


**ВИЩИЙ НАВЧАЛЬНИЙ ЗАКЛАД УКООПСПІЛКИ  
«ПОЛТАВСЬКИЙ УНІВЕРСИТЕТ ЕКОНОМІКИ І  
ТОРГІВЛІ»**

Навчально-науковий інститут харчових технологій готельно-  
ресторанного та туристичного бізнесу  
Кафедра готельно-ресторанної та курортної справи

**ЗАТВЕРДЖУЮ**

Директор Навчально-наукового  
інституту харчових технологій  
готельно-ресторанного та туристичного  
бізнесу

 В. О. Скрипник  
(підпис) (ініціали, прізвище)  
« 09 » листопада 2020 р

**ПРОГРАМА**

**атестаційного екзамену за фахом для  
здобувачів вищої освіти**

першого бакалаврського рівня  
галузь знань 24 Сфера обслуговування  
спеціальність 241 Готельно-ресторанна справа  
освітня програма «Готельно-ресторанна справа»

**СХВАЛЕНО**

Вченою радою  
Навчально-наукового інституту  
харчових технологій готельно-  
ресторанного та туристичного бізнесу  
протокол № 2 від « 09 » листопада 2020 р

## Передмова

### Програму атестаційного екзамену розробили:

професор, д.т.н, Капліна Т.В.

доцент, к.е.н, Капліна А.С.

доцент, к.т.н, Володько О.В.

завідувач кафедри інженерії, обладнання та математики

доцент, к.т.н, Бичков Я.М.

доцент, к.е.н, Михайлова Н.В.

доцент, к.т.н, Миронов Д.А.

доцент, к.т.н, Рогова Н.В.

доцент, к.т.н, Столярчук В.М.

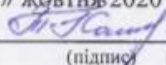
ст. викл. Куц Л.І.

ст. викл. Рибаківа С.С.

асистент Дудник С.О.

Програму атестаційного екзамену обговорено та схвалено на засіданні кафедри готельно-ресторанної та курортної справи протокол № 3 від «18» жовтня 2020 р.

Завідувач кафедри



Капліна Т. В.

(підпис) (прізвище та ініціали)

### ПОГОДЖЕНО:

Гарант освітньої програми кафедри



Капліна Т. В.

(підпис) (прізвище та ініціали)

## ВСТУП

Програма атестаційного екзамену за фахом підготовлена відповідно до Освітньо-професійної програми «Готельно-ресторанна справа» підготовки здобувачів вищої освіти першого бакалаврського рівня спеціальності 241 Готельно-ресторанна справа.

Атестаційний екзамен за фахом складається з двох етапів:

1) комп'ютерне тестування перевірка знань у програмі OpenTest або Moodle, що формують основні компетенції бакалавра спеціальності 241 Готельно-ресторанна справа освітня програма «Готельно-ресторанна справа» галузі знань 24 Сфера обслуговування;

2) письмове розв'язання комплексного ситуаційного завдання, що дозволяє перевірити сформованість відповідних умінь та навичок.

На екзамен виносяться такі навчальні дисципліни:

- фронт-офіс;
- організація роботи номерного фонду;
- безпека життєдіяльності. Основи охорони праці;
- внутрішній аудит та контроль в готелі;
- обладнання в готелях та ресторанах;
- організація роботи готелів;
- барна справа і організація роботи сомельє;
- експертиза якості надання послуг в готельно-ресторанній індустрії;
- інновації в готелях і ресторанах;
- організація роботи ресторанів;
- проектування готельних підприємств;
- ресторанний кейтеринг;
- якість обслуговування в готелях і ресторанах.

Для проведення атестаційного екзамену за фахом організовується екзаменаційна комісія у складі голови та екзаменаторів (членів) комісії. Комісія створюється щорічно наказом ректора і діє протягом календарного року.

## **ВИМОГИ ДО ЗДОБУВАЧІВ ВИЩОЇ ОСВІТИ**

Атестаційний екзамен передбачає перевірку та оцінку сформованості у студентів професійних компетентностей, умінь і навичок майбутніх бакалаврів, їх відповідність кваліфікаційним вимогам, здатність використовувати свої знання для вирішення практичних задач, питань економічної доцільності прийняття рішень в галузі готельно-ресторанного господарства в умовах ринкової економіки та подальшого підвищення свого професійного рівня. Проведення атестаційного екзамену за фахом базується на принципах академічної доброчесності.

### **ПЕРЕЛІК ТЕМ З НАВЧАЛЬНИХ ДИСЦИПЛІН, ЩО ВИНОСЯТЬСЯ НА АТЕСТАЦІЙНИЙ ЕКЗАМЕН ЗА ФАХОМ**

#### **Навчальна дисципліна «Фронт-офіс»**

1. Сутність фронт - офісу на підприємствах готельного господарства.
2. Основні етапи обслуговування споживачів службою фронт-офісу.
3. Технологія бронювання місць у засобах розміщення.
4. Технологія бронювання місць із використанням автоматизованих систем управління.
5. Процес-реєстрації споживачів службою фронт-офіс.
6. Організація процесу виїзду споживачів у засобах розміщення.
7. Технологія розрахунку споживачів у засобах розміщення.
8. Організація процесів взаємодії служби фронт-офіс зі службами засобів розміщення.
9. Професійно-кваліфікаційні вимоги до персоналу служби фронт-офіс.
10. Форми звітності служби фронт-офіс.

#### **Навчальна дисципліна «Організація роботи номерного фонду готелю»**

1. Функціональна організація приміщень підприємств готельного господарства.

2. Вимоги до приміщень житлової групи.
3. Типи номерів у світі.
4. Служба обслуговування номерного фонду.
5. Правила прибирання номерів в залежності від категорії.
6. Стандарти прибирання номерного фонду в залежності від категорії.

### **Навчальна дисципліна «Безпека життєдіяльності. Основи охорони праці»**

1. Вступ. Категорійно-понятійний апарат з безпеки життєдіяльності та охорони праці.
2. Нормативно-правові основи безпеки людини на виробництві і у побуті. Міжнародні стандарти безпеки. Державне управління БЖД та ОП.
3. Види небезпек. Природні, техногенні та соціально-політичні небезпеки.
4. Шляхи забезпечення безпеки.
5. Методи оцінки небезпек. Ризик як кількісна оцінка небезпек.
6. Охорона праці в сучасних умовах.
7. Організаційні основи забезпечення охорони праці.
8. Організація роботи з охорони праці.
9. Психологічні процеси та закони, що управляють трудовою діяльністю.
10. Основи гігієни праці.
11. Основи виробничої санітарії. Медичні огляди.
12. Електробезпека.
13. Основи пожежної і вибухової безпеки виробництва.
14. Надзвичайні ситуації техногенного характеру у світі та в Україні.

### **Навчальна дисципліна «Внутрішній аудит та контроль в готелі»**

1. Сутність внутрішнього аудиту та контролю готелю.
2. Регламентація внутрішнього аудиту та контролю.
3. Організаційно-правові засади функціонування служби

- внутрішнього аудиту.
4. Методичне забезпечення внутрішнього аудиту та контролю.
  5. Організація внутрішнього аудиту та контролю на підприємствах готельного господарства.
  6. Документування внутрішнього аудиту та реалізація його результатів.
  7. Нічний аудит на підприємствах готельного господарства.
  8. Виявлення помилок, шахрайства та їх запобігання за допомогою внутрішнього аудиту.

### **Навчальна дисципліна**

#### **«Обладнання в готелях та ресторанах»**

1. Вступ. Класифікація устаткування закладів готельно-ресторанного господарства.
2. Оснащення житлової, адміністративної, обслуговуючої та підсобної груп приміщень.
3. Оснащення готельного номера побутовими приладами, аудіо-та відеотехнікою.
4. Універсальні кухонні машини та сортувальнокалібрувальне обладнання.
5. Мийне та очищувальне обладнання.
6. Подрібнювальне та різальне обладнання.
7. Обладнання для перемішування, замішування та дозувально-формувальне обладнання.
8. Стравоварильне та водогрійне обладнання. Кавові станції.
9. Жарильнопекарське обладнання. Пароконвектомати.
10. Обладнання для шведського столу та кейтерингу. Допоміжне обладнання.
11. Ваговимірювальне, контрольнo-касове обладнання.
12. Підйомно-транспортне обладнання. Технологічні автомати та механізовані лінії.
13. Устаткування для клінінгу.
14. Холодильне обладнання.
15. Устаткування для послуг оздоровчого комплексу, спортивних видів розваг.
16. Устаткування для послуг з організації дозвілля.

17. Устаткування для конференц та бізнес центрів.
18. Обладнання для пралень та хімчисток.
19. Організація драйв-сервісу.

### **Навчальна дисципліна «Організація роботи готелів»**

1. Специфіка готельного виробництва послуг та чинники, що впливають на організацію роботи персоналу.
2. Правила проживання в готелі різних категорій.
3. Принципи передачі інформації та взаємодія всіх підрозділів
4. Структура і функції служби матеріально-технічного забезпечення готелю.
5. Взаємодія білизняної зі службою МТЗ готелю.
6. Інженерно-технічна служба готелю.
7. Основні та оборотні засоби готелю.

### **Навчальна дисципліна «Барна справа і організація роботи сомельє»**

1. Коктейлі. Правила та методи приготування змішаних напоїв.
2. Характеристика ігрових барів, снєк-барів, аперитив-барів.
3. Міксолг - майстер з приготування змішаних коктейлів. Характеристика коктейль-барів. Лоббі бар.
4. Фумельє та Вітольє – мистецтво поєднання сигар та напоїв. Характеристика гриль – бару.
5. Сомельє-консультант у світі вина. Винний бар.
6. Пивний бар. Пивні садки. Cheese-tester – майстер у світі сирів та напоїв до них.
7. Бариста – кавовий майстер. Десерт-бар.
8. Tea-tester – консультант у світі чаю.

### **Навчальна дисципліна «Експертиза якості надання послуг в готельно-ресторанній індустрії»**

1. Поняття експертизи.
2. Мета, завдання експертиз.
3. Класифікація експертизи.

4. Організація експертизи.
5. Особливості організації проведення експертизи якості послуг готельного господарства.
6. Підготовчий етап проведення експертизи.
7. Особливості основного та заключного етапів проведення експертизи.
8. Техніка проведення експертизи.
9. Загальна характеристика методів оцінки та контролю якості послуг.
10. Кваліметричні методи.

**Навчальна дисципліна  
«Інновації в готелях і ресторанах»**

1. Сутність інновацій.
2. Інноваційний процес.
3. Інноваційна діяльність підприємств: вітчизняний та міжнародний досвід.
4. Процесні інновації (фронт- і бек-офісу) в готельно-ресторанній сфері.
5. Організаційні інновації в готелях.
6. Організаційні інновації в ресторанах.
7. Продуктові та маркетингові інновації в готелях.
8. Продуктові та маркетингові інновації в ресторанах.

**Навчальна дисципліна  
«Організація роботи ресторанів»**

1. Характеристика та значення понять, які є індикаторами конкурентоспроможності підприємства ресторанного бізнесу.
2. Стратегія меню.
3. Технологічні заходи щодо розробки та впровадження меню.
4. Особливості обслуговування споживачів ресторану кулінарною продукцією і закупними товарами.
5. Стандарти сервісу ресторану.
6. Стратегія кухні.
7. Автоматизовані системи управління сучасним рестораном.



## **Навчальна дисципліна «Проектування готельних підприємств»**

1. Суть проектування, його цілі і завдання.
2. Класифікація проєктувальних видів діяльності.
3. Технологічне проектування та його законодавча і нормативна база.
5. Зовнішня організація функціональних елементів готелів залежно від їх категорії.
6. Архітектурно-планувальна організація готелів.
7. Типологія готельних споруд та їх характеристика.
8. Внутрішня організація функціональних елементів готелів.
9. Функціональне зонування внутрішнього простору готелів.
10. Об'ємно-планувальні рішення готельних підприємств.
11. Вимоги до проектування адміністративно-господарських приміщень готелів.
12. Вимоги до проектування приймально-вестибюльної групи готелів.
13. Підходи до планувальних рішень житлових поверхів.
14. Основні принципи проектування житлових приміщень.
15. Основні принципи проектування побутових приміщень.
16. Особливості проектування приміщень громадського призначення готелів.
17. Особливості організації та проектування приміщень розважального та культурно-видовищного обслуговування.
18. Особливості організації та проектування приміщень туристсько-спортивного профілю.
19. Особливості проектування та організації приміщень торгового та побутового призначення.
20. Етапи вибору типу, місткості та складу приміщень закладів ресторанного господарства залежно від категорії готелю.
21. Вимоги до розташування приміщень закладів ресторанного господарства у готелях різної категорії
22. Проектування приміщень для прийому, зберігання продуктів та предметів матеріально-технічного призначення у ресторанному господарстві готельних комплексів.

23. Проектування торгової та адміністративно-побутової групи приміщень закладів ресторанного господарства у готелях.
24. Мета, завдання та послідовність розроблення об'ємно-планувальних рішень закладів ресторанного господарства
25. Зонування приміщень ресторанного господарства за їх функціональним призначенням залежно від ролі у процесі обслуговування.
26. Мета, завдання і напрями реконструкції та перепрофілювання закладів ресторанного господарства.

### **Навчальна дисципліна «Ресторанний кейтеринг»**

1. Поняття кейтерингу. Розвиток.
2. Характеристика основних видів кейтерингу.
3. Характеристика матеріально-технічної бази для організації кейтерингових послуг.
4. Характеристика меблів для надання кейтерингових послуг.
5. Характеристика обладнання для надання кейтерингових послуг.
6. Роль персоналу в сфері кейтерингового обслуговування.
7. Організація кейтерингових компаній.
8. Спеціальні форми обслуговування, які використовуються у ресторанному бізнесі.
9. Види банкетів. Прийом замовлення та складання меню
10. Банкет за столом з повним обслуговуванням офіціантами.
11. Банкет за столом з частковим обслуговуванням офіціантами.
12. Обслуговування банкету фуршет, коктейль.
13. Обслуговування банкет-чаю.
14. Особливості обслуговування банкету за протоколом.
15. Організація обслуговування по типу “шведський стіл”.
16. Організація обслуговування весільних банкетів.
17. Прогресивні методи обслуговування іноземних туристів.
18. Організація процесу кейтерингу.

### **Навчальна дисципліна**

#### **«Якість обслуговування в готелях і ресторанах»**

1. Сутність якості та управління ним.

2. Зміст і склад системи якості послуг в готельному та ресторанному у бізнесі.
3. Еволюція якості і систем управління якістю.
4. Нормативно-правові аспекти забезпечення якості готельно-ресторанних послуг.
5. Сутність державної підтримки і регулювання розвитку готельної індустрії.
6. Сертифікація та стандартизація як методи контролю якості продукції та послуг.
7. Відповідність засобів розміщення вимогам нормативної документації до показників якості в готельному господарстві.
8. Головна цільова установка систем якісного обслуговування в індустрії гостинності.
9. Управління якістю готельно-ресторанних послуг у сучасних умовах.
10. Управління якістю послуг як основа забезпечення ефективності діяльності готельних і ресторанних підприємств

## **МЕТОДИЧНІ РЕКОМЕНДАЦІЇ ЩОДО ПІДГОТОВКИ ТА ПРОВЕДЕННЯ АТЕСТАЦІЙНОГО ЕКЗАМЕНУ ЗА ФАХОМ**

Атестаційний екзамен за фахом складається студентами у кінці четвертого року навчання відповідно до навчального плану підготовки, наказу ректора університету та затвердженого календарного плану підготовки бакалаврів.

До складання підсумкового екзамену за фахом допускаються студенти, які у повному обсязі виконали вимоги навчального плану.

### **КРИТЕРІЇ ОЦІНЮВАННЯ**

Атестаційний екзамен за фахом, що складається з питань циклу нормативних і вибіркових дисциплін передбачає теоретичну та практичну частини (дод. А).

Теоретична частина атестаційного екзамену за фахом складається з комп'ютерного тестування (50 тестових завдань). Кожне тестове завдання передбачає чотири варіанти відповідей, серед яких потрібно обрати одну правильну (за кожною правильною відповідь – 1 бал, усього – 50 балів).

Практична частина – розв'язання ситуаційного завдання. Максимальна кількість балів, яку студент може отримати за розв'язання ситуаційного завдання – 50.

На проведення тестування відводиться 1 год 20 хв; для розв'язання ситуаційного завдання відводиться 30 хв.

Після проведення атестаційного екзамену за фахом екзаменаційна комісія оголошує результати, що складаються з кількості балів, набраних студентом за виконання завдань теоретичної і практичної частини. Загальна максимальна кількість балів на комплексному екзамені за фахом – 100 балів.

**Таблиця відповідності результатів контролю знань  
за різними шкалами та критерії оцінювання**

<b>Сума балів за всі види навчальної діяльності</b>	<b>Оцінка за шкалою ЄКТС</b>	<b>Оцінка за національною шкалою</b>
90–100	A	Відмінно
82–89	B	Дуже добре
74–81	C	Добре
64–73	D	Задовільно
60–63	E	Задовільно достатньо
35–59	FX	Незадовільно з можливістю проведення повторного підсумкового контролю
0–34	F	Незадовільно з обов'язковим повторним вивченням навчальної дисципліни та проведенням підсумкового контролю

*\* ЄКТС – Європейська кредитно-трансферна та акумулююча система.*

## СПИСОК РЕКОМЕНДОВАНИХ ІНФОРМАЦІЙНИХ ДЖЕРЕЛ

1. Акулич М. Кейтеринг: о видах выездного ресторанного обслуживания / М. Акулич М.: — «Издательские решения», 2018. – 250 с.
2. Антонюк Л. Л., Поручник А. М., Савчук В. С. Інновації: теорія, механізм розробки та комерціалізації: Монографія. — К.: КНЕУ, 2003. — 394 с.
3. Архіпов В. В. Ресторанна справа: асортимент, технологія і управління якістю продукції в сучасному ресторані / В. В. Архіпов, Т. В. Іванникова, А. В. Архіпова. – К.: Фірма Інкос; Центр навч. літ., 2007. – 382 с.
4. Архіпов В.В. Організація обслуговування у закладах ресторанного господарства / В.В. Архіпов, В.А. Русавська. – К.: Центр учбової літератури, 2009. – 342 с.
5. Архіпов В.В. Організація ресторанного господарства /В.В. Архіпов, – К.: Центр учбової літератури, 2007. – 280 с.
6. Аудит : підручник (в двох частинах) / за ред. Грушко В.І./ Брадул О.М., Шепелюк В.А, Ільїна С.Б., Юнацький М.О., Хорошенко А.П., Брадул Т.В., 4-ге вид. доп. і перероб. – Київ : Видавництво Ліра-К, 2019. – 324 с.
7. Аудит: методика і організація : навч. посібник / Н.І. Гордієнко, О.В. Харламова, Ю.І. Мізік, О.О. Конопліна ; Харків. нац. ун-т міськ. госп-ва ім. О. М. Бекетова. – 2-ге вид., перероб. і доп. – Харків : ХНУМГ ім. О.М. Бекетова, 2017. – 319 с.
8. Байлік І. М. Організація готельного господарства: підручник / Байлік, І. М. Писаревський; Харків. нац. ун-т міськ. госп-ва ім. О. М. Бекетова. – Харків : ХНУМГ ім. О. М. Бекетова, 2015. – 329 с.
9. Безпека життєдіяльності та основи охорони праці. Режим доступу: <https://infopedia.su/2x9447.html>
10. Бирнз, Д. AutoCAD 2010 для чайників : пер. с англ. / Д. Бирнз. – М.:«И.Д. Вильямс», 2010. – 432 с.
11. Бойко М.Г. Організація готельного господарства : електрон. підруч. / М.Г. Бойко, Л.М. Гопкало. – Київ : Київ. нац. торг.-екон. ун-т, 2015. – 501 с.
12. Василенко В.О., Шматько В.Г. Інноваційний менеджмент: навч. посібник. Видання 3-є, ви. та доп. / За редакцією В.О. Василенко. – К.: Центр навчальної літератури, 2005. – 440 с

13. Внутрішній аудит : навч. посібник / за ред. Ю. Б. Слободяник. – Суми : ТОВ «ВПП «Фабрика друку», 2018. – 248 с.
14. Всеукраїнська молодіжна хостел-організація [Електронний ресурс]. – Режим доступу : <http://hihostels.com.ua>.
15. Головка О.М. Організація готельного господарства : навчальний посібник / О. Головка [та ін. ; за ред. О. М. Головка]. - Київ : Кондор, 2012. – 337 с.
16. Давидова О.Ю. Управління якістю продукції та послуг у готельно-ресторанному господарстві: навч. посібник / Давидова, І.М. Писаревський, Р.С. Ладиженська. – Х.: ХНАМГ, 2012. – 414 с.
17. Данько Н. І. Основи готельно-ресторанної справи : навчальний посібник / Н. І. Данько, А. Ю. Парфіненко, П. О. Подлепіна, О. О. Вишневська [за заг. ред. А. Ю. Парфіненка]. – Х. : ХНУ імені В. Н. Каразіна, 2017. – 288 с.–Режим доступу: [http://karazinbook.univer.kharkov.ua/sites/default/files/book\\_texts/parfinenko\\_0.pdf](http://karazinbook.univer.kharkov.ua/sites/default/files/book_texts/parfinenko_0.pdf)
18. Закон України Про охорону праці. Режим доступу: <https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/2694-12> Постанова Кабінету Міністрів України «Про затвердження Порядку розслідування та обліку нещасних випадків, професійних захворювань та аварій на виробництві» (З повним переліком та зразками додатків). Режим доступу: <https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/337-2019%D0%BF/stru>
19. Захарченко В. І., Корсікова Н. М., Меркулов М. М. Інноваційний менеджмент: теорія і практика в умовах трансформації економіки. Навч. посіб. – К.: Центр учбової літератури, 2012. – 448 с.
20. Зеркалов Д.В. Безпека життєдіяльності та основи охорони праці / К.:Основа, 2016. -267 с. 2. Запорожець О.І. Основи охорони праці. Підручник. / О. І. Запорожець, О. С. Протоєрейський, Г. М. Франчук, І. М. Боровик / 2-ге вид. - К.: Центр учбової літератури, 2016. - 264 с. Режим доступу (за умови реєстрації): <https://www.twirpx.com/file/1888701/>
21. Ильенкова С. Д. Управление качеством: навч. посібник / И. Д. Ильенкова, В. С. Мхитарян и др. – М. : Юнити Дана, 2004. – 126 с. 7.
22. Инновационное проектирование гостиниц и ресторанов. – М.: LAP Lambert Academic Publishing, 2014. – 320 с.
23. Ілляшенко С.М. Інноваційний менеджмент : підручник. / С.М.

- Ілляшенко. – Суми : ВТД «Університетська книга», 2010. – 334 с.
24. Інноваційні технології в готельному господарстві: основи теорії: навчальний посібник / Т.В. Капліна, В.М. Столярчук, Л.П. Малюк, А.С. Капліна. Полтава: ПУЕТ, 2018. 357 с.
  25. Кашинська О. Є. Організація готельного господарства в схемах і таблицях: Навчально-наочний посібник / О. Є. Кашинська. – Старобільськ : Вид-во ДЗ Луган. нац. ун-т імені Тараса Шевченка, 2018. – Ч. 1. – 188 с. – Режим доступу: <http://dspace.luguniv.edu.ua/jspui/handle/123456789/2717>
  26. Киреева Д. Стандарти обслуговування: вопросы и ответы / Д. Киреева //Ресторатор. –2005. -№5. –С. 62-65.
  27. Компас -3D V 14. Руководство пользователя. Том 2-ЗАО АСКОН, 2015.-344 с.
  28. Компас -3D V 14. Руководство пользователя. Том 3-ЗАО АСКОН, 20115.-424 с.
  29. Компас -3D V14. Руководство пользователя. Том 1-ЗАО АСКОН, 2015.-376 с.
  30. Краснокутська Н. В. Інноваційний менеджмент: Навч. посібник. — К.: КНЕУ, 2003. — 504 с.
  31. Круглов М. Г. Менеджмент качества как он есть / М. Г. Круглов, Г. М. Шишков. – М.: ЭКСМО, 2009. – 544с.
  32. Круль Г.Я. Основи готельної справи : [навч. посіб.] / Я.Г. Круль. – К. : Центр учбової літератури, 2011. – 368 с.
  33. Левицька І.В., Корж Н.В., Онищук Н.В. Готельна справа. Навчальний посібник.-К.: Київ.нац.торг.-екон.ун-т, Вінниця, ПП «ТД «Едельвейс і К». 2015.- 580 с.
  34. Ляпина, И. Ю. Индустриальная база гостиниц и туристских комплексов : учебник для студ. сред. проф. учеб. заведений / И. Ю. Ляпина, Т. Л. Игнатъева, С. В. Безрукова. – М.: Издательский центр «Академия», 2009. – 272 с.
  35. Мазаракі А. А. Проектування курортів: навч. посіб.: [А.А. Мазаракі, С.Л. Шаповал, С.В. Мельниченко та ін.]; за ред. А.А. Мазаракі. – К.: КНТЕУ, 2014. – 304 с.
  36. Малигіна В.Д. Основи експертизи продовольчих товарів: навч. посіб. для студентів вищих навчальних закладів / В.Д. Малигіна
  37. Мальська М. П. Управління сферою готельного господарства: теорія та практика : підручник / М. П. Мальська, В. Л. Кізіма, І. З. Жук. –К.: «Центр учбової літератури», 2017. – 336 с. – Режим доступу:[http://culonline.com.ua/Books/uprav\\_sferau\\_ujtel\\_malsrf.pdf](http://culonline.com.ua/Books/uprav_sferau_ujtel_malsrf.pdf)



38. Мальська М. П., Пандяк І. Г. Готельний бізнес: теорія та практика. Підручник. 2- вид. перероб. та доп. – К.: Центр учбової літератури, 2012. – 472 с. – Режим доступу: [http://shron1.chtyvo.org.ua/Malska\\_Marta/Hotelnyi\\_biznes\\_teorii\\_ta\\_praktyka.pdf](http://shron1.chtyvo.org.ua/Malska_Marta/Hotelnyi_biznes_teorii_ta_praktyka.pdf)
39. Малюк Л.П., Столовая посуда и приборы для предприятий ресторанного хозяйства / Л.П. Малюк, Т.Л. Колесник, Т.П. Кононенко. - ХУПиТ, 2004.-131с.
40. Маркетинг. Менеджмент. Інновації: монографія / за ред. д.е.н., професора С.М. Ілляшенка.–Суми:ТОВ «Друкарський дім «Папірус», 2010. – 621 с.
41. Мережко Н. В. Управління якістю: підруч. для вищ. навч. закл. / Н. В. Мережко, В. В. Осієвська, Н. С. Ясинська. – К. : Київ. нац. торг.-екон. ун-т, 2010. – 216 с.
42. Мостова Л.М., Новікова О.В. Організація обслуговування на підприємствах ресторанного господарства. - К.: Лира-К, 2010. – 338 с.
43. Назаренко Л. О. Експертиза товарів : слайд-курс (Розділ «Експертиза продовольчих товарів»): навч. посіб. / Л. О. Назаренко. – К: Центр учбової літератури, 2013. – 312 с.
44. Нечаюк Л. І. Готельно-ресторанний бізнес: менеджмент / Л. І. Нечаюк, Н. О. Нечаюк. – К.: ЦУЛ, 2009. – 344 с
45. Никитин В. А. Управление качеством на базе стандартов ИСО 9000:2008 / В. А. Никитин, В. В. Филончева. – Спб.: ПИТЕР, 2004. – 127с.
46. Олійник О. П. Основи дизайну інтер'єру : навч. посіб. / О. П. Олійник, Л. Р. Гнатюк, В. Г. Чернявський. – К. : НАУ, 2011. – 228 с. Допоміжна
47. Організація готельного господарства / О. М. Головка, Н. С. Кампов, С. С. Махлинець, Г. В. Симочко. – К. : Кондор, 2011. – 410 с.
48. Організація готельного господарства: навчально-методичний посібник для студентів спеціальності 241 «Готельно-ресторанна справа» денної та заочної форм навчання / О. Коркуна, В. Холявка, А. Демічковський, О. Боратинський, О.Кулик, О. Піхур – Львів : Видавництво «Добра справа», 2019 – 224 с.
49. Орлов, А. Видеосоучитель. AutoCAD 2010 / А. Орлов. – СПб.:Питер, 2010. – 368 с.
50. П'ятницька Г.Т., П'ятницька Н.О. Інноваційні ресторани

- технології: основи теорії: навч. посіб. для вищ. навч. закл. / Г.Т. П'ятницька, Н.О П'ятницька. – К.: Кондор-Видавництво, 2013. – 250 с.
51. Пашкевич М.С. Контроль: незалежний, внутрішній, державний : навч. посібник / М.С. Пашкевич, Н.Л. Шишкова. – Дніпро : НГУ, 2017. – 182 с.
  52. Періодичні видання: «Бізнес», «Готельно-ресторанний бізнес», «Питание и общество», «Рестораторъ», «Ресторанная жизнь», «Отель», «Гостинница и ресторан: бизнес и управление», «Гурманъ».
  53. Писаревський, І. М. Матеріально-технічна база готелів : підручник / І. М. Писаревський, А. А. Рябев. – Х.: ХНАМГ, 2010. – 286 с.
  54. Поплавська О.М. Ергономіка: Навч. посіб. - К.: КНЕУ, 2006. – 320 с.
  55. Правила роботи закладів (підприємств) громадського харчування (наказ Міністерства економіки з питань Європейської інтеграції України від 27.07.2002 р., №219)
  56. Проектування готелів : навч. посіб. / А. А. Мазаракі, М. І. Пересічний, С. Л. Шаповал та ін. – К.: Київ. нац. торг.-екон. ун-т, 2012. – 340 с.
  57. Ресторанный сервис. Основы международной практики обслуживания для профессионалов и начинающих / С. Зигель и др. - Пер. с нем. Ю.О. Беша. -М.: ЗАО Изд-во Центрполиграф, 2002. - 288 с.
  58. Роглев Х. Й. Основи готельного менеджменту / Х. Й. Роглев. – К.: Кондор, 2005. – 408 с.
  59. Тимохина, Т. Л. Гостиничный сервис : учебник для среднего профессионального образования / Т. Л. Тимохина. — Москва : Издательство Юрайт, 2019. — 331 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-07572-4. — Текст : электронный // ЭБС Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/433891> (дата обращения: 17.01.2021).
  60. Тимохина, Т. Л. Технологии гостиничной деятельности: теория и практика : учебник для прикладного бакалавриата / Т. Л. Тимохина. — Москва : Издательство Юрайт, 2019. — 336 с. — (Бакалавр. Прикладной курс). — ISBN 978-5-534-08190-9. — Текст : электронный // ЭБС Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/432904> (дата обращения: 17.01.2021).

61. Топольник В.Г. Управління якістю продукції та послуг в готельно-ресторанному господарстві: навч. посібник / В.Г. Топольник. – Львів: Магнолія 2006, 2012. – 328 с.
62. Торстен М. Управління якістю у харчовій промисловості із врахуванням Європейського харчового кодексу і міжнародно визнаних стандартів / М. Торстен, Ф. Ліліє, А. Досін: Довідник. - Львів: ПАЮ, 2006. – 336 с.

## ДОДАТОК А

### *Зразок атестаційного екзаменаційного білету*

Міністерство освіти і науки України  
ВИЩИЙ НАВЧАЛЬНИЙ ЗАКЛАД УКООНСПЛКИ  
«ПОЛТАВСЬКИЙ УНІВЕРСИТЕТ ЕКОНОМІКИ І ТОРГІВЛІ»  
Навчально-науковий інститут харчових технологій, готельно-ресторанного та  
туристичного бізнесу  
Кафедра готельно-ресторанної та курортної справи

ступень вищої освіти бакалавр  
галузь знань 24 Сфера обслуговування  
спеціальності 241 Готельно-ресторанна справа  
освітня програма «Готельно-ресторанна справа»

ЕКЗАМЕНАЦІЙНИЙ БІЛЕТ № \_\_\_\_\_

#### *Теоретична частина*

1. Виконайте тестові завдання. Методом вибіркових чисел комп'ютерна програма Open Test або Moodle формує варіанти теоретичної частини з 50 тестів.

#### *Практична частина*

1. Виконайте ситуаційне завдання.

Завідувач кафедри \_\_\_\_\_ Капліна Т. В.  
(підпис) (прізвище та ініціали)

Затверджено на засіданні кафедри готельно-ресторанної та курортної справи  
(протокол № \_\_\_\_\_ від «\_\_\_» \_\_\_\_\_ 2021 р.).

## ЗМІСТ

Вступ .....	3
Вимоги до здобувачів вищої освіти.....	4
Перелік питань з навчальних дисциплін, що вносяться на атестаційний екзамен за фахом.....	4
Методичні рекомендації щодо підготовки та проведення атестаційного екзамену за фахом .....	12
Критерії оцінювання.....	12
Список рекомендованих інформаційних джерел.....	14
Додаток А.....	20