоштовно: виклик швидкої допомоги, лікаря; користування медичною аптечкою першої допомоги; доставка в номер персоналом готелю особистої кореспонденції; збереження ручного багажу; збереження цінностей та грошей, що здаються за описом.

Додаткові платні послуги. Організація послуг прання, прасування, ремонту одягу та речей мешканців тощо. Порядок користування предметами побутового призначення і господарчого призначення в готельних підприємствах.

Комплексність готельних послуг: інформаційні, комунальні, комунально-побутові, медичні, фінансово-банківські, культурно-оздоровчі, туристично-екскурсійні, спортивні, рекреаційні тощо.

Тема 6. Організація продовольчого і матеріально-технічного постачання в готельному підприємстві

Завдання, зміст і основні напрямки організації допоміжних служб. Завдання організації продовольчого і матеріально-технічного постачання в готельному господарстві. Джерела постачання. Порядок формування господарчих зв'язків. Договори постачання товарів, їх зміст. Роль оптових ланок торгівлі в організації продовольчого і матеріально-технічного постачання. Особливості складання господарчих зв'язків в готельному господарстві різних форм власності в сучасних умовах. Система організації продовольчого постачання.

Основні функції служб продовольчого постачання. Форми і засоби постачання товарів. Методика розрахунку потреб підприємств ресторанного господарства в напівфабрикатах і сировині. Планування постачання продовольчих товарів. Продуктовий баланс. Система організації матеріально-технічного постачання в готельному господарстві, номенклатура предметів матеріально-технічного постачання. Нормативи матеріально-технічного забезпечення: норми витрат, норми оснащення, експлуатаційні норми. Розрахунок потреби в матеріально-технічних засобах. Аналіз продовольчого і матеріально-технічного постачання заходи зниження витрат при їх використанні.

Тема 7. Організація безпеки в готельних підприємствах

Технологія забезпечення безпеки готелю. Основні положення організації безпеки готелю. Системний підхід до організації безпеки. Тактико-організаційні заходи забезпечення безпеки. Системи регламентації

поведінки обслуговуючого персоналу і співробітників, що відповідають за безпеку. Принципи організації порядку доступу й охорони різних категорій готельних номерів і службових приміщень; регламентація дій співробітників в екстремальних ситуаціях. Вимоги до персоналу служби безпеки. Комплекс технічних засобів безпеки. Контроль доступу в готель; комплекс заходів для протипожежного захисту; охоронна сигналізація і відеоспостереження. Пожежна безпека, охорона праці і техніка безпеки в готелях. Економічна безпека готелю.

Рекомендовані джерела інформації

1. Левицька І. В. Готельна справа : навчальний посібник / І. В. Левицька, Н. В. Корж, Н. В. Онищук. – Вінниця : Едельвейс і К, 2015. – 580 с. URL: <http://surl.li/figjw>
2. Організація готельного господарства : підручник / С. І. Байлик, І. М. Писаревський. – Харків : Харківський національний університет міського господарства ім. О. М. Бекетова, 2015. – 329 с. URL: <http://surl.li/ecruz>
3. Організація готельно-ресторанної справи: навчальний посібник / В. С. Ковешніков, М. П. Мальська, Х. Й. Роглев. – Київ : Кондор, 2015. – 752 с. URL: <http://surl.li/fsqst>

1.2. Ресторанна справа

Тема 1. Розвиток підприємств ресторанного господарства

Історія розвитку закладів ресторанного господарства. Сучасні тенденції розвитку ресторанного господарства у світі та Україні. Особливості організації та управління підприємствами ресторанного господарства. Основні типи підприємств ресторанного господарства. Класифікація підприємств ресторанного господарства.

Тема 2. Основи організації роботи закладів ресторанного господарства

Основні завдання організації постачання закладів ресторанного господарства. Організація продовольчого постачання. Організація матеріально-технічного постачання. Організація роботи складського господарства. Організація тарного господарства. Призначення і класифікація тари. Вимоги до тари.

Виробнича структура підприємства. Склад виробничих приміщень, їх характеристика. Основні умови раціональної організації виробництва. Сутність та послідовність оперативного планування виробництва. Організація роботи заготовочних цехів. Організація роботи доготовочних цехів.

Тема 3. Основи технологічного процесу обслуговування споживачів у закладах ресторанного господарства

Види приміщень для обслуговування споживачів, їх характеристика. .
Види столового посуду і приборів. Вимоги до посуду. Столові прибори.
Характеристика і призначення. Призначення і принципи складання меню.
Види меню, їх характеристика.

Види попередньої сервіровки столів в залежності від характеру обслуговування, їх характеристика. Організація обслуговування споживачів в ресторані. Основні способи подачі страв в ресторані. Правила подачі холодних страв та гарячих закусок. Підбір посуду і правила подачі супів, других гарячих страв.

Тема 4. Організація проведення банкетів та прийомів

Призначення і види прийомів, банкетів. Банкет-прийом з повним обслуговуванням офіціантами. Банкет-прийом з частковим обслуговуванням офіціантами. Організація фуршетів. Банкет-чай, особливості організації обслуговування учасників банкету.

Тема 5. Спеціальні форми обслуговування

Обслуговування за типом «шведський стіл». Послуги з організації харчування учасників з'їздів, конференцій, фестивалів, форумів та нарад. Послуги з організації харчування в готелях. Організація форм прискореного обслуговування. Особливості обслуговування тематичних заходів та весіль.

Рекомендовані джерела інформації

1. Організація обслуговування у закладах ресторанного господарства: Підручник: для вищ. навч. закл. За ред. П'ятницької Н. О. 2-ге вид. перероб. та допов. Київ : Центр учбової літератури, 2011. 584 с. URL: <http://surl.li/fsrhv>

2. Організація і техніка обслуговування (для учнів ПТНЗ галузі ресторанного навч. посіб. / С. Г. Кравець, Н. П. Камінська, О. Г. Оліферчук, за наук. ред. С. Г. Кравець – К.: Інститут професійно-технічної освіти НАПН URL: <http://surl.li/bwxmt>

2. ПОРЯДОК ПРОВЕДЕННЯ ВСТУПНОГО ФАХОВОГО ВИПРОБУВАННЯ ТА КРИТЕРІЇ ОЦІНЮВАННЯ

2.1. Вступне фахове випробування проходитиме у формі тестування на офіційному сайті коледжу, розділ Вступнику _ [Вступні випробування](#).

2.2. Вступне випробування передбачає виконання 20 закритих тестових завдань на протязі 40 хвилин.

Критерії оцінювання:

- рівень знань оцінюється за 200-баловою шкалою;
- рівень знань вступника вважається «достатнім», якщо за підсумками співбесіди він отримав не менше 100 балів;
- вступники, які отримали менше 100 балів, до подальшої участі в конкурсному відборі не допускаються;
- при відповіді на тестове завдання необхідно обрати одну правильну відповідь;

2.3. Таблиця переведення кількості вірних відповідей до шкали 100-200

Завдання	Шкала оцінювання
1	100
2	5
3	5
4	5
5	5
6	5
7	5
8	5
9	5
10	5
11	5
12	5
13	5
14	5
15	5
16	6
17	6
18	6
19	6
20	6

Програму розглянуто та затверджено на засіданні приймальної комісії коледжу, протокол від 25.03.2024 р. № 5.