


ВИЩИЙ НАВЧАЛЬНИЙ ЗАКЛАД УКООПСПЛКИ
«ПОЛТАВСЬКИЙ УНІВЕРСИТЕТ ЕКОНОМІКИ І ТОРГІВЛІ»
Навчально-науковий інститут денної освіти
Кафедра готельно-ресторанної та курортної справи

ЗАТВЕРДЖУЮ

Директор Навчально-наукового
інституту денної освіти


А. С. Ткаченко
(підпис) (ініціали, прізвище)

« 6 » 09 2022р

ПРОГРАМА

атестаційного екзамену для здобувачів вищої освіти

ступеня вищої освіти

бакалавр

(многодмний бакалавр, бакалавр, магістр, доктор філософії)

галузь знань

24 Сфера обслуговування

(код, назва галузі знань)

спеціальність

241 Готельно-ресторанна справа

(код, назва спеціальності)

освітня програма/
спеціалізація

Готельно-ресторанна справа

(назва)

СХВАЛЕНО

Вченою радою

Навчально-наукового інституту денної
освіти

протокол № 1 від 6 квітня 2022 р

Полтава 2022

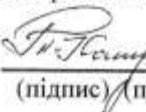
Передмова

Програму атестаційного екзамену розробили:
завідувач кафедри, д.т.н., професор Капліна Т.В.
директор готелю «Алмаз» Одайко Н.О.
доцент, к.т.н. Володько О.В.
доцент, к.т.н. Рогова Н.В.
доцент, к.т.н. Бичков Я.М.
доцент, к.т.н. Столярчук В.М.
доцент, к.е.н. Капліна А.С.
доцент, к.т.н. Положишникова Л.О.
доцент, к.т.н. Миронов Д.А.
ст. викл. к.е.н. Кирич Н.І.
ст. викл. Куш Л.І.
ст. викл. Дудник С.О.
ст. викл. Рібакова С.С.

Програму атестаційного екзамену обговорено та схвалено на засіданні кафедри готельно-ресторанної та курортної справи протокол № 1 від

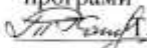
«31» серпня 2022р.

Завідувач кафедри

 Капліна Т. В.
(підпис) (прізвище та ініціали)

ПОГОДЖЕНО:

Гарант освітньої програми «Готельно-ресторанна справа»

 Т. В. Капліна
(підпис) (ініціали, прізвище)

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 Moodle, що формують основні компетенції бакалавраспеціальності 241 Готельно-ресторанна справа освітня програма «Готельно-ресторанна справа» галузі знань 24 Сфера обслуговування;

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

На екзамен виносяться такі навчальні дисципліни:

- фронт-офіс;
- організація роботи номерного фонду;
- безпека життєдіяльності та охорона праці в готельній та ресторанный індустрії;
- 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-ресторанный індустрії;
- інновації в готелях і ресторанах;
- організація роботи ресторанів;
- проектування готельного підприємства;
- ресторанный 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 та охорона праці в готельній та ресторанній індустрії»

1. 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. 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 експертизи.
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 готельного підприємства»

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. Його 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 у 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. Особливості організації та обслуговування банкету за столом з повним обслуговуванням офіціантами.
11. Особливості організації та обслуговування банкету за столом з частковим обслуговуванням офіціантами.
12. Особливості організації та обслуговування банкету фуршету, банкету коктейлю.
13. Особливості організації та обслуговування банкету-чаю.
14. Особливості організації та обслуговування банкету за протоколом.
15. Особливості організації та обслуговування по типу -шведський стіл
16. Організація й обслуговування весільних банкетів.
17. Прогресивні методи обслуговування іноземних туристів.
18. Організація процесу кейтерингу.
- 19.

Навчальна дисципліна
«Якість обслуговування в готелях і ресторанах»

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

**ПЕРЕЛІК ТЕМ, ЩО ВИНОСЯТЬСЯ НА КОМПЛЕКСНЕ
СИТУАЦІЙНЕ ЗАВДАННЯ**

Комплексне ситуаційне завдання складається із двох частин:

1. Практичні задачі з організації обслуговування в готелі;
2. Практичні задачі з ресторанного обслуговування.

1 Обслуговування в готелі

- 1.1 Визначення ціни номеру з урахуванням додаткових послуг
- 1.2 Визначення рівня завантаженості готелів різних категорій

2 Ресторанне обслуговування

Організація надання кейтерингових послуг при проведенні банкетів :

- визначення місця проведення та підбір основних засобів для організації заходу;
- підбір меблів, їх кількості та схеми розташування, столового посуду,

- приборів, столової білизни для сервування та подачі страв у відповідності до існуючого меню;
- здійснити замовлення на буфетну продукцію;
 - підбір кількості офіціантів;
 - характеристика додаткових послуг.

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 кожну правильну відповідь – 1 бал, усього – 50 балів).

Практична частина – розв'язання комплексного ситуаційного завдання (з організації обслуговування в готелі та з ресторанного обслуговування. 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 атестаційному екзамені за фахом – 100 балів.

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

Сума балів за всі види навчальної діяльності	Оцінка за шкалою ЄКТС	Оцінка за національною шкалою
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. Андренко І. Б., Кравець О. М., Писаревський І. М. Менеджмент готельно-ресторанного господарства: підручник. Харків : ХНУМГ, 2014. 431 с.
2. Архіпов В. В. Організація ресторанного господарства: навч. посіб. Видан. 4-те. Київ: Центр учб. л-ри, 2019. 290 с.
3. Архіпов В.В., Іванникова Т. В. Ресторанна справа: асортимент, технологія і управління якістю продукції в сучасному ресторані : навч. посіб. 2-ге вид. Київ : Центр учбової літератури; Фірма «Інкос», 2013. 384 с.
4. Брадул О.М. Аудит : підручник (в двох частинах) / за ред. Грушко В.І, 4-те вид. доп. і перероб. Київ : Видавництво Ліра-К, 2019. 324 с.
5. Внутрішній аудит : навч. посіб. / за ред. Ю. Б. Слободяник. Суми : ТОВ «ВПП «Фабрика друку», 2018. 248 с.
6. Галасюк С. С., Нездоймінов С. Г. Організація готельного господарства: навчально-практичний посібник. Київ : ФОП Гуляєва В. М., 2019. 204 с. URL: <http://dspace.pnpu.edu.ua/bitstream/123456789/16357/1/%D0%9D%D0%9C%D0%9F%D0%9E%D0%93%D0%A0%D0%93.pdf> (дата звернення: 30.11.2022).
7. Гордієнко Н. І., Харламова О. В., Мізік Ю. І., Конопліна О. О. Аудит: методика і організація : навч. посіб. 2-ге вид. Харків : ХНУМГ ім. О. М. Бекетова, 2017. 319 с.
8. Гуць В. С., Коваль О. А., Русавська В. А. Технологічне устаткування готелів, готельних комплексів : підручник. Київ : Ліра-К, 2019. 568 с.
9. Данько Н. І. Основи готельно-ресторанної справи : навч. посіб./ за заг. ред. А. Ю. Парфінєнка. Х. : ХНУ ім. В. Н. Каразіна, 2017. 288 с. URL : http://karazinbook.univer.kharkov.ua/sites/default/files/book_texts/parfinenko_0.pdf (дата звернення: 30.11.2022).
10. Дейниченко Г. В., Золотухіна І. В., Горелков Д. В., Червоний В. М. Устаткування закладів готельно-ресторанного господарства: опорний конспект лекцій. Харків : ХДУХТ, 2013. 152 с.
11. Дейниченко Г. В., Золотухіна І. В. Устаткування закладів готельно-ресторанного господарства: практикум. Харків: ДП Редакція «Мир Техники и Технологии», 2005. 96 с.
12. Дорохін В. О., Герман Н. В., Шеляков О. П. Теплове обладнання підприємств харчування : підручник. Полтава : РВВ ПУСКУ, 2004. 583 с.
13. Головка О. М., Кампов Н. С., Махлинець С. С., Симочко Г. В. Організація готельного господарства. Київ: Кондор, 2011. 410 с.
14. Зеркалов Д.В. Безпека життєдіяльності та основи охорони праці. Київ: Основа, 2016. 267 с.
15. Інжиніринг у ресторанному бізнесі : навч. посіб. / О. В. Кузьмін та ін.; Нац. ун-т харч. технологій, Нац. авіац. ун-т, Приватне акц. т-во "Вищ. навч. закл. "Міжрегіон. акад. упр. персоналом". Херсон : ОЛДІ-ПЛЮС, 2020. 488 с.

16. Запорожець О.І., Протоєрейський О. С., Франчук Г. М., Боровик І. М. Основи охорони праці : підручник, 2-ге вид. Київ: Центр учбової літератури, 2016. 264 с. URL : <https://www.twirpx.com/file/1888701/> (дата звернення: 28.11.2022).
17. Кашинська О. Є. Організація готельного господарства в схемах і таблицях: навч.-наочн. посіб. Старобільськ : Вид-во ДЗ Луган. нац. ун-т імені Тараса Шевченка, 2018. Ч. 1. 188 с. URL : <http://dspace.luguniv.edu.ua/jspui/handle/123456789/2717> (дата звернення: 30.11.2022).
18. Коваль О. А. Устаткування закладів готельно-ресторанного господарства. Устаткування для культурних, ділових, оздоровчих, спортивних заходів, надання додаткових послуг, драйв-сервісу : конспект лекцій. Київ : НУХТ, 2015. 280 с.
19. Коркуна О. Організація готельного господарства: навч.-метод. посіб. для студентів спеціальності 241 «Готельно-ресторанна справа» денної та заочної форм навчання / О. Коркуна та ін. Львів : Видавництво «Добра справа», 2019. 224 с. Литвиненко Т.К. Новітні технології обслуговування у сфері ресторанного бізнесу. Київ: КНТЕУ, 2018. 215с.
20. Левицька І.В., Корж Н.В., Онищук Н.В. Готельна справа : навч. посіб. Вінниця : Едельвейс і Київ. 2015. 580 с.
21. Мальська М.П., Пандяк І. Г. Готельний бізнес: теорія та практика. Київ: ЦУЛ, 2012. 472 с.
22. Мальська М. П., Гаталяк О. М., Ганич Н. М. Ресторанна справа: технологія та організація обслуговування туристів (теорія та практика) : підручник. Київ : ЦУЛ, 2018. 304 с.
23. Мазаракі А. А. Проектування готелів : навч. посіб. / за ред.: А. А. Мазаракі. Київ: КНТЕУ, 2012. 339 с.
24. Мазаракі А. А. Проектування курортів: навч. посіб / за ред. А.А. Мазаракі. Київ: КНТЕУ, 2014. 304 с.
25. Милл Р.К. Управление рестораном /Р.К. Милл: зарубежный учебник URL: <http://institutiones.com/download/books/2795-upravlenie-restoranom-mill.html> (дата звернення 30.11.2022).
26. Капліна Т.В., Столярчук В.М, Малюк Л.П., Капліна А.С. Інноваційні технології в готельному господарстві: основи теорії: навч. посіб. Полтава: ПУЕТ, 2018. 357 с.
27. Ковешніков В. С., Мальська М. П., Роглев Х. Й. Організація готельно – ресторанної справи: навч. посіб. Київ: Кондор, 2015. 752 с.
28. Мальська М. П., Кізима В. Л., Жук І. З. Управління сферою готельного господарства: теорія та практика : підручник. Київ: «Центр учбової літератури», 2017. – 336 с. URL: http://culonline.com.ua/Books/uprav_sferau_ujtel_malsrf.pdf (дата звернення 27.11.2022).

29. Мостова Л. М., Новікова О. В. Організація обслуговування на підприємствах ресторанного господарства : навч. посіб., 2-ге вид. Київ : Ліра-К, 2016. 388 с.
30. Мостова Л.М., Новікова О.В., Ракленко І.М. Організація обслуговування в ресторанному господарстві. Харків: Світ книг, 2017. 657 с.
31. Мялковський О. В. Барна справа: підручник. Київ: Кондор, 2017. 376 с.
32. Опорний конспект лекцій із дисципліни «Як відкрити ресторан» для студентів спеціальності 181 «Харчові технології» спеціалізації «Харчові технології та технологічний менеджмент у ресторанному бізнесі» ступеня вищої освіти магістр денної та заочної форм навчання / укладачі: Б. Б. Ботштейн, О. О. Гринченко. Х. : ХДУХТ, 2017.
33. Організація готельно-ресторанної справи : наук.-допом. бібліогр. покажч. / [упоряд. О. В. Олабоді, Т. П. Фесун] ; Нац. ун-т харч. технол., Наук.-техн. б-ка. Київ, 2021. 213 с.
34. Пашкевич М. С., Шишкова Н. Л. Контроль: незалежний, внутрішній, державний : навч. посіб. Дніпро : НГУ, 2017. 182 с.
35. Про затвердження Правил користування готелями та надання готельних послуг в Україні: Наказ Державного комітету України по житлово-комунальному господарству та Державного комітету України по туризму від 10 вересня 1996 р. № 77/44. Зареєстровано в Міністерстві юстиції України 16 вересня 1996 р. за №№ 531/1556. URL: <https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/z0531-96> (дата звернення: 30.11.2022).
36. Про затвердження Порядку розслідування та обліку нещасних випадків, професійних захворювань та аварій на виробництві. *Офіційний вебпортал парламенту України*. URL: <https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/337-2019-п> (дата звернення: 28.11.2022).
37. Про охорону праці. *Офіційний вебпортал парламенту України*. URL: <https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/2694-12> (дата звернення: 28.11.2022).
38. Радіонова О.М. Івент-технології: конспект лекцій. Харків : ХНУМГ ім. О.М. Бекетова, 2020. 67 с.
39. Рябев А. А. Конспект лекцій з дисципліни «Устаткування закладів готельно-ресторанного господарства» (для студентів 3 курсу денної і 4 курсу заочної форм навчання за напрямом підготовки 6.140101 – „Готельно-ресторанна справа”). Харк. нац. акад. міськ. госп-ва. Харків: ХНАМГ, 2013. 66 с.
40. Сакун М.М. Безпека життєдіяльності та основи охорони праці: Навчально-методичний комплекс для підготовки спеціалістів ступеня «бакалавр» III-IV рівнів акредитації для всіх напрямків підготовки / за заг. ред. Сакуна М.М. Одеса: Видавництво, 2017. 400 с.
41. Слащева А. В., Клименко А. В. Барна справа та організація роботи сомельє: конспект лекцій для студ. спеціальності 241 «Готельно-

- ресторанна справа» ден. та заоч. форм навчання. Кривий Ріг: ДонНУЕТ, 2017. 48 с.
42. Сильчук Т.А. Експертиза якості надання послуг в готельному і ресторанному господарстві : конспект лекцій для студ. напряму підготовки 6.140101 «Готельно-ресторанна справа» ден. форми навч. Київ: НУХТ, 2014. 107 с.
43. Стищенко Т.Є., Пронюк Г.В., Сердюк Н.М., Хондак І.І. Безпека життєдіяльності : навч. посіб. Харків: ХНУРЕ, 2018. 336 с.
44. Стратегія інноваційного розвитку України на період до 2030 року URL: <https://www.businesslaw.org.ua/strategiya-innovaciinogo-rozvtuku-ukrainy/> (дата звернення 20.11.2022).
45. HoReCa : навч. посіб.: у 3 т. Т. 2. Ресторани / [А.А. Мазаракі, С.Л. Шаповал, С.В. Мельниченко та ін.]; за ред. А.А. Мазаракі. Київ : Київ. нац. торг.-екон. унт, 2018. 312 с.

ДОДАТОК А

Зразок атестаційного екзаменаційного білету
ВИЩИЙ НАВЧАЛЬНИЙ ЗАКЛАД УКООПСПЛКИ
«ПОЛТАВСЬКИЙ УНІВЕРСИТЕТ ЕКОНОМІКИ І ТОРГІВЛІ»
Навчально-науковий інститут денної освіти
Кафедра готельно-ресторанної та курортної справи

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

ЕКЗАМЕНАЦІЙНИЙ БІЛЕТ № _____

Теоретична частина

1. Виконайте тестові завдання. Методом вибіркового чисел комп'ютерна програма Moodle формує варіанти теоретичної частини з 50 тестів.

Практична частина

1. Виконайте ситуаційне завдання.

Завідувач кафедри _____ Т. В.Капліна
(підпис) (ініціали, прізвище)

Обговорено та схвалено на засіданні кафедри готельно-ресторанної та курортної справи протокол № від «__»_____2022 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.....	18