

**МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ
ДЕРЖАВНИЙ УНІВЕРСИТЕТ ІНФРАСТРУКТУРИ ТА ТЕХНОЛОГІЙ
КИЇВСЬКИЙ ІНСТИТУТ ВОДНОГО ТРАНСПОРТУ
ІМЕНІ ГЕТЬМАНА ПЕТРА КОНАШЕВИЧА-САГАЙДАЧНОГО**

ФАКУЛЬТЕТ СУДНОВОДІННЯ

«СХВАЛЕНО»

на засіданні приймальної комісії
Державного університету
інфраструктури та технологій
Протокол № 5 від 31.03.2023 р.
Ректор ДУІТ


**Наталія БРАЙКОВСЬКА**

«ЗАТВЕРДЖЕНО»

Вченою радою Київського інституту
водного транспорту імені гетьмана
Петра Конашевича-Сагайдачного
Протокол № 8 від 30.03.2023 р.
Голова вченої ради КІВТ


**Олена ТИМОЩУК**

ПРОГРАМА

**фахового вступного іспиту для здобуття ступеня магістра
за спеціальністю 241 «ГОТЕЛЬНО-РЕСТОРАННА СПРАВА»
освітньо-професійної програми «ГОТЕЛЬНО-РЕСТОРАННИЙ БІЗНЕС»
на базі освітнього ступеня «БАКАЛАВР» або «МАГІСТР» (освітньо-
кваліфікаційного рівня «СПЕЦІАЛІСТ») за іншою спеціальністю**

КИЇВ – 2023

ЗМІСТ

1. ЗАГАЛЬНІ ПОЛОЖЕННЯ.	3
2. ТЕМАТИЧНИЙ ВИКЛАД ЗМІСТУ.....	4
3. ЕКЗАМЕНАЦІЙНІ ПИТАННЯ.....	10
4. ПРИКЛАД ТИПОВОГО ЗАВДАННЯ.	12
5. ПРИКІНЦЕВІ ПОЛОЖЕННЯ.....	12
6. КРИТЕРІЙ ОЦІНЮВАННЯ.....	13
7. РЕКОМЕНДОВАНА ЛІТЕРАТУРА.	15

1. ЗАГАЛЬНІ ПОЛОЖЕННЯ

Програма фахових випробувань рівня вищої освіти – другого (освітньо-професійного) зі спеціальності 241 «Готельно-ресторанна справа» ОПП освітньо-професійної програми «Готельно-ресторанний бізнес» (далі – Програма) є нормативним документом Державного університету інфраструктури та технологій, який розроблено кафедрою навігації та управління суднами на основі Стандарту вищої освіти України рівня вищої освіти другого (магістерського), ступеня вищої освіти «магістр» галузі знань 24 «Сфера обслуговування» спеціальності 241 «Готельно-ресторанна справа», затвердженого наказом МОН України No 26 від 05.01.2021 р.

Програму розроблено з урахуванням рекомендацій Міністерства освіти і науки України та згідно «Правил прийому на навчання до Державного університету інфраструктури та технологій для здобуття вищої освіти в 2023 році» (далі – «Правил прийому»).

Фахове вступне випробування за спеціальністю 241 «Готельно-ресторанна справа» (освітньо-професійна програма «Готельно-ресторанний бізнес» має за мету з'ясування рівня професійних компетенцій, теоретичних знань і практичних навичок абітурієнтів з базових дисциплін; визначення їх готовності до засвоєння відповідної освітньої програми магістерського рівня.

Зарахування до Державного університету інфраструктури та технологій (далі – ДУІТ) здійснюється за результатами вступного випробування в межах ліцензійного обсягу.

Вступники складають письмове вступне випробування з фаху.

Фахове вступне випробування за спеціальністю 241 «Готельно-ресторанна справа» (освітньо-професійна програма «Готельно-ресторанний бізнес» проводиться за питаннями екзаменаційного білету, номер якого абітурієнт обирає у дистанційному форматі.

Екзаменаційний білет містить три теоретичних питання.^[1]

Кількість білетів – 30.^[1]

Програма вступних фахових випробувань складається з таких розділів:

1. Готельна справа.
2. Ресторанна справа.
3. Менеджмент готелів і ресторанів

2. ТЕМАТИЧНИЙ ВИКЛАД ЗМІСТУ

1. ГОТЕЛЬНА СПРАВА

Сутність бізнес-сектору HoReCa. Тенденції та трендові зміни розвитку HoReCa. 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. Функціональні вимоги до підприємств готельного господарства ділового призначення. Характеристика особливостей сервісу у курортних готелях, як перспективного напрямку міжнародного готельного бізнесу. Функціональні особливості готелів для сімейного відпочинку. Характеристика сервісної системи спеціалізованих підприємств готельного господарства. Світовий досвід організації транзитних готелів. Креативні (атмосферні) готелі для нішевих сегментів ринку. 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. Основні вимоги до готелів: умови для ночівлі, організації харчування та побутового обслуговування. 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. Роль архітектури у формуванні іміджу готелів. Особливості створення позитивного іміджу готелю. Специфічні особливості інтер'єру підприємств готельного господарства. Сутність та значення функціональної організації приміщень. 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. Вимоги до формування сервісної системи в готелях, як комплексу заходів, що забезпечують високий рівень комфорту та задовольняють побутові, господарські і культурні потреби споживачів готельних послуг. 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. Система бронювання і резервування місць у готелях: OPERA, Fidelio, Epitome PMS, ProHotel, B52, SuperHotel. Організація роботи служби консьєржів (Concierge) готелю. Організація служби хаускіпінгу у житловій та нежитловій групі приміщень в готелях різних типів та категорій. Функції система безпеки та служби security сервіс. Організація обслуговування туристів у закладах рекреаційного призначення за концепцією «all inclusive». Організація роботи SPA та велнес-центрів у готелях курортного типу. Організація роботи служби обслуговування (Guest relation) готелю та служб додаткових і супутніх послуг (Additional Sendees). Організація роботи адміністративно-управлінської служби (Administration Department). 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. 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. Особливості реалізації партнерства у готельному бізнесі. Партнерські бізнес-взаємовідносини з власниками, інвесторами, акціонерами. Бізнес-статистика у готельному бізнесі.

2. РЕСТОРАННА СПРАВА

Ресторанне господарство, його сутність, особливості та перспективи розвитку. Закордонний досвід розвитку ресторанного бізнесу. Формати та концепції закладів ресторанного бізнесу. Характеристика і класифікація закладів ресторанного господарства за видами економічної діяльності. Характеристика закладів ресторанного господарства формату. Мережа закладів ресторанного господарства. Створення мереж у ресторанному господарстві. Загальні вимоги до послуг та обслуговування. Міжнародні

стандарти обслуговування у ресторанній справі. Світовий досвід визначення рейтингів ресторанів «Michelin». Загальне поняття провиробництва та виробничі процеси. Характеристика виробничо-торговельної структури закладів ресторанного господарства. Фактори, що впливають на її формування. 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. Особливості організації роздавальних ліній у закладах ресторанного господарства формату «free flow system». 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. Меню як частина інтер'єру. Вимоги щодо дизайну 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. Правила подавання та дегустації основних алкогольних напоїв. Правила підбору алкогольних напоїв згідно з принципами еногастрономії. 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. Особливості освітлення приміщення, дизайнерських рішень інтер'єрів приміщень, вибору меблів, меню, карти напоїв, форм і методів обслуговування, етикету, етики та правил подавання страв і напоїв. Бенкет за столом із частковим обслуговуванням офіціантами. Особливості меню, сервірування, подавання страв та напоїв, обслуговування учасників бенкету. Бенкет-чай, бенкет-кава. Бенкет-фуршет. Особливості підготовчої роботи та обслуговування бенкету. Варіанти сервіровки столів склом. Страви й напої, які рекомендується подавати на даному бенкеті, правила їх подавання.

Банкет-коктейль. Особливості підбору приміщення, приводу й часу організації, вибору страв і напоїв, підбору посуду та скла. Правила подавання страв. Змішані банкети. Особливості їх організації, підбору приміщення (приміщень), приводу й часу організації, вибору страв і напоїв, підбору посуду та скла для подавання. Коктейль-паті, банкет-буфет в англійському стилі, банкет за типом "шведський стіл". Характеристика меню, правил подавання страв та напоїв. 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 банкетах-прийомах. Професійно-кваліфікаційні та етичні вимоги щодо обслуговуючого персоналу. Розподіл обов'язків між учасниками обслуговування. 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. Фудінг та його різновиди. Особливості презентаційного меню страв авторської, креативної та кухні ф'южн спрямування; подавання страв і обслуговування споживачів. Особливості просторових та трудових ресурсів, що задіяні у здійсненні процесів обслуговування за типом «фудінг». Різновиди сніданків, що пропонуються споживачам при готелях. "Бранч" і особливості його організації. Особливості організації ланчів, бізнес-ланчів, експрес-обідів. Організація роботи лоббі-бара, вимоги до меню. 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.

Організація обслуговування споживачів у ресторані на судні. Приміщення для зберігання продуктів на судні, їх характеристика. Склад приміщень для приготування їжі на судні, їх оснащення, вимоги до обладнання. Особливості організації харчування пасажирів повітряного транспорту. Особливості організації харчування під час обслуговування пасажирів на борту літака. Класифікація бортового харчування.

3. МЕНЕДЖМЕНТ ГОТЕЛІВ І РЕСТОРАНІВ

Сутність управління та менеджменту. Суб'єкт та об'єкт управління, їх характеристика, взаємозв'язок та взаємодія. Підходи до визначення менеджменту. Еволюція наукових шкіл менеджменту. Функції менеджменту: основні (загальні) та спеціальні, їх взаємозв'язок. Сучасна парадигма менеджменту. Поняття управлінського рішення, його місце у процесі управління. Класифікація управлінських рішень. Особливості управління господарською діяльністю у сфері гостинності. Готельний та ресторанний продукт (продукт гостинності) як об'єкт управління. Підприємство готельного та ресторанного господарств як відкрита система. Внутрішнє та зовнішнє середовище підприємства. Малі підприємства у сфері готельного та ресторанного бізнесу. Сутність франчайзингових відносин, передумови і тенденції їх розвитку. Контракти на управління у готельному та ресторанному бізнесі. Оренда у готельному та ресторанному бізнесі. Менчайзинг. Операційні ланцюги, мережі, консорціуми у готельному та ресторанному бізнесі. Організаційно-правові форми управління у готельному та ресторанному бізнесі. Сутність і місце операційного менеджменту. Поняття, завдання, елементи та принципи операційного менеджменту об'єктів готельного та ресторанного господарств. Операційна діяльність як об'єкт управління. Поняття забезпечуючої підсистеми об'єктів готельного та ресторанного господарств. Управління забезпечуючою підсистемою: поняття, елементи, механізми. Сучасні моделі управління забезпечуючою підсистемою. Поняття закупівельної логістики. Логістичний підхід до управління суб'єктами бізнесу. Інформаційна логістика. Логістичний сервіс

Поняття операційного (виробничого) менеджменту. Функції та цілі управління операційною системою. Інноваційні технології в управлінні виробництвом продукції ресторанного господарства. Сутність концепції «ощадливого (ефективного) виробництва». Перспективи їх впровадження у практику об'єктів готельного та ресторанного господарств. Системні основи сервісного менеджменту у сфері гостинності. Менеджмент готельно-ресторанних послуг: складові, основні принципи та підходи. Поняття сервісного управління. Поняття якості послуг, рівня обслуговування. Управління якістю обслуговування споживачів. Поняття «робота» та «функції». Характеристики змісту робіт. Основні принципи проектування роботи, моделі проектування та перепроектування робіт. Взаємозалежність робіт. Типи організаційних структур у сфері готельно-ресторанного бізнесу. Дизайн організації. Побудова органів управління, визначення завдань до вирішення та функцій для кожної структурної одиниці, розподілу повноважень за рівнями управління. Характеристика підрозділів та служб готелів і ресторанів, їх функції та взаємозв'язок. Роль персоналу в досягненні ефективності та підвищення конкурентоспроможності об'єктів готельно-ресторанного бізнесу. Предмет, завдання і зміст менеджменту персоналу (HR-менеджмент). Якісний і кількісний склад персоналу. Планування чисельності персоналу за категоріями посад: основна та додаткова потреби у персоналі. Кваліфікаційна структура персоналу готелів і ресторанів. Професії та посади основних підрозділів готелів і ресторанів, кваліфікаційні вимоги до них; їх функції та взаємозв'язок. Кадрова служба готелів та ресторанів. Вимоги до персоналу залежно від типу, категорії, класу, спеціалізації, місця розміщення тощо. Зміст процесу набору та наймання, підбір персоналу. Характеристика джерел залучення кандидатів. Hard та soft skills виробничого, сервісного та управлінського персоналу. Атестація персоналу готелів та ресторанів та критерії його оцінювання. Загальний і професійний розвиток персоналу. Коучінг. Поняття та особливості аутсорсингу у готельно-ресторанному бізнесі, його роль у формуванні бізнес-відносин. Готельно-ресторанний консалтинг: поняття, значення та роль у розвитку сфери. Розроблення штатного розпису та основних кваліфікаційних характеристик персоналу. Посадова інструкція. Організаційна поведінка. Малі професійні групи. Поведінка людини у групі. Поняття «команда». Коворкінг (co-working).

Мотивація трудової поведінки і діяльності. Види мотивації праці, особливості застосування у готельно-ресторанного бізнесу. Моделі керівництва персоналом. Влада та особистий вплив менеджера на підлеглих. Форми і види влади. Сутність лідерства в колективі. Природа виникнення та формування лідерства. Економічна, соціальна і організаційна ефективність управління підприємством. Обґрунтування напрямів підвищення ефективності управління об'єктами готельно-ресторанного бізнесу.

3. ЕКЗАМЕНАЦІЙНІ ПИТАННЯ

1. Суть поняття «гостинність», особливості гостинності.
2. Гостинність як передумова виникнення готельної індустрії.
3. Аналіз розвитку готельного господарства в античні часи, в період середніх віків та в ХІХ-ХХ століттях.
4. Аналіз розвитку готельного господарства в античні часи.
5. Аналіз розвитку готельного господарства в період середніх віків.
6. Аналіз розвитку готельного господарства в період Відродження.
7. Розвиток готельного господарства в ХІХ столітті.
8. Особливості розвитку готельного господарства в ХХ –му та на початку ХХІ століть.
9. Зародження готельного господарства в Україні.
10. Розвиток готельного господарства в Радянській Україні.
11. Поняття «готель», його особливості.
12. Класифікація готелів за рівнем комфорту.
13. Класифікація готелів за розташуванням, місткістю, призначенням.
14. Класифікація готелів за формами власності.
15. Європейська класифікація та класифікація готелів в Україні.
16. Національний стандарт України «Послуги туристичні. Класифікація готелів».
17. Сучасні типи готелів. Малі готелі.
18. Основні вимоги до готелів та їх приміщень. Атестація готелів.
19. Державні будівельні норми щодо споруд готелів в Україні.
20. Блок приміщень житлової групи.
21. Класифікація номерів: за кількістю місць, кімнат, призначенням.
22. Комфорт готельного номера та його складові.
23. Забезпечення безпеки готелю. Готельні системи безпеки.
24. Комплекс технічних засобів безпеки.
25. Пожежна безпека, охорона праці і техніка безпеки в готелі.
26. Санітарно-гігієнічні та протиепідемічні правила і норми в готелях.

27. Економічна безпека та режими охорони.
28. Типи організаційних систем.
29. Побудова організаційної структури готелю.
30. Система менеджменту готелю, функції управління.
31. Організація управлінської ланки малих готелів.
32. Франчайзинг у системі готельного бізнесу.
33. Склад та функції служби управління номерним фондом.
34. Служба прийому і розміщення гостей, її склад та посадові обов'язки.
35. Організація послуг розміщення.
36. Основні фази готельного циклу.
37. Обов'язки та завдання персоналу.
38. Робота порт'є, консьєржа, чергового адміністратора.
39. Особливості реєстрації туристських груп.
40. Поведінка персоналу в екстремальних ситуаціях.
41. Скарги гостей готелю та їх вирішення.
42. Правила користування готелями.
43. Обслуговування гостей на поверхах готелю.
44. Організація побутового обслуговування. Служба покоївок.
45. Організація прибиральних робіт.
46. Матеріально відповідальні особи на поверсі. Договір про матеріальну відповідальність.
47. Правила внутрішнього трудового розпорядку.
48. Нічний аудит, робота та посадові обов'язки аудитора.
49. Контроль за зайнятістю номерного фонду у готелях та прогнозування стану номерів.
50. Склад та роль служби громадського харчування в обслуговуванні туристів.
51. Специфіка організації ресторанного господарства в готелі, організація харчування.
52. Кухня, ресторани, бари, відділ обслуговування масових заходів. Посадові обов'язки працівників.
53. Перелік основних та додаткових послуг в готелі, платні і безкоштовні.
54. Значення додаткових послуг в підвищенні рентабельності і рівня комфорту готелю. Оплата додаткових послуг.
55. Організація рекреаційних та побутових послуг.
56. Організація видовищно-розважальних послуг та бізнес-турів.
57. Склад та роль адміністративної служби готелю в обслуговуванні туристів у готелі.
58. Склад та роль комерційної служби готелю в обслуговуванні туристів у готелі.
59. Агентство по туризму в структурі готельного підприємства.
60. Склад та функції кадрової служби.
61. Принципи і структура управління персоналом.
62. Методи визначення потреби в персоналі, проблема плинності кадрів в готелі.

63. Склад та роль інженерно-технічної служби готелю в організації послуг обслуговування туристів.
64. Склад та роль додаткових служб готелю в організації послуг обслуговування туристів.
65. Служба білизни, послуги пральної.
66. Поняття якості послуг. Проблема якості.
67. Нормативні вимоги до якості послуг.
68. Управління якістю готельних послуг.
69. Культура обслуговування та культура поведінки працівників готелю.
70. Вимоги до обслуговуючого персоналу готелю.
71. Службовий етикет. Етика ділового спілкування в сфері готельного сервісу. Стиль обслуговування гостей.
72. Служби маркетингу та продажу готелів.
73. Сегментація ринку готельних послуг.
74. Формування пакету готельних послуг. Нові готельні послуги, особливості їх впровадження на ринок.
75. Реклама і пропаганда в готельному бізнесі.

4. ПРИКЛАД ТИПОВОГО ЗАВДАННЯ

1. Суть поняття «гостинність», особливості гостинності
2. Матеріально відповідальні особи на поверсі. Договір про матеріальну відповідальність
3. Службовий етикет. Етика ділового спілкування в сфері готельного сервісу.

5. ПРИКІНЦЕВІ ПОЛОЖЕННЯ

Використання допоміжного матеріалу:

під час проведення вступного випробування абітурієнту забороняється використовувати сторонні джерела інформації – допоміжні матеріали, мобільні пристрої, довідники та технічні засоби.

6. КРИТЕРІЇ ОЦІНЮВАННЯ

1. Оцінювання вступного випробування при вступі на спеціальність 241 «Готельно-ресторанна справа» освітньо-професійної програми «Готельно-ресторанний бізнес» здійснюється за результатами письмових відповідей на три екзаменаційних завдання.

2. Оцінювання здійснюється за 200-бальною шкалою (0-200 балів) за критеріями, зазначеними у таблиці

Кількість балів за письмову екзаменаційну роботу	Критерії оцінювання
181-200	Абітурієнт надав правильні та повні відповіді на всі 3 екзаменаційні питання, виявив глибоке розуміння їхньої суті та змісту, а також високий рівень теоретичних знань і практичних умінь з фахових дисциплін. Відповіді абітурієнта засвідчують здатність до аналізу й інтерпретації засвоєного матеріалу, відмінне володіння навичками логічного і послідовного викладу та його мовностилістичного оформлення.
151-180	Абітурієнт надав правильні та повні відповіді не менше ніж на 2 екзаменаційні питання або правильно, але недостатньо повно, відповів на всі 3 питання. Відповіді абітурієнта засвідчують у цілому високий рівень засвоєння програмного матеріалу, здатність до його аналізу та інтерпретації, належне володіння навичками логічного і послідовного викладу та його мовностилістичного оформлення.
100-150	Абітурієнт надав правильну та повну відповідь не менше ніж на одне екзаменаційне питання. Відповіді абітурієнта засвідчують задовільний рівень засвоєння програмного матеріалу і здатності до його засвоєння та інтерпретації, а також достатнє володіння навичками логічного і послідовного викладу та його мовностилістичного оформлення.
0-99	Абітурієнт не надав правильної та повної відповіді на жодне екзаменаційне питання. Відповіді абітурієнта засвідчують незадовільний рівень засвоєння програмного матеріалу і здатності до його засвоєння та інтерпретації, недостатнє володіння навичками логічного і послідовного викладу та його мовностилістичного оформлення.

Таблиця 1

Абітурієнт вважається таким, що склав фахове вступне випробування за спеціальністю 241 «Готельно-ресторанна справа» ОПП освітньо-професійної програми «Готельно-ресторанний бізнес», якщо його загальна оцінка за екзамен становить 100 - 200 балів.

3. Сумарна оцінка відповіді на екзаменаційний білет оцінюється за 200-бальною шкалою як середнє арифметичне значення балів оцінок з кожного питання, округлене до найближчого цілого:

$$R_0 = \frac{R_1 + R_2}{2}$$

7. РЕКОМЕНДОВАНА ЛІТЕРАТУРА

1. Бойко М.Г., Гопкало Л.М. Організація готельного господарства: Електронний підручник –К.: Київ. нац. торг. – екон. Ун – т, 2015. – 494 с.
2. Давидова О.Ю. Управління якістю продукції та послуг у готельно-ресторанному господарстві [Текст] : підруч. / О.Ю. Давидова ; Харків. держ. ун-т харчування та торгівлі. - Харків : Вид-во Іванченка І. С., 2018. - 487 с.
3. Мальська М. П. Готельний бізнес: теорія та практика : підручник. / М. П. Мальська, І. Г. Пандяк. – Вид. 3-ге, перероб. та допов. – Київ : Центр учбової літератури, 2017. – 472 с.
4. HoReCa : навч. посіб.: у 3 т. - Т.1. Готелі (2-вид.) / за заг. ред. А.А. Мазаракі. – К. : Київ. нац. торг.-екон. ун-т, 2017. – 426 с.
5. HoReCa. Том2 Ресторани: навчальний посібник / за заг. ред. А.А. Мазаракі. – Київ : Київ. нац. торг.-екон. ун-т, 2017. – 312с.
6. Архіпов В.В. Ресторанна справа: Асортимент, технологія і управління якістю продукції в сучасному ресторані : навч. посіб. / В.В. Архіпов, Т.В. Іванникова, А.В. Архіпова. – К. : ІНКОС, Центр навч. л-ри, 2015. – 382 с.
7. Організація обслуговування у закладах ресторанного господарства: підручник для ВУЗів / за заг. ред. Н.О. П'ятницької. – К.: Виробництво, 2012. – 557 с.
8. Кадріна Айсфтуліна, О.В. Назаров. Енциклопедія ресторатора.: [текст] / Д. Чайлд, – Олма Медіа Груп : 2016. – 297 с.
9. Давидова О. Ю. Ресторанний менеджмент : підручник/ О. Ю. Давидова, А. І. Усіна, І В. Сегеда; Харк. нац. ун-т міськ. госп-ва ім. О. М. Бекетова. – Х. : ХНУМГ, 2014. – 279 с.

10. Мальська М. П. Готельний бізнес: теорія та практика : підручник./ М. П. Мальська, І. Г. Пандяк. – Вид. 3-ге, перероб. та допов. – Київ : Центр учбової літератури, 2017. – 472 с.
11. Мазаракі А.А., Шаповал С.Л., Мельниченко С.В. та ін. HoReCa : навч. посіб. для студ. вищ. навч. закл.: у 3-х т. т.1 : Готелі / за ред. А.А.Мазаракі авт.: А.А.Мазаракі, С.Л. Шаповал, С.В. Мельниченко та ін. – 2-ге вид., виправл. і допов. – Київ : КНТЕУ, 2017. – 411 с. – Бібліогр.: с. 407-411.
12. Основи менеджменту: підручник / за ред. А.А.Мазаракі – Харків. Фоліо, 2014. – 846с.

РОЗРОБНИК ПРОГРАМИ

Кандидат технічних наук, доцент, доцент
кафедри навігації та управління суднами

Ірина ГАННОШИНА