


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)

« 19 » 04 2021 р

ПРОГРАМА

атестаційного екзамену для здобувачів вищої освіти

ступеня вищої освіти

молодший бакалавр

(молодший 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 харчових
технологій готельно-ресторанного та
туристичного бізнесу

протокол № 4 від 19 квітня 2021 р

Полтава 2021

Передмова

Програму атестаційного екзамену розробили:

Капліна Т.В., д.т.н., професор, завідувач кафедри готельно-ресторанної та курортної справи Вищого навчального закладу Укоопспілки «Полтавський університет економіки і торгівлі»;

Однойко Н.О., директор готелю «Алмаз»;

Володько О.В., к.т.н., доцент кафедри готельно-ресторанної та курортної справи Вищого навчального закладу Укоопспілки «Полтавський університет економіки і торгівлі»;

Рогова Н.В., к.т.н., доцент кафедри готельно-ресторанної та курортної справи Вищого навчального закладу Укоопспілки «Полтавський університет економіки і торгівлі»;

Бичков Я.М., к.т.н., доцент, завідувач кафедри інженерії, обладнання та математики Вищого навчального закладу Укоопспілки «Полтавський університет економіки і торгівлі»;

Рибакова С.С., старший викладач кафедри готельно-ресторанної та курортної справи Вищого навчального закладу Укоопспілки «Полтавський університет економіки і торгівлі»;

Дудник С.О., асистент кафедри готельно-ресторанної та курортної справи Вищого навчального закладу Укоопспілки «Полтавський університет економіки і торгівлі»;

Кирніс Н.І., асистент кафедри готельно-ресторанної та курортної справи Вищого навчального закладу Укоопспілки «Полтавський університет економіки і торгівлі»

Програму атестаційного екзамену обговорено та схвалено на засіданні кафедри готельно-ресторанної та курортної справи

протокол № 8 від «25» 03 2021р.
Завідувач кафедри Т.В. Капліна Капліна Т. В.

(підпис) (прізвище та ініціали)

ПОГОДЖЕНО:

Гарант освітньої програми спеціальності «Готельно-ресторанна справа» ступеня молодший бакалавр Т.В. Капліна Капліна Т. В.

(підпис) (прізвище та ініціали)

ВСТУП

Програма атестаційного екзамену підготовлена відповідно до Освітньо-професійної програми «Готельно-ресторанна справа» підготовки здобувачів початкового (короткого) циклу підготовки (молодший бакалавр) спеціальності 241 Готельно-ресторанна справа.

Атестаційний екзамен початкового (короткого) циклу підготовки здобувачів вищої освіти складається з двох етапів:

- 1) комп'ютерне тестування перевірка знань у програмі Moodle, що формують основні компетенції молодшого 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:

- Безпека життєдіяльності та охорона праці в готельній та ресторанній індустрії.
- Виставкова діяльність.
- Основи барної справи.
- Основи готельної індустрії;
- Основи культури гостинності і споживання їжі;
- Основи ресторанного обслуговування;
- Ресторани в готельній індустрії;
- Служба матеріально-технічного забезпечення;
- Технологія клінінгового обслуговування.

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

ВИМОГИ ДО АТЕСТАЦІЇ ЗДОБУВАЧІВ ВИЩОЇ ОСВІТИ ПОЧАТКОВОГО (КОРОТКОГО) ЦИКЛУ ПІДГОТОВКИ

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

ПЕРЕЛІК ТЕМ З НАВЧАЛЬНИХ ДИСЦИПЛІН, ЩО ВІНОСЯТЬСЯ НА АТЕСТАЦІЙНИЙ ЕКЗАМЕН

Навчальна дисципліна «Безпека життєдіяльності та охорона праці в готельній та ресторанный індустрії»

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

Навчальна дисципліна «Виставкова діяльність»

1. Виставки в системі маркетингових комунікацій.
2. Системний підхід до виставкової діяльності.
3. Виставкова діяльність як галузь економіки.
4. Планування виставкової діяльності підприємства.
5. Підготовка до участі у виставці.
6. Кадрове забезпечення виставкової діяльності.
7. Виставкове обладнання і виставковий дизайн.
8. Особливості демонстрації послуг.
9. Функції виставок з реклами і продажу товарів та послуг.
10. Спеціалізовані та універсальні виставки.

Навчальна дисципліна «Основи барної справи»

1. Бари, класифікація. Особливості роботи.
2. Матеріально-технічне оснащення барів.
3. Вимоги до обслуговуючого персоналу бару.

4. Порядок приймання замовлення та основні правила обслуговування.
5. Організація постачання у барі.
6. Барний посуд
7. Міцні алкогольні напої на основі зерна та ячменю. Віскі. Горілка.
8. Міцні алкогольні напої на основі винограду. Коньяк. Арманьяк. Бренді. Піско. Чача. Грапа та Марк.
9. Міцні алкогольні напої на основі рослин. Ром.
10. Характеристика та класифікація вин.

Навчальна дисципліна «Основи культури гостинності і споживання їжі»

1. Гостинність як продукт розвитку соціальної культури суспільства.
2. Основні складові гостинності у готельно-ресторанній індустрії. Історичний розвиток гостинності у різних країнах світу.
3. Професійне спілкування - основа культури гостинності.
4. Корпоративна культура підприємств готельно-ресторанного бізнесу
5. Культура споживання їжі. Особливості культури харчування у різних народів світу: Європи, Азії, Америки
6. Етикет гостинності в ресторанах. Манери обслуговування споживачів різних психологічних типів поведінки.
7. Столовий етикет – основа культури споживання їжі.
8. Міжнародний етикет обслуговування. Особливості міжнародного ділового етикету народів Європи, США та Сходу.

Навчальна дисципліна «Основи готельної індустрії»

1. Еволюція підприємств готельної індустрії.
2. Історія розвитку готельного господарства України.
3. Нормативно-правове регулювання готельної індустрії.
4. Характеристика основних типів засобів розміщення.
5. Характеристика транзитних та ділових готелів.
6. Характеристика підприємств готельного господарства туристсько-екскурсійного, туристично-спортивного призначення, спеціалізовані туристичні готелі.
7. Характеристика лікувально-оздоровчих підприємств готельного господарства.
8. Сучасний підхід до класифікації підприємств готельного господарства.

9. Класифікація підприємств готельного господарства України. Основні і додаткові послуги підприємств готельного господарства.
10. Функціональна організація приміщень підприємств готельного господарства.

Навчальна дисципліна «Ресторани в готельній індустрії»

1. Місце підприємств ресторанного господарства в структурі підрозділів готелю.
2. Основні характеристики закладів ресторанного господарства.
3. Меню в ресторанах.
4. Організація обслуговування в ресторанах при готелях.
5. Форми і методи обслуговування в закладах ресторанного господарства. Види сервісу.
6. Основи діяльності підприємств ресторанного господарства.
7. Вимоги щодо структури складських приміщень у закладах ресторанного господарства основних типів в залежності від потужності.
8. Оснащення робочих місць у закладах ресторанного господарства.
9. Доготівельні та доготівельні цехи. Режим роботи. Технологічні лінії. Оснащення робочих місць.
10. Торговельні та допоміжні приміщення закладів ресторанного господарства.
12. «Червоний гід Мішлен – найбільш впливовий ресторанний рейтинг.

Навчальна дисципліна Основи ресторанного обслуговування

1. Основи організації роботи закладів ресторанного господарства.
2. Основи технологічного процесу обслуговування споживачів у закладах ресторанного господарства.
3. Організація постачання закладів ресторанного господарства.
4. Попит та реклама у закладах ресторанного господарства.
5. Характеристика матеріально-технічної бази для організації обслуговування споживачів у закладах ресторанного господарства.
6. Організація процесу повсякденного обслуговування певного контингенту споживачів у закладах ресторанного господарства: обслуговування в їдальні, кафе, буфеті; учасників з'їздів, змагань, пасажирів на залізничному транспорті.
7. Спеціальні види послуг та форми обслуговування.
8. Організація дозвілля у закладах ресторанного господарства.

9. Тренінгові технології в закладах ресторанного господарства.

Навчальна дисципліна
«Служба матеріально-технічного забезпечення»

1. Структура і функції служби матеріально-технічного забезпечення готелю.
2. Виробничі запаси матеріальних ресурсів.
3. Шляхи покращення забезпеченості готелю матеріальними ресурсам.
4. Білизняне господарство готелю.
5. Організація забезпечення товарно-матеріальних ресурсів ресторану при готелі.
6. Інженерно-технічне обладнання готелів.
7. Матеріально-технічне забезпечення служби безпеки в готелі.
8. Матеріально-технічне забезпечення прибиральних робіт навколишньої території і вестибюльної групи приміщень.

Навчальна дисципліна
«Технологія клінінгового обслуговування»

1. Поняття клінінгу. Основні складові технології клінінгу.
2. Історія виникнення клінінгу.
3. Клінінг житлових приміщень готелю
4. Технологічні операції клінінгового технологічного циклу: поточне щоденне прибирання, проміжне прибирання, прибирання номерів після виїзду гостя, генеральне прибирання.
5. Клінінг нежитлових приміщень готелю та прибудинкової території.
6. Догляд за різними видами поверхонь.
7. Характеристика інвентар та обладнання для клінінгових послуг.
8. Характеристика забруднень. Методи видалення забруднень.
9. Вимоги до якості та методи контролю якості клінінгових послуг.

МЕТОДИЧНІ РЕКОМЕНДАЦІЇ ЩОДО ПІДГОТОВКИ ТА ПРОВЕДЕННЯ АТЕСТАЦІЙНОГО ЕКЗАМЕНУ

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

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

КРИТЕРІЇ ОЦІНЮВАННЯ

Атестаційний екзамен складається з питань циклу нормативних дисциплін передбачає теоретичну та практичну частини (Додаток А).

Теоретична частина атестаційного екзамену складається з комп'ютерного тестування (50 тестових завдань). Кожне тестове завдання передбачає три-чотири варіанти відповідей, серед яких потрібно обрати одну правильну (за кожну правильну 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 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 – 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. ДСТУ 4281: 2004 Заклади ресторанного господарства. Класифікація.
2. Ростовський В. С, Шамян С. М. Барна справа. Підручник. 2-ге вид.- К.: Центр учбової літератури, 2011. 395 с.
3. Основи охорони праці. Підручник. / Запорожець О. І., Протоєрейський О. С., Франчук Г. М., Боровик І. М. / 2-ге вид. - К.: Центр учбової літератури, 2016. 264 с. URL: <https://www.twirpx.com/file/1888701/> (дата звернення 04.02.2021).
4. Архіпов В. В. Організація ресторанного господарства: навч. посіб. 3-тє вид. Київ : Центр учб. л-ри, 2016. 280 с.
5. Мьялковський О. В. Барна справа: теорія і практика приготування змішаних напоїв : підручник. Київ: Кондор, 2017. 376 с.
6. Антонюк Я. М., Шиндировський І. М. Організація виставкової діяльності: навч. посібн. Львів: ЛКА, 2015. 245 с. URL: https://pidruchniki.com/77731/marketing/organizatsiya_vistavkovoyi_diyaln_osti (дата звернення 04.02.2021).
7. Дупляк Т.П. Організаційно-правові засади державного регулювання виставкової діяльності в Україні. Ефективна економіка. 2015. № 9. URL: http://nbuv.gov.ua/UJRN/efek_2015_9_39 (дата звернення 04.02.2021).
8. Концепція розвитку виставкової діяльності/ URL: <https://www.kmu.gov.ua/npras/2319267> (дата звернення 04.02.2021).
9. Овчарук В. Є. Виставковий дизайн: визначення, структура, сфера застосування. *Вісник КНУТД*. 2015. №2 (84). С. 157–162.
10. Про вдосконалення виставково-ярмаркової діяльності в Україні: Постанова Кабінету Міністрів України №1065 від 22.08.2007. URL: <http://zakon.rada.gov.ua/laws/show/1065-2007-%D0%BF> (дата звернення 04.02.2021).
11. Смирнов І.Г. Логістика виставкової діяльності: світовий та український досвід . Зовнішня торгівля: економіка, фінанси, право. 2014. № 4. С. 62 – 71. URL:[http://zt.knteu.kiev.ua/files/2014/4\(75\)/uazt_2014_4_8.pdf](http://zt.knteu.kiev.ua/files/2014/4(75)/uazt_2014_4_8.pdf) (дата звернення 04.02.2021).
12. Ткаченко Т.І., Дупляк Т.П. Виставковий бізнес: монографія. Київ : Київ. нац. торг.-екон. ун-т, 2016. 244 с. URL: <https://knute.edu.ua/file/MTc=d2116e05dbe265f4faab2d503db8ba1e.pdf> (дата звернення 04.02.2021).
13. Альхабаш О. А., Тумко І. М. Кулінарна подорож. Найкращі кухні світу. Харків: Віват, 2014.192 с.

14. Кукліна Т.С. Концептуальні ресторани як об'єкти туристичної галузі: Можливості та розвиток сучасного туризму: світовий та національний досвід: монографія. Запоріжжя: ЛППС, 2014. 220с.
15. Особливості ресторанного сервісу. Обслуговування іноземних туристів: навч. посіб. / Л.О.Радченко, О.В.Новікова, Л.Д.Льовшина та ін. Х.: Світ книг, 2012. 288 с.
16. Байлік С.І., Писаревський І. М. Організація готельного господарства: підручник Харків. нац. ун-т міськ. госп-ва ім. О. М. Бекетова. Харків : ХНУМГ ім. О. М. Бекетова, 2015. 329 с.
17. Бойко М.Г., Гопкало Л.М. Організація готельного господарства : електрон. підруч. Київ : Київ. нац. торг.-екон. ун-т, 2015. 501 с.
18. Організація готельного господарства : навчальний посібник / О. Головка О.М. та ін. ; за ред. О. М. Головка. Київ: Кондор, 2012. 337 с.
19. Основи готельно-ресторанної справи : навчальний посібник / Данько Н. І., Парфіненко А. Ю., Подлепіна П. О., Вишневська О. О. [за заг. ред. А. Ю. Парфіненка]. Х.: ХНУ імені В. Н. Каразіна, 2017. 288 с. URL:
http://karazinbook.univer.kharkov.ua/sites/default/files/book_texts/parfinepko_0.pdf (дата звернення 04.02.2021).
20. Кашинська О. Є. Організація готельного господарства в схемах і таблицях: навчально-наочний посібник. 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 04.02.2021).
21. 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.
22. Мальська М. П., Кізима В. Л., Жук І. З.Управління сферою готельного господарства: теорія та практика : підручник. К.: «Центр учбової літератури», 2017. 336 с. URL:
http://culonline.com.ua/Books/uprav_sfera_ujtel_malsrf.pdf (дата звернення 04.02.2021).
23. Магалецька І. А. Сервіс у ресторанному господарстві: конспект лекцій для студ. спеціальності 241 «Готельна і ресторанна справа» ден. та заочн. форм навч. К.: НУХТ, 2015. 83 с.
24. Малюк Л. П., Варипаєва Л. М. Професійна етика та етикет у готельно-ресторанному бізнесі: навч. посібник. Х. : ХДУХТ, 2016. 146 с.
25. Основи готельно-ресторанної справи: навчальний посібник / Парфіненко А. Ю. та ін.; за заг. ред. А. Ю. Парфіненка. Х. : ХНУ імені В. Н. Каразіна, 2017. 288 с.

26. Особливості розвитку готельно-ресторанної справи: кухні народів світу: навч. посіб. / Г. Й. Островська. Тернопіль: Підручники і посібники, 2018. 268 с.
27. Русавська В.А. Гостинність в українській традиційній культурі : навч. пос. Київ: «Видавництво Ліра-К», 2014. 280 с.
28. Самодай В. П., Кравченко А. І. Організація ресторанної справи : навч. посіб. Суми : Вид-во СумДПУ імені А. С. Макаренка, 2015. 424 с.
29. Організація і технологія матеріально-технічного забезпечення підприємства: навч. Посібник / А.С. Гордійчук, О.А. Стахів, Т.В. Кузнецова, Н.В. Збагерська/ за заг.ред. А.С. Гордійчука. Рівне:НУВГП, 2012. 256 с.
30. Васюта В.Б. Підвищення ролі матеріально-технічної бази як фактор ефективного функціонування підприємства. URL.: <http://www> (дата звернення: 12.02.2021).
31. Володин Н. Л. Сборник методических пособий по клинингу. М., 2012. 65 с.
32. Організація готельного господарства: Навч. посібник / Головка О.М., Кампов Н.С., Махлинець С.С., Симочко Г.В. К.: Кондор, 2018. 410 с.
33. Мельниченко А.В. Види покриттів та хімічні засоби. Київ. 2013. 38 с.
34. Організація готельного господарства: навчально-методичний посібник для студентів спеціальності 241 «Готельно-ресторанна справа» денної та заочної форм навчання / Коркуна О., Холявка В., Демічковський А., Боратинський О., Кулик О., Піхур О. Львів : Видавництво «Добра справа», 2019. 224с.
35. Прокопова А. І. Прибирання приміщень: методичні вказівки по загальних питаннях клінінгу. Київ, 2015. 42 с.
36. Рычков К.Ю. Организация современного клининга: методическое пособие. Одесса, 2018. 120 с.
37. Структура і функції відділу матеріально-технічного постачання (ВМТП) у готелі. URL: https://pidruchniki.com/1436010660426/turizm/plan_materialno-tehnichnogo_postachannya_zabezpechennya(дата звернення 04.02.2021).
38. Рябев А. А. Конспект лекцій з дисципліни „Матеріально технічна база готелів і туркомплексів” (для студентів 2-го курсу денної та заочної форм навчання напряму підготовки 6.140101 – Готельно-ресторанна справа); Харків. нац. ун-т міськ. госп-ва ім. О. М. Бекетова. Харків: ХНУМГ ім. О. М. Бекетова, 2015. 192 с.

ДОДАТОК А

Зразок атестаційного екзаменаційного білету

Міністерство освіти і науки

ВИЩИЙ НАВЧАЛЬНИЙ ЗАКЛАД УКООПСПЛКИ

«ПОЛТАВСЬКИЙ УНІВЕРСИТЕТ ЕКОНОМІКИ І

ТОРГІВЛІ»

Навчально-науковий інститут харчових технологій,

готельно-ресторанного та туристичного бізнесу

Кафедра готельно-ресторанної та курортної справи

ступень вищої освіти молодший 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 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	4
Вимоги до атестації здобувачів вищої освіти початкового (короткого) циклу підготовки.....	5
Перелік питань з навчальних дисциплін, що виносяться на атестаційний екзамен	6
Методичні рекомендації щодо підготовки та проведення атестаційного екзамену.....	10
Критерії оцінювання	10
Список рекомендованих інформаційних джерел	12
Додаток А.....	15