

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



ЗАТВЕРДЖУЮ

Голова Приймальної комісії

в. о. директора ВСП «ХТЕФК ДТЕУ»

Капіталіна ГУРОВА

Капіталіна ГУРОВА

«03» *листопада* 2025 р.

**ПРОГРАМА
вступного фахового іспиту
для здобуття ступеня вищої освіти бакалавр
на основі раніше здобутого ступеня вищої освіти за іншою спеціальністю**

галузь знань

І Транспорт та послуги

(шифр і назва галузі знань)

спеціальність

ІЗ Готельно-ресторанна справа та кейтеринг

(шифр і назва спеціальності)

освітня програма

Готельно-ресторанна справа

(найменування освітньої програми)

Харків, 2025 рік

Розробник:

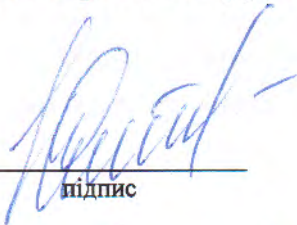
Мірошніченко Тетяна Миколаївна, викладач
циклової комісії харчових технологій,
готельно-ресторанної справи та туризму,
спеціаліст II категорії

Гарант освітньо-професійної
програми

Бережна Юлія Геннадіївна, викладач
циклової комісії економіки, управління та
адміністрування, спеціаліст, кандидат
економічних наук, доцент

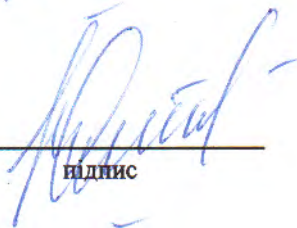
Програму обговорено та схвалено на засіданні циклової комісії харчових технологій, готельно-ресторанної справи та туризму, протокол від 31.03.2025 р. № 8 .

Голова циклової комісії


підпис

Костянтин СЕДИХ
ім'я та прізвище

Голова фахової
атестаційної комісії


підпис

Костянтин СЕДИХ
ім'я та прізвище

ВСТУП

Програма регламентує порядок проведення вступного фахового іспиту зі спеціальності *ІЗ Готельно-ресторанна справа та кейтеринг 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 2025 році, затвердженого наказом Міністерства освіти і науки України від 10 лютого 2025 року № 168, зареєстрований у Міністерстві юстиції України 26 лютого 2025 року за № 15/41360, зі змінами і доповненнями затвердженими наказом Міністерства освіти і науки України від 27 лютого 2025 року № 386, зареєстрованого в Міністерстві юстиції України 28 лютого 2025 року за № 330/43736; (далі – Порядок прийому), рішення Приймальної комісії ВСП «ХТЕФК ДТЕУ» (протокол № 5, від 03.04.2025).

Мета вступного фахового іспиту – 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 03.04.2025 р. (протокол № 5).

1. ЗМІСТ ПРОГРАМИ

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

1. Ресторанна справа.
2. Готельна справа

1.1. Ресторанна справа

Тема 1. Основи організації роботи закладів ресторанного господарства

Зміст теми 1. Генезис ресторанного господарства як складової сфери гостинності. Сучасна місія ресторанного господарства. Легітимні основи функціонування закладів ресторанного господарства.

Типи закладів ресторанного господарства. Показники, які визначають тип закладу. Асортиментний мінімум. Признаки класифікації закладів ресторанного господарства. Класифікація закладів ресторанного господарства згідно з ДСТУ 4281:2004. Сутність, форми і функції конкуренції на ринку послуг.

Поняття «Продукція» та «Послуга». Технологічний і виробничий процеси закладу ресторанного господарства.. Основні вимоги щодо роботи суб'єктів господарської діяльності (закладів, підприємств) усіх форм власності, що здійснюють діяльність на території України у сфері ресторанного господарства.

Характеристика забезпечувальних процесів. Постачання харчових продуктів. Матеріальне-технічне постачання. Норми та методи визначення потреби в предметах матеріально-технічного призначення.. Шляхи підвищення ефективності використання транспортних засобів та матеріально-технічної бази у ресторанному господарстві.

Призначення складської групи приміщень. Послідовність складських операцій. Номенклатура складських приміщень. Устрій приміщень складської

групи. Способи складування. Зберігання сировини тваринного походження. Зберігання сировини рослинного походження. Тарне господарство.

Тема 2. Організація виробничої системи закладів ресторанного господарства

Зміст теми 2. Технологічні процеси виробництва продукції ресторанного господарства. Виробничий процес як основа формування закладу ресторанного господарства. Основні принципи організації виробництва у закладах ресторанного господарства.

Оперативне планування в закладах ресторанного господарства.. Основи оперативного планування на підприємствах ресторанного господарства. Меню як засіб реклами і планування роботи закладів ресторанного господарства. Призначення та правила складання меню. Карти напоїв. Принципи складання рецептур на продукцію ресторанного господарства.

Організація та структура виробництва підприємств ресторанного господарства. Організація роботи цехів з виготовлення напівфабрикатів. Організація роботи доготівельних цехів. Організація роботи спеціалізованих цехів закладів ресторанного господарства. Організація роботи допоміжних цехів закладів ресторанного господарства. Основи раціональної організації праці.

Тема 3. Матеріально-технічна база закладів ресторанного господарства

Зміст теми 3. Характеристика матеріально-технічної бази закладів ресторанного господарства. Загальні вимоги до матеріальної бази для організації обслуговування відвідувачів. Характеристика приміщень, в яких відбувається процес обслуговування. Характеристика приміщень, які непрямо впливають на процес обслуговування. Характеристика обладнання і меблів для торгових приміщень. Інтер'єр закладу ресторанного господарства.

Характеристика предметів матеріально-технічного забезпечення закладів ресторанного господарства. Характеристика столового посуду за видом матеріалу, за функціональним призначенням, за застосуванням. Призначення порцелянового та фаянсового посуду. Сильове різноманіття порцелянового посуду. Керамічний гончарний та майоліковий посуд. Металевий посуд та прибори. Види основних столових приборів. Характеристика та призначення скляного посуду, також посуду з дерева, паперу, полімерних матеріалів. Характеристика та призначення столової білизни: скатертини, серветки, ручки, рушники.

Тема 4. Загальні принципи організації обслуговування відвідувачів у закладах ресторанного господарства

Зміст теми 4. Підготовки торговельних приміщень та залів закладів ресторанного господарства до обслуговування. Підготовка столового посуду, наборів, столової білизни. Підготовка персоналу до обслуговування. Класифікація умов харчування та методів обслуговування. Види сервісу. Сервірування столу.

Технології подавання страв і напоїв у закладах ресторанного господарства з методом обслуговування офіціантами. Способи подавання страв і напоїв в закладах ресторанного господарства різних типів. Правила перекладання страв до тарілки гостя. Техніка подавання холодних страв і закусок; гарячих закусок; супів; основних гарячих страв; гарнірів, соусів до других страв. Техніка подавання десертів: гарячих, холодних; напоїв власного виробництва: гарячих,

холодних, кондитерських виробів. Техніка фламбування страв. Правила підбору та техніка подавання алкогольних напоїв до страв і напоїв власного виробництва. Правила еногастрономічних поєднань. Екзотичні способи подавання страв.

Класифікація методів і форм обслуговування. Форми самообслуговування. Форми обслуговування офіціантами. Обслуговування зі споживанням поза межами закладу ресторанного господарства. Основні елементи обслуговування в ресторанах. Зустріч і розміщення гостей.

Організація надання послуг харчування в закладах ресторанного господарства при повсякденному обслуговуванні туристів. Види сніданків та їх організація. Організація «шведського столу (лінії)». Особливості обслуговування в номерах готелю. Організація роботи міні-бару. Організація інших видів обслуговування.

Організація проведення банкетів та прийомів. Організація обслуговування банкетів за столом. Організація обслуговування банкетів групи фуршет. Організація проведення банкету-чай, банкету-кава. Організація проведення тематичних заходів в закладах ресторанного господарства.

Тема 5. Організація обслуговування певних контингентів споживачів у закладах ресторанного господарства різних типів

Зміст теми 5. Організація надання послуг харчування та обслуговування учасників культурних, ділових і громадських заходів за місцем проведення заходу. Організація обслуговування учасників культурних, ділових і громадських заходів за місцем їх мешкання (готельно-туристичних комплексах). Характеристика організації харчування команд-учасників спортивних змагань і організація послуг харчування глядачів. Організація харчування глядачів.

Особливості надання послуг харчування туристам на транспорті та на шляху їх слідування. Організація обслуговування пасажирів на залізничному транспорті. Обслуговування пасажирів на водному транспорті. Обслуговування пасажирів на авіатранспорті. Особливості організації харчування та обслуговування пасажирів на автотранспорті.

Кейтерінг як складова бізнесу у ресторанному господарстві. Обслуговування заходів «гала-івент». Організація харчування на виставках та ярмарках. Організація харчування в різних видах туризму (на конференціях, спортивному, зеленому, релігійному, лікувально-оздоровчому тощо). Тенденції розвитку ресторанного бізнесу в Україні

Рекомендовані джерела інформації:

1. Основи ресторанної справи : навчальний посібник / укл. Г. Я. Круль. Чернівці : Чернівецький нац. ун-т ім. Ю. Федьковича, 2020. 496 с.
2. Організація готельно-ресторанної справи : навч. посіб.: [для закладів вищої освіти] / За заг. ред. д.е.н., проф. В. Я. Брича. Київ : Видавництво Ліра-К, 2020. 484 с.
3. Назаренко І. А, Боднарук О. А. Організація обслуговування в закладах ресторанного господарства: навчальний посібник. Кривий Ріг : ДонНУЕТ, 2020. 128 с.
4. Організація виробництва та оснащення в закладах ресторанного господарства : Навчальний посібник / Л. І. Сеногонова, В. В. Євлаш, та ін. Полтава : ФО - П Мірошніченко А. В., 2025. 379 с.

5. Готельно-ресторанна справа : бакалаврський курс: навч. посібн. для студентів спеціальності 241 «Готельно-ресторанна справа» першого (бакалаврського) рівня освіти усіх форм навчання / колектив авторів ; за ред. проф. Н. В. Якименко-Терещенко ; Нац. техн. ун-т «Харків. політехн. ін-т». Частина 1. Харків : 2022. 549 с

1.2. Готельна справа

Тема 1. Теоретичні основи готельної справи

Зміст теми 1. Терміни і визначення понятійного апарату «гостинність». Зміст основних понять готельного господарства. Еволюція індустрії гостинності.. Розвиток та сучасний стан готельної справи в Україні.

Організаційно–правові основи діяльності підприємств готельного господарства. Державне регулювання підприємств готельного господарства в Україні. Характеристика основних стандартів які регулюють діяльність суб'єктів готельного бізнесу. Основні положення сертифікації послуг в індустрії гостинності

Основні підходи до класифікації засобів розміщення. Класифікація засобів розміщення туристів за ВТО. Типи готельних підприємств за призначенням. Спеціалізовані готелі. Проблеми створення міжнародної класифікації готелів. Підходи до класифікації готелів у різних країнах світу. Класифікація готелів в Україні і країнах СНД.

Теоретичні основи сервісної діяльності. Сервісна діяльність як основа продуктивної активності готелю. Сутність та особливості готельних послуг. Характеристика основних моделей гостинності. Поняття технології гостинності. Моделі сервісного процесу.

Тема 2. Формування предметно-просторового середовища готелю

Зміст теми 2. Роль архітектури в формуванні іміджу готелів та їх сучасні форми. Вимоги до ділянки під будівництво готелю. Концептуальні планувальні рішення готелів. Сутність інтер'єру та особливості його застосування в приміщеннях готелю.

Основи функціональної організації будівель готелів. Схеми функціональної організації готелів різних типів. Склад приміщень готелю та основні вимоги до їх планувальних рішень.

Організація нежитлових груп приміщень. .Організація приміщень вестибюльної групи. Організація приміщень побутового обслуговування і торгівлі. Організація службових, господарських та виробничих приміщень . Організація приміщень культурно-дозвілєвого обслуговування. Організація приміщень фізкультурно-оздоровчого призначення.

Організація приміщень житлової групи. Вимоги до оснащення номерів. Характеристика типів номерів та основні вимоги до організації номерного фонду.

Тема 3. Організація роботи служби прийому і розміщення

Зміст теми 3. Сутність та структура служби прийому і розміщення. Функції і завдання служби прийому і розміщення. Технологія прийому та реєстрації в готелі. Організація та технологія бронювання послуг

Функції і завдання відділу бронювання в готелі. Типи резервування (бронювання). Технологія бронювання.

Тема 4. Організація роботи служби експлуатації номерного фонду та обслуговування

Зміст теми 4. Сутність та структура служби експлуатації номерного фонду та обслуговування. Підготовка покоївки до роботи. Технологія прибиральних робіт приміщеннях житлової групи. Технологія прибиральних робіт громадських приміщень та території. Організація обслуговування VIP гостей. Організація роботи білизняного господарства.

Тема 5. Організація та технологія обслуговування в закладах ресторанного господарств при готелях та надання додаткових послуг

Зміст теми 5. Характеристика основних типів підприємств ресторанного господарства при готелях. Умови, системи та методи харчування в готелях. Організація сніданків в готелі. Організація шведського столу в ресторані при готелі. Особливості обслуговування в номерах готелю. Організація інших видів обслуговування.

Сутність та класифікація додаткових послуг в готелі. Особливості надання транспортних послуг та бронювання квитків в готелі. Організація побутового обслуговування в готелі. Анімаційні послуги в готелях. Сутність готельної анімації, її риси, функції. Технологія анімаційного процесу. Проектування анімаційних програм.

Тема 6. Організація постачання та технічного оснащення готелю

Зміст теми 6. Загальні основи продовольчого і матеріально-технічного постачання в готельному господарстві. Організація прийомки продовольчих та матеріально-технічних ресурсів. Планування продовольчих матеріально-технічних ресурсів та їх запасів в готелі. Шляхи економії та раціонального використання матеріальних ресурсів у готельному господарстві. Організація складського і тарного господарства.

Організація санітарно-технічного та інженерно-технічного обслуговування в готельному господарстві. Організація експлуатації готельного фонду. Інженерно-технічне устаткування підприємств готельного господарства. Організація роботи обслуговуючих господарств.

Сучасні інформаційні технології в готельному бізнесі. Суть, значення та види інформаційних технологій в готельному бізнесі. Сучасні інформаційні технології і автоматизовані системи управління готелями. Інформаційний центр та інформаційні потоки в готелі.

Сутність і значення безпеки готелю. Характеристика можливих загроз, що можуть виникнути в готелі. Тактико-організаційні заходи забезпечення умов безпеки в готелі. Комплекс технічних засобів безпеки в готелі.

Рекомендовані джерела інформації:

1. Круль Г., Заячук О. Організація і технологія надання послуг гостинності / Навчальний посібник. 2-ге вид., перероб. і доп. Чернівці : Чернівець. нац. ун-т ім. Ю. Федьковича. 2022. 488 с.

2. Готельно-ресторанний бізнес: Навчальний посібник. О. А. Ніколайчук та інші; ред. О. А. Ніколайчук. Кривий Ріг : Вид.ДонНУЕТ, 2022. 235 с.

3. Організація готельно-ресторанної справи : навч. посіб.: [для закладів вищої освіти] / За заг. ред. д.е.н., проф. В. Я. Брича. Київ : Видавництво Ліра-К, 2020. 484 с.

4. Технологія готельної справи : Навчальний посібник. / С. М. Журавльова, В. М. Зайцева, Т. В. Каптюх. Запоріжжя : НУ «Запорізька політехніка», 2022. 264 с.

5. Технологія гостинності : Навчальний посібник / В. А. Соколовський, І. В. Щоголева. Кропивницький : Вид-во ЛАНАУ, 2023. 353 с.

2. ПОРЯДОК ПРОВЕДЕННЯ ВСТУПНОГО ФАХОВОГО ВИПРОБУВАННЯ ТА КРИТЕРІЇ ОЦІНЮВАННЯ

2.1. Вступне фахове випробування проходитиме у формі тестування на [Порталі навчальних ресурсів Коледжу](#).

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

Критерії оцінювання:

- рівень знань оцінюється за 200-бальною 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 03.04.2025 р. № 5