

МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ

НАЦІОНАЛЬНИЙ ТЕХНІЧНИЙ УНІВЕРСИТЕТ
«ХАРКІВСЬКИЙ ПОЛІТЕХНІЧНИЙ ІНСТИТУТ»

Навчально-науковий інститут економіки, менеджменту і міжнародного бізнесу

ЗАТВЕРДЖУЮ

проректор

Руслан МИГУЩЕНКО

« » _____ 2023 р.

ПРОГРАМА

для проведення вступних випробувань за фахом
при зарахуванні на навчання за освітньо-кваліфікаційним рівнем «магістр» за конкурсними
пропозиціями:

Готельно-ресторанний бізнес

В. О. директора інституту

_____ Олександр МАНОЙЛЕНКО



Харків 2023

АНОТАЦІЯ

Згідно до вимог прийому вступників для підготовки за освітнім рівнем «магістр» вступні випробування здійснюються Державними екзаменаційними комісіями. До вступних випробувань допускаються особи, які мають базову освіту бакалавра, магістра (або освітній рівень спеціаліста).

Вступне фахове випробування складається з перевірки знань, що формують загальні та спеціальні компетентності, визначені в освітньо-професійній програмі спеціальності «Готельно-ресторанна справа» освітнього ступеня «бакалавр». Вступне фахове випробування проводиться з метою перевірки рівня професійних знань, умінь та навичок, здібностей для подальшого здобуття другого рівня вищої освіти «магістр» зі спеціальності «Готельно-ресторанна справа» освітньої програми «Готельно-ресторанний бізнес».

Програма фахового вступного випробування для здобуття освітнього ступеня «Магістр» за спеціальністю 241 «Готельно-ресторанна справа» містить у собі опис наступних навчальних дисциплін:

- «Організація ресторанного господарства»;
- «Організація готельного господарства»;
- «Економіка готелів та ресторанів»;
- «Устаткування закладів готельно-ресторанного господарства»;
- «Управління якістю продукції та послуг в готельно-ресторанному господарстві».

ЗМІСТ ПРОГРАМИ

Організація ресторанного господарства

Ресторанне господарство, його сутність, особливості та перспективи розвитку. Формати та концепції закладів ресторанного бізнесу. Характеристика і класифікація закладів ресторанного господарства за видами економічної діяльності. Характеристика закладів ресторанного господарства формату: Fast Casual, Quick Service Restaurant, Casual Dining, Fine Dining, Fast food, Street food, Haute Cuisine. Мережа закладів ресторанного господарства.

Загальні вимоги до послуг та обслуговування. Загальне поняття про виробництво та виробничі процеси. Характеристика виробничо-торговельної структури закладів ресторанного господарства. Формування виробничої структури закладів ресторанного господарства і фактори впливу на неї.

Організація роботи і структура гарячого цеху. Організація роботи цеху з виготовлення холодних страв і закусок (холодного цеху). Основні вимоги до просторового розміщення цехів. Визначення виробничої програми гарячого цеху. Організація реалізації готової продукції у заготівельних та доготівельних закладах ресторанного господарства.

Види меню, їх характеристика та класифікація згідно з різними ознаками. Особливості складання меню у закладах ресторанного господарства при підприємствах готельного господарства. Інжиніринг та реінжиніринг меню.

Склад матеріально-технічної бази для організації процесу обслуговування споживачів у закладах ресторанного господарства різних типів і класів. Класифікація та характеристика столового посуду і наборів відповідно до функціонального призначення. Види сервірування та їх характеристика. Попереднє сервірування столів, альтернативні рішення. Техніка обслуговування споживачів.

Підготовча робота з організації обслуговування бенкетів. Правила подавання аперитиву (асортимент напоїв, відповідний посуд та скло). Бенкет за столом із повним обслуговуванням офіціантами. Характеристика меню

святкового сніданку, обіду, вечері. Сервіровка бенкетного столу, розміщення столів і гостей за столом, правила розміщення почесних гостей. Бенкет за столом з повним обслуговуванням офіціантами. Бенкет-чай, бенкет-кава. Бенкет-фуршет. Особливості підготовчої роботи та обслуговування бенкету. Бенкет-коктейль. Особливості підбору приміщення, приводу й часу організації, вибору страв і напоїв, підбору посуду та скла.

Види основних дипломатичних прийомів: "Сніданок", "Діловий сніданок", "Бокал шампанського", "Бокал вина", "Бокал вина з сиром", "Чай", «Журфікс», "Коктейль", "Фуршет", "Обід", "Обід-буфет (шведський стіл)", "Вечеря".
Організація обслуговування гостей на бенкетах-прийомах.

Сутність кейтерингового обслуговування. Класифікація кейтерингового обслуговування. Кейтерингові служби закладів ресторанного господарства та кейтерингові спеціалізовані компанії: функції, технологічні процеси здійснення кейтерингового обслуговування. Характеристика груп споживачів кейтерингового обслуговування. Характеристика заходів і послуг, що надають кейтерингові служби та кейтерингові спеціалізовані компанії. Підготовча робота до надання послуг з кейтерингу.

Особливості організації і обслуговуванні по типу "шведського стола" та "шведської лінії". Асортимент міні-бару і вимоги до його організації. Організація «кава-брейк» у конференц-залах готельних підприємств. Особливості організації і обслуговування на лінії «салат-буфет». Сервірування столів-буфетів у готельних комплексах. Сутність понять «спеціалізований ресторан», «заклад швидкого обслуговування». Основні послуги ресторану та закладів швидкого обслуговування, їх характеристика. Приміщення для зберігання продуктів на судні, їх характеристика. Склад приміщень для приготування їжі на судні, їх оснащення, вимоги до обладнання. Організація обслуговування споживачів у ресторані на судні. Особливості організації харчування пасажирів повітряного транспорту. Особливості організації харчування під час обслуговування пасажирів на борту літака. Класифікація бортового харчування.

«Організація готельного господарства»

Сутність, особливості та перспективи розвитку готельного бізнесу: регіональний, національний та світовий досвід. Створення готельних об'єднань та регіональні особливості міжнародних готельних ланцюгів. Характеристика вітчизняних і закордонних мереж. Особливості формування та напрями імплементації концепцій гостинності в організацію готельної справи. Функціональна типізація підприємств готельного господарства. Закордонний досвід типізації підприємств готельного господарства. Фактори, що впливають на типізацію підприємств готельного господарства: місцезнаходження, основне призначення, строк перебування, режим експлуатації, рівень обслуговування, обслуговуючий контингент, місткість, мета подорожі. Функціональні вимоги до підприємств готельного господарства ділового призначення.

Готельний сервіс, як ключовий фактор оцінки рівня комфорту готелю. Особливості організації обслуговування туристів на підприємствах готельного господарства різних категорій: дослідження переліку додаткових послуг, рівня їх якості. Створення умов для різних груп туристів, визначення потреб туристів щодо портфеля послуг. Стандарти якості готельних послуг.

Уніфіковані вимоги до всіх типів готелів, їх характеристика. Особливості загальних вимог до підприємств готельного господарства, які розташовані в рекреаційних зонах і зонах відпочинку. Характеристика основних вимог до готелів категорій від ***** до * зірок. Принципи класифікації номерів. Основні вимоги до категорій та типів номерів. Порядок встановлення категорії номера.

Функціональна організація приміщень залежно від місткості, типу, категорії готелю. Характеристика приміщень житлової групи. Характеристика основних функцій, приміщень вестибюльної групи, та їх зонування. Характеристика основних функцій, приміщень вестибюльної групи, та їх зонування. Призначення функціональних типів приміщень нежитлової групи, їх організація, обладнання та розміщення.

Зовнішні та внутрішні фактори, що впливають на культуру та якість обслуговування. Основні поняття та визначення у сфері гостинності (послуга,

сервіс, надання послуги, постачальник послуги, виконавець послуги, споживач послуги, група однорідних послуг, підгрупа однорідних послуг, вид послуг, якість послуг, та ін.). Класифікація готельних послуг за різними ознаками. Види та характеристика додаткових послуг залежно від типу та категорії готелю.

Глобальні системи бронювання послуг. Інформаційні технології в організації функціонування підприємств готельного господарства. Мобілізація ринку готельних послуг за допомогою інформаційно-пошукових систем та мобільних додатків для бронювання готельних послуг.

Організація роботи служби прийому і розміщення в готелі (Front office, Back office), відділу бронювання (Reservation Department), службовці бізнес-центру (Business Center), персонал об'єднаної сервісної групи (обслуговуючий персонал в уніформі = відділ порт'є). Системи онлайн бронювання готельних послуг. Основні вимоги до організації прийому й обслуговування туристів у готелях України та світу. Правила прийому та розміщення туристів у готелях

Організація служби хаускіпінгу у житловій та нежитловій групі приміщень в готелях різних типів та категорій. Організаційна діяльність представників служби: заступник (Assistant Housekeeper); помічники керівника служби або старші покоївки (HISKP Supervisors), штат покоївок (Chambermaids); персонал пральні-хімчистки (Laundry / Dry Cleaning Service) і персонал білизняної (Linen Room). Функції система безпеки та служби security сервіс. Технологічні цикли клінінгових операцій: сезонне, генеральне, поточне, проміжне. Основні вимоги до поведінки обслуговуючого персоналу при проведенні прибиральних робіт.

Організація роботи служби обслуговування (Guest relation) готелю та служб додаткових і супутніх послуг (Additional Sendees). Організація роботи адміністративно-управлінської служби (Administration Department), що включає в себе: секретаріат (Executive office), розрахункову частину (Controlling Department = Accounting Department), відділ кадрів (Human Resources Department = Personal Department). Організація комерційної служби (Sales and Marketing Department) та відділу по зв'язках з громадськістю (Public Relations) і пресою. Завдання, зміст і основні напрями організації діяльності допоміжних служб готелів. Організація

інженерно-технічної служби (Technical Department). Функції система безпеки та служби security сервіс.

Сутність професійних компетентностей персоналу різних підрозділів готелю: адміністративно-управлінської, служби прийому і розміщення, служби обслуговування, служби матеріально-технічного забезпечення, технічних підрозділів, служби безпеки. Вимоги до персоналу як один із важливіших критеріїв, що визначають категорію підприємств готельного господарства. Принципи організації робочих місць працівників залежно від їх функцій та виробничих завдань. Правила складання та види графіків виходу на роботу працівників. Особливості режиму робочого часу в підрозділах готелю.

Економіка готелів та ресторанів

Сутність і склад пропозиції та обсягу реалізації туристичного продукту в туристичних підприємствах. Показники оцінки обсягу пропозиції послуг туристичних підприємств. Основні фактори, що визначають обсяги та структуру обсягу пропозиції послуг туристичних підприємств.

Місце економічної стратегії в управлінні готельним господарством. Економічна сутність і види товарообороту в закладах ресторанного господарства та підприємствах торгівлі на ринку туристичних послуг. Поняття, склад і структура продукції та товарообороту закладів ресторанного господарства в готельних та туристичних комплексах на ринку туристичних послуг. Склад і структура роздрібного товарообороту підрозділів торгівлі готельних та туристичних комплексів на ринку туристичних послуг. Основні фактори, що визначають обсяги, структуру показників виробничої програми й товарообороту закладів ресторанного господарства та підприємств торгівлі. Стратегія управління товарооборотом в закладах ресторанного господарства та підприємствах торгівлі на ринку туристичних послуг. Методичний інструментарій та порядок проведення аналізу динаміки та структури роздрібного товарообороту. Методика розробки виробничої програми закладів ресторанного господарства. Методика

обґрунтування плану товарообороту в закладах ресторанного господарства та підприємствах торгівлі, що обслуговують туристів.

Управління матеріальними ресурсами в підприємствах готельного господарства та туризму
Поняття ресурсного потенціалу підприємств готельного господарства та туризму. Сутність матеріальних ресурсів підприємств готельного господарства та туризму. Класифікація і склад основних фондів підприємств готельного господарства та туризму. Оцінка та відтворення основних фондів підприємств готельного господарства та туризму. Матеріальні оборотні фонди та фонди обертання підприємств готельного господарства та туризму, особливості їх складу. Цілі та завдання управління матеріальними ресурсами підприємств готельного господарства та туризму. Методичний інструментарій і порядок проведення економічного аналізу стану та ефективності використання основних фондів підприємств готельного господарства та туризму. Методика обґрунтування потреби в прирості основних фондів підприємств готельного господарства та туризму. План розвитку матеріально-технічної бази готельного господарства та туризму.

Управління трудовими ресурсами в підприємствах готельного господарства та туризму
Соціально-економічна сутність і особливості праці в підприємствах готельного господарства і туризму. Поняття трудових ресурсів підприємств туристичної індустрії, їх класифікація. Ефективність та продуктивність праці в підприємствах готельного господарства та туризмі: поняття, показники оцінки, методи визначення. Цілі та завдання управління трудовими ресурсами підприємств готельного господарства та туризму. Методичний інструментарій та порядок проведення економічного аналізу формування та використання трудових ресурсів в готельному господарстві та туризмі. Фактори зростання продуктивності праці та підвищення ефективності використання трудових ресурсів у підприємствах туристичної індустрії. Організація матеріального стимулювання працівників у підприємствах туристичної індустрії.

Управління фінансовими ресурсами в підприємствах готельного господарства та туризму
Поняття фінансових ресурсів підприємств туристичної

індустрії, їх склад та характеристика, структура активів і пасивів балансу підприємства. Джерела та порядок формування фінансових ресурсів підприємств туристичної індустрії. Показники оцінки ефективності використання фінансових ресурсів підприємств готельного господарства та туризму.

Ціна туристичного продукту та ціноутворення на окремі види готельних і туристичних послуг Економічна природа та роль ціни туристичних послуг. Види цін на товари і послуги туристичного попиту. Основи державного регулювання цін на послуги підприємств туристичної індустрії. Механізм формування ринкових цін на послуги підприємств туристичної індустрії. Фактори відхилення ринкових цін від ринкової вартості товарів і послуг туристичного попиту на національному та міжнародному туристичному ринку. Структура ціни на послуги туристичного попиту. Особливості формування цін на тури і туристичні послуги. Особливості формування та методика калькулювання цін на продукцію підрозділів ресторанного господарства. Особливості формування цін на послуги розміщення в підприємствах готельного господарства. Цінова політика підприємств туристичної індустрії на національному та міжнародному туристичному ринку.

Устаткування закладів готельно-ресторанного господарства

Мета, завдання, структура та зміст дисципліни. Зв'язок її з іншими дисциплінами. Взаємозв'язок між використанням устаткування і ефективністю діяльності сучасних закладів готельно-ресторанного бізнесу.

Поняття, класифікація та призначення устаткування закладів готельно-ресторанного господарства. Призначення устаткування закладів готельно-ресторанного господарства. Класифікація та призначення устаткування відповідно до класифікації послуг готелів. Оснащення устаткуванням житлової, адміністративної, обслуговуючої та підсобної груп приміщень закладів готельно-ресторанного господарства.

Вимоги, які надаються до устаткування закладів готельно-ресторанного господарства. Відповідність вимог до устаткування згідно призначення закладів

готельно-ресторанного господарства як підприємства індустрії гостинності. Оснащення основних етапів процесу виробництва кулінарної продукції в закладах ресторанного господарства. Характеристика вимог до устаткування: технологічні, експлуатаційні, енергетичні, конструктивні, економічні, безпека в роботі, по захисту навколишнього середовища.

Принципи оснащення закладів готельно-ресторанного господарства. Порядок вибору устаткування для закладів готельно-ресторанного господарства. Етапи підбору устаткування для закладів готельно-ресторанного господарства.

Оснащення житлової групи приміщень закладів готельного господарства. Організація приміщень житлової групи. Основні вимоги до номерів готельних. Особливості меблювання готельних номерів. Оснащення приміщень для побутового обслуговування. Оснащення адміністративної групи приміщень закладів готельного господарства. Характеристика приміщень вестибюльної групи як головного комунікаційного і технологічного вузла готелю. Класифікація торговельно-немеханічного обладнання.

Класифікація устаткування для професійного прибирання. Класифікація професійного прибирального устаткування за призначенням, за сферами використання, за сферою застосування. Поділ притиральної техніки. Мийне та очищувальне устаткування для закладів ресторанного господарства

Подрібнювальне та різальне устаткування для закладів ресторанного господарства Класифікація устаткування та способів подрібнення. Характеристика процесу подрібнення. Класифікація різального устаткування. Вимоги під час нарізання до подрібнювального продукту. Класифікація різального устаткування за призначенням та за конструктивним виконанням. Машина для нарізання хліба. Машина для нарізки гастрономічних продуктів. Призначення машини для нарізки гастрономічних продуктів - слайсер.

Стравоварильне устаткування. Кавоварки. Харчоварильні котли. Автоклави. Пароварильні шафи. Рисоварки. Призначення, будова та правила роботи із автоклавом. Водонагрівальне устаткування. Кавоварки. Класифікація водонагрівального устаткування.

Смажильно-пекарське устаткування. Пароконвектомати. Плити. Сковороди. Фритюрниці. Характеристика та будова плит електричних. Характеристика та принцип дії плити індукційної. Призначення та будова сковороди електричної. Жарильно-пекарське устаткування. Пароконвекційні шафи.

Устаткування для шведського столу та кейтерингу. Призначення, конструктивні особливості салат-барів. Призначення салат-барів. Види салат-барів. Характеристика устаткування для шведського столу та ліній роздач. Призначення і будова вітрин та прилавків холодильних. Сучасне устаткування для кейтерингу. Вимоги до устаткування, що використовується при різних видах кейтерингу: кейтеринг у приміщенні, кейтеринг поза рестораном, соціальний кейтеринг, роздрібний продаж готової кулінарної продукції, роз'їзний кейтеринг, VIP кейтеринг, кейтеринг неапоїв і коктейлів. Вимоги до меблів і устаткування при різних формах виїзного кейтерингового обслуговування. Гастроємності. Пересувні візки. Диспенсери.

Призначення та класифікація ваговимірювального устаткування. Призначення ваговимірювального устаткування. Вимоги, що ставляться до ваговимірювального устаткування. Класифікація та принцип дії ваг різних типів. Характеристика ваг, щот застосовуються у закладах готельноресторанного господарства.

Холодильні прилавки і вітрини. Гранітор. Охолоджувач соків. Призначення холодильних прилавків і вітрин. Льодогенератор. Устаткування для виробництва морозива. Характеристика промислового холодильника. Характеристика різних типів холодильників: однодверні, дводверні, холодильник «Side-bySide», винні шафи. Холодильні столи. Холодильна шафа. Холодильна камера. Призначення та будова холодильних столів. Робоча температура холодильних столів. Призначення та будова холодильних шаф. Температурний режим холодильних шаф. Призначення холодильних камер. Температурний режим холодильних камер.

Управління якістю продукції та послуг в готельно-ресторанному господарстві

Основні терміни та визначення в галузі управління якістю. Фактори, що впливають на якість. Формування якості продукції та послуг готельно-ресторанного господарства. Етапи забезпечення якості продукції та послуг. Принципи створення систем управління якістю продукції, послуг. Роль стандартизації в науковообґрунтованому управлінні якістю в готельно-ресторанному господарстві. Сертифікація та якість в готельно-ресторанному господарстві за сучасних умов господарювання. Захист прав споживачів та його вплив на якість продукції і послуг готельно-ресторанного господарства. Тема Міжнародний досвід розвитку систем управління якістю Міжнародні стандарти з управління якістю. Взаємозв'язок систем якості з принципами комплексного управління якістю TQM. Загальна характеристика системи управління безпечністю харчових продуктів на основі принципу ХАССП (НАССР). Системний підхід до розробки та впровадження НАССР. Переваги та недоліки системи НАССР. Гармонізація вітчизняних нормативних документів у сфері управління якістю з міжнародними

Загальна характеристика системи управління якістю продукції та послуг в готельно-ресторанному господарстві. Системи управління якістю закладу готельно-ресторанного господарства в сфері управління якістю. Структурно-функціональна система процесів, необхідних для управління якістю продукції та послуг в готельно-ресторанному господарстві. Політика закладу готельно-ресторанного господарства у сфері якості. Процеси системи управління якістю на стадії маркетингових досліджень ринку продукції та послуг у готельно-ресторанному господарстві. Процеси системи управління якістю на стадії планування та розробки виробничих процесів і процесів надання послуг у готельно-ресторанному господарстві. Процеси системи управління якістю на стадії матеріально-технічного забезпечення та закупівлі в готельно-ресторанному господарстві.

Контроль якості продукції та послуг готельно-ресторанного господарства в системах управління якістю. Особливості контролю якості продукції та послуг в закладах готельно-ресторанного господарства. Організаційна структура контролю якості продукції та послуг в готельно-ресторанному господарстві. Вплив контролю за якістю продукції та послуг на процеси системи управління якістю. Вхідний контроль якості матеріально-технічних ресурсів закладів готельно-ресторанного господарства. Контроль за дотриманням технологічної дисципліни, нагляд за виробництвом. Контроль за процесом обслуговування в закладах готельно-ресторанного господарства. Організаційна структура та особливості функціонування харчових лабораторій в готельно-ресторанному господарстві.

Комплексна оцінка якості продукції та послуг готельно-ресторанного господарства. Класифікація показників якості кулінарної продукції, готельних послуг та послуг харчування. Методи визначення показників якості продукції та послуг. Методи оцінювання рівня якості. Кваліметричні методи оцінювання якості продукції та послуг. Ієрархічна структура комплексного показника якості кулінарної продукції, послуг ресторанних та готельних. Методи визначення значень показників якості продукції та послуг. Методи визначення коефіцієнтів вагомості показників якості.

Вимоги нормативної документації до показників якості продукції та послуг ресторанного господарства. Вимоги нормативної документації до якості сировини та напівфабрикатів, що поступають в заклади ресторанного господарства. Вимоги нормативної документації до показників якості готової кулінарної продукції. Характеристика шкал органолептичної оцінки готової продукції ресторанного господарства. Вимоги до реалізації кулінарної продукції, приймання, упакування, маркування, транспортування і зберігання. Вимоги нормативної документації до організації роботи закладів ресторанного господарства різних видів і класу. Кваліфікаційні вимоги до виробничого та обслуговуючого персоналу ресторанного господарства. Вимоги до обслуговування в закладах ресторанного господарства.

Вимоги нормативної документації до якості готельних послуг. Вимоги до показників якості готельних послуг. Вимоги до матеріальнотехнічної бази готелів різних категорій. Вимоги до показників якісного обслуговування по наданню готельних послуг. Вимоги до показників якості додаткових послуг в готелях. Вимоги до гостинності в готелях. Вимоги до показників культури обслуговування. Вимоги до персоналу як чинника забезпечення якості готельних послуг. Готельний етикет - важливий чинник якості готельних послуг.

Оцінка якості продукції і послуг готельно-ресторанного господарства. Оцінка якості продукції і послуг ресторанного господарства. Структура комплексного показника якості для кулінарної продукції, оцінки раціонів харчування щодо забезпечення фізіологічних потреб у харчових речовинах різних груп споживачів.

...

ПЕРЕЛІК ПИТАНЬ ВСТУПНОГО ВИПРОБУВАННЯ:

I. ОРГАНІЗАЦІЯ РЕСТОРАННОГО ГОСПОДАРСТВА

1. Основні напрямки розвитку ресторанного господарства.
2. Послуги ресторанного господарства, їх класифікація та моделювання умов їх надання.
3. Класифікація закладів ресторанного господарства.
4. Виробничо-торговельна структура закладів ресторанного господарства.
5. Класифікація виробничих процесів закладу ресторанного господарства.
6. Мережа підприємств ресторанного господарства, суть, показники, принципи формування.
7. Організація постачання закладів ресторанного господарства.
8. Організація роботи складського, тарного та транспортного господарств закладів ресторанного господарства.
9. Виробничий процес як основа формування закладу ресторанного господарства.

10. Основні принципи організації виробництва у закладах ресторанного господарства.
11. Організація оперативного планування виробництва у закладах ресторанного господарства.
12. Організація роботи цехів з виготовлення напівфабрикатів закладів ресторанного господарства.
13. Організація роботи доготівельних цехів закладів ресторанного господарства.
14. Організація роботи спеціалізованих цехів закладів ресторанного господарства.
15. Організація роботи допоміжних цехів закладів ресторанного господарства.
16. Основи технологічного процесу обслуговування споживачів у закладах ресторанного господарства
17. Характеристика методів, видів та форм обслуговування споживачів у закладах ресторанного господарства
18. Характеристика матеріально-технічної бази для обслуговування споживачів у закладах ресторанного господарства
19. Організація та моделювання процесу повсякденного обслуговування різних контингентів споживачів у закладах ресторанного господарства.
20. Характеристика меню, преїскуранту, винної, коктейльної карток.
21. Основні вимоги до якості послуг та вимоги безпеки послуг закладів ресторанного господарства.
22. Організація проведення банкетів та прийомів. Організація обслуговування банкетів за столом.
23. Організація обслуговування банкетів групи фуршет.
24. Організація проведення банкету - чай, банкету-кава.
25. Організація обслуговування споживачів за типом “шведський стіл”.
26. Організація проведення тематичних заходів в закладах ресторанного господарства.

27. Кейтерінг як складова бізнесу у ресторанному господарстві.

28. Організація обслуговування учасників конференцій, презентацій, нарад, споживачів у місцях відпочинку.

29. Організація обслуговування туристів у закладах ресторанного господарства.

30. Організація обслуговування споживачів у закладах лікувально-оздоровчого відпочинку.

РЕКОМЕНДОВАНА ЛІТЕРАТУРА

1. 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.

2. Назаренко І.А. Організація ресторанного господарства (Блок 1): навч. посібник / І.А. Назаренко, Р.П. Никифоров, Н.В. Лохман. Кривий Ріг: ДонНУЕТ, 2017. 165 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. Організація ресторанного господарства. Частина 1: конспект лекцій для студентів спеціальностей 241 «Готельно-ресторанна справа», 242 «Туризм» першого (бакалаврського) рівня вищої освіти всіх форм навчання / Уклад. Н. В. Якименко-Терещенко, Т. А. Жадан, Т. Ю. Чайка. – Харків: НТУ «ХПІ», 2023. – 60 с.

5. Організація ресторанного господарства. Частина 2: конспект лекцій для студентів спеціальностей 241 «Готельно-ресторанна справа», 242 «Туризм» першого (бакалаврського) рівня вищої освіти всіх форм навчання / Уклад. Н. В. Якименко-Терещенко, Т. Ю. Чайка. – Харків: НТУ «ХПІ», 2023. – 51 с.

II. ОРГАНІЗАЦІЯ ГОТЕЛЬНОГО ГОСПОДАРСТВА

1. Загальна характеристика готельних послуг.
2. Характеристика засобів розміщення.
3. Характеристика підприємств готельного господарства для відпочинку.
4. Характеристика лікувально-оздоровчих підприємств готельного господарства.
5. Історія розвитку готельного господарства в світі та Україні
6. Сучасні тенденції розвитку індустрії гостинності.
7. Нормативно-правове регулювання готельної індустрії.
8. Концепція гостинності в готельному господарстві
9. Основи стандартизації готельних послуг.
10. Основні підходи до класифікації готелів.
11. Класифікація підприємств готельного господарства України.
12. Склад організаційної структури готелів.
13. Особливості організації праці на підприємстві готельного типу.
14. Діяльність служби прийому та розміщення туристів.
15. Організація бронювання місць у готелях.
16. Міжнародні системи бронювання.
17. Організація обслуговування на житлових поверхах.
18. Технологія клінінгових робіт у приміщеннях готелів
19. Стратегії конкуренції готельних підприємств.
20. Встановлення тарифів на готельні послуги.
21. Склад приміщень готельного господарства.
22. Основні вимоги до організації номерного фонду готельних господарств різної категорійності
23. Організація нежитлових груп приміщень підприємства готельного господарства.
24. Основні складові формування сучасного інтер'єру підприємств готельного господарства.

25. Організація надання додаткових послуг в підприємстві готельного господарства.
26. Організація служби обслуговування в п'яти- і чотири- зіркових готелях.
27. Особливості організації харчування туристів у різних типах підприємств готельного господарства.
28. Особливості матеріально-технічного постачання у готельному господарстві .
29. Управління персоналом готельного комплексу.
30. Культура обслуговування в готельному господарстві.

РЕКОМЕНДОВАНА ЛІТЕРАТУРА

1. Байлік С. І. Організація готельного господарства: підруч. / С. І. Байлік, І. М. Писаревський. Харків : ХНУМГ ім. О. М. Бекетова, 2015. 329 с.
2. 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.
3. Готельно-ресторанна справа. Навчально-методичне видання. Книга 1. / Б. М. Андрушків, Л. Я. Малюта, Г. Й. Островська та ін. Тернопіль: ФОП Паляниця В. А., 2018. 268 с.
4. Галасюк С. С. Організація готельного господарства: навчально-практичний посібник / С. С. Галасюк, С. Г. Нездоймінов. – Київ: ФОП Гуляєва В. М., 2019. – 204 с.

ІІІ. ЕКОНОМІКА ГОТЕЛІВ ТА РЕСТОРАНІВ

1. Визначте сутність готельної послуги та готельного продукту.
2. Назвіть класифікаційні ознаки засобів розміщення. Визначте вимоги до матеріального оснащення готелів.
3. Умови сертифікації готелів.

4. Основні показники діяльності готельного підприємства.
5. Визначте класифікацію закладів ресторанного господарства.
6. Форми продукції за ступенем готовності. Охарактеризуйте поняття «номенклатура» та «асортимент».
7. Склад плану експлуатаційної діяльності готелю.
8. Охарактеризуйте експлуатаційну програму підприємства готельного господарства.
9. Охарактеризуйте показники оцінки використання номерного фонду.
10. Яким чином визначається пропускна спроможність об'єкта розміщення? Визначте показники ефективності експлуатації номерного фонду.
11. Надайте визначення оптового і роздрібного товарообороту. Визначте склад товарообороту ресторанного господарства.
12. Охарактеризуйте показники, що характеризують товарооборот підприємства.
13. Назвіть зовнішні фактори, які впливають на розмір та склад виробничої програми та товарообороту в ресторанному господарстві.
14. Внутрішні фактори, які впливають на розмір та склад виробничої програми та товарообороту в ресторанному господарстві.
15. Надайте характеристику активних і пасивних основних засобів. Визначте чинники, які визначають структуру основних засобів підприємства ресторанного господарства.
16. Види вартості основних засобів. Визначте види зносу основних засобів.
17. Надайте характеристику запасів в закладах ресторанного господарства.
18. Особливості запасів у сфері ресторанного господарства. Визначте причини утворення сировинних і товарних запасів у закладах ресторанного господарства.
19. Поясніть класифікацію запасів за призначенням.
20. Сутність продуктового балансу закладу ресторанного господарства.
21. Надайте характеристику персоналу підприємства готельно-ресторанного господарства за класифікаційною ознакою «за видами діяльності».

22. Показники, які надають кількісні характеристики персоналу.
23. Основні методи планування чисельності персоналу. Яким показником оцінюється ефективність використання персоналу?
24. Поняття «витрати» і «собівартість продукції» Визначте склад поточних витрат на виробництво, реалізацію, організацію споживання продукції та товарів.
25. Елементи витрат. Визначте основні класифікаційні характеристики витрат.
26. Поняття «дохід» та назвіть склад доходу від операційної діяльності. Визначте особливості формування доходу на підприємствах готельного і ресторанного господарства.
27. Основні функції ціни. Види цін залежно від сфери обігу або галузевої форми продукції.
28. Види прибутку підприємства. Особливості оподаткування прибутку.
29. Сутність, функції та значення прибутку, джерела його утворення. Резерви зростання прибутку готелів і ресторанів.
30. Показники ліквідності підприємства.

РЕКОМЕНДОВАНА ЛІТЕРАТУРА

1. 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.
2. Економіка готелів та ресторанів: конспект лекцій для студентів спеціальності 241 «Готельно-ресторанна справа» першого (бакалаврського) рівня вищої освіти всіх форм навчання / Уклад. Н. В. Якименко-Терещенко, В. О. Александрова. Харків: НТУ «ХП», 2022. 94 с.
3. Басюк Т.П., Керанчук Т.Л. Економіка готельно-ресторанного бізнесу: навч. посіб. Київ: НУХТ, 2018. 360 с.

4. Дослідження та оптимізація економічних процесів в готельно-ресторанному бізнесі : кол. монографія / Т. С. Шовкопляс та ін. ; за ред. Н. В. Якименко-Терещенко, Є. М. Строкова ; Національний технічний університет "Харківський політехнічний інститут". – Харків : НТУ "ХПІ" ; Панов А. М., 2019. – 100 с.

5. Економіка підприємства : підручник / за ред. Н. В. Якименко-Терещенко. Харків : Іванченко І. С., 2018. 451 с.

IV. УСТАТКУВАННЯ ЗАКЛАДІВ ГОТЕЛЬНО-РЕСТОРАННОГО ГОСПОДАРСТВА

1. Призначення та класифікація механічного устаткування.
2. Структура та продуктивність технологічних машин.
3. Загальні правила експлуатації механічного устаткування.
4. Призначення та будова універсальних кухонних машин.
5. Будова та принцип дії машин для очищення картоплі.
6. Види посудомийних машин та основні операції миття посуду.
7. Будова і принцип дії посудомийних машин періодичної дії.
8. Будова і принцип дії посудомийних машин безперервної дії.
9. Види та призначення подрібнювального устаткування.
10. Види та призначення різального устаткування.
11. Конструктивні елементи та принцип дії машин для нарізання гастрономії.
12. Призначення і принцип дії збивальних машин.
13. Призначення та види дозувально-формувального устаткування.
14. Призначення та види пресуючого устаткування.
15. Призначення та види теплового устаткування.
16. Призначення та характеристика гастроемкостей.
17. Універсальні теплові апарати.
18. Призначення, види, будова і принцип дії плит.
19. Призначення, будова і принцип дії пароконвектоматів.

20. Охарактеризувати режими приготування кулінарної продукції у пароконвектоматах.
21. Призначення та види варильного устаткування.
22. Призначення та принцип дії кавоварок.
23. Призначення та види жарильно-пекарського устаткування.
24. Призначення і конструктивні особливості сковорід.
25. Призначення та види водогрійного устаткування.
26. Призначення та види допоміжного теплового устаткування.
27. Характеристика видів холодильної обробки харчових продуктів.
28. Основні елементи і принцип дії парової компресійної холодильної машини.
29. Зберігання харчових продуктів у стаціонарних холодильних камерах.
30. Призначення та види збірних холодильних камер.

РЕКОМЕНДОВАНА ЛІТЕРАТУРА

1. Устаткування закладів готельно-ресторанного господарства: конспект лекцій для студентів спеціальності 241 «Готельно-ресторанна справа» першого (бакалаврського) рівня вищої освіти всіх форм навчання / Уклад. Н. В. Якименко-Терещенко, В. О. Александрова. Харків: НТУ «ХП», 2022. 67 с.
2. Устаткування закладів ресторанного господарства : навч. посіб. Для студ. вищ. навч. закл. / А. А. Мазаракі, С. Л. Шаповал, І. І. Тарасенко та ін. –Київ : Київ. Нац. торг.-екон. ун-т, 2013. – 640 с.
3. Шаповал С. Л. Устаткування закладів ресторанного господарства. Механічне устаткування / С. Л. Шаповал, І. І. Тарасенко, О. П. Шинкаренко. – Київ : Київ. нац. торг.-екон. ун-т, 2010. – 240 с.
4. Устаткування закладів ресторанного господарства : навч. посібник для студентів вищих навч. закладів, які навчаються за спеціальністю «Технологія харчування» / І. О. Конвісер, Г. А. Бублик, Т. Б. Паригіна, Ю. М. Григор'єв ; за ред. І. О. Конвісера. - К. : КНТЕУ, 2005. - 526 с.

5. Мазаракі А.А. Устаткування закладів ресторанного господарства: навч. посібник / Мазаракі А.А. та ін. / – Київ : КНТЕУ, 2016 – 640 с.

V. УПРАВЛІННЯ ЯКІСТЮ ПРОДУКЦІЇ ТА ПОСЛУГ В ГОТЕЛЬНО-РЕСТОРАННОМУ ГОСПОДАРСТВІ

1. Показники якості, їх класифікація та характеристика.
2. Основні типи показників якості продукції, послуг за різними ознаками.
3. Одиначні показники якості, їх характеристика та значення для оцінки якості продукції та послуг.
4. Комплексні показники якості, їх характеристика.
5. Еволюція управління якістю.
6. Етапи розвитку концепції загального управління якістю (total quality management, TQM).
7. Базові концепції TQM.
8. Методи та засоби концепції TQM.
9. Основоположні принципи системи управління якістю.
10. Загальні вимоги до системи управління якістю.
11. Державне регулювання у сфері якості.
12. Концепція державної політики у сфері управління якістю продукції (товарів, робіт, послуг).
13. Системний підхід до управління якістю.
14. Стратегічне та тактичне управління якістю на підприємстві.
15. Основні історичні етапи еволюції наукової думки та практичних робіт з розвитку управління якістю.
16. Процесний підхід до управління якістю, його переваги.
17. Методологічні концепції НАССР.
18. Поняття та принципи системи НАССР, її стратегія та переваги.
19. «Життєвий цикл» реалізації принципів НАССР. Вимоги до системи НАССР.
20. Управління документацією в системі НАССР.
21. Процедури, що передбачають дослідження і планування НАССР.

- 22.Процедури, які здійснюються у процесі функціонування системи НАССР.
- 23.Організація та функціонування служби управління якістю на підприємстві готельно-ресторанного господарства.
- 24.Сім інструментів управління якістю.
- 25.Технології управління якістю продукції та послуг.
- 26.Технологія розгортання функції якості (QFD - Quality Function Deployment).
- 27.FMEA-аналіз, його мета й етапи реалізації.
- 28.CALS-технології, їхня мета, сутність, базові принципи та переваги.
- 29.Концепція «Шість сигм», її сутність, завдання та характеристика.
- 30.Статистичні методи контролю якості - сім інструментів контролю якості, їхня сутність, завдання порядок побудови та переваги.

РЕКОМЕНДОВАНА ЛІТЕРАТУРА

1. ДСТУ ISO 9004-2001. Системи управління якістю. Настанови щодо поліпшення діяльності. Вимоги: чин. від 10.01.2001 р. – К.: Держстандарт України, 2001. – 44 с.
2. ДСТУ ISO 9000-2001. Системи управління якістю. Основні положення і словник: чин. від 10.01.2001 р. – К.: Держстандарт України, 2001. – 27 с.
3. ДСТУ ISO 9001-2001. Системи управління якістю. Вимоги: чин. від 10.01.2001 р. – К.: Держстандарт України, 2001. – 23 с.
4. ДСТУ ISO 9001:2015 (ISO 9001:2015, IDT) Системи управління якістю. ВИМОГИ. – Київ: ДП «УкрНДНЦ», 2016. – 22с.
5. Давидова О.Ю. Управління якістю продукції та послуг у готельно-ресторанному господарстві : підручник / О. Ю. Давидова. – Х. : Вид-во Іванченка І.С., 2018. – 488 с.
6. Топольник В. Г. Управління якістю продукції та послуг в готельно-ресторанному господарстві : навчальний посібник для студ. вищ. навч. закл. — Львів : Магнолія, 2019 . - 327 с.

КРИТЕРІЇ ОЦІНЮВАННЯ ВСТУПНОГО ВИПРОБУВАННЯ, СТРУКТУРА ОЦІНКИ, І ПОРЯДОК ОЦІНЮВАННЯ ПІДГОТОВЛЕННОСТІ ВСТУПНИКІВ

Мета фахового випробування – оцінити відповідність знань, умінь та навичок

Фахове вступне випробування проводиться у формі тестування. Підготовка відповідей на тестове завдання відбувається в присутності членів екзаменаційної комісії. Тестове завдання сформовано за допомогою програми Forms Microsoft 365 та містить як закриті, так і відкриті (практичні) питання.

Критерії оцінювання результатів вступних іспитів. Максимальна кількість балів, які отримує учасник фахового випробування за виконані тестові завдання, складає 100 балів. Підсумкова оцінка фахового випробування визначається за 200-бальною шкалою та за шкалою ECTS. Переведення позитивної оцінки фахового вступного випробування для вступу на навчання для здобуття ступеня магістра в шкалу 100-200 відбувається згідно Додатку 3 Правил прийому до НТУ «ХПІ» в 2023 році.

Рейтингова оцінка, бали	Оцінка ECTS та її визначення	Національна оцінка
90–100	A	Відмінно
82–89	B	Добре
75–81	C	Добре
64–74	D	Задовільно
60–63	E	Задовільно
35–59	FX	Незадовільно
1-34	F	Незадовільно

Схвалено на засіданні вченої ради інституту.

Протокол № 4 від 06 квітня 2023 р.

Заступник голови вченої ради ННІ ЕММБ



Валерій КОБЕСЛЄВ

Голова фахової атестаційної комісії



Наталія ЯКИМЕНКО-ТЕРЕЩЕНКО