

ЦЕНТРАЛЬНОУКРАЇНСЬКИЙ НАЦІОНАЛЬНИЙ ТЕХНІЧНИЙ УНІВЕРСИТЕТ
МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ



ЗАТВЕРДЖУЮ:

Ректор ЦНТУ

Володимир КРОПІВНИЙ
Протокол № 5 від 03 2025 р.



ПРОГРАМА
фахового вступного випробування
для вступу на навчання
для здобуття освітнього ступеня «Магістр»
галузі знань **J2 «Транспорт та послуги»**
спеціальності **J2 «Готельно-ресторанна справа та кейтеринг»**
за освітньо-професійною програмою
«Готельно-ресторанна справа та кейтеринг»

ЛИСТ ПОГОДЖЕННЯ

Освітньо-професійна програма

«Готельно-ресторанна справа та кейтеринг»

Освітній ступень

«Магістр»

Спеціальність

J2 «Готельно-ресторанна справа та кейтеринг»

Галузь знань

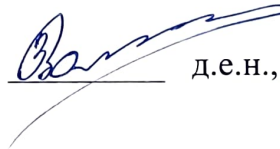
J2 «Транспорт та послуги»

Гарант освітньої програми, на яку здійснюється вступ



к.г.н., доц. М.Й. Рутинський

Завідувач кафедри економіки підприємництва та готельно-ресторанної справи



д.е.н., проф. В.В. Зайченко

АНОТАЦІЯ

Програма фахового вступного випробування для вступу на навчання за освітнім ступенем «Магістр» за освітньо-науковою програмою «Готельно-ресторанна справа та кейтеринг» спеціальності J2 «Готельно-ресторанна справа та кейтеринг» галузі знань J «Транспорт та послуги» спрямована на виявлення у абітурієнтів базових знань та спеціальних компетентностей у готельно-ресторанній сфері, достатніх для продовження навчання за програмою другого (магістерського) рівня вищої освіти.

Програма фахового вступного випробування розроблена фаховою атестаційною комісією на основі особливостей освітньо-наукової програми на яку здійснюється вступ.

Фахове вступне випробування проводиться у формі письмових тестових завдань, які об'єктивно визначають рівень підготовки абітурієнтів та включає блок питань за наступними фаховими напрямками: «Економіка готельного та ресторанного бізнесу», «Організація роботи ресторанів», «Організація готельного господарства», «Управління якістю продукції та послуг у готельно-ресторанному господарстві», «Технологія продукції ресторанного господарства».

Організація вступного випробування здійснюється згідно з Правилами прийому до Центральноукраїнського національного технічного університету в 2025 році.

КРИТЕРІЇ ОЦІНЮВАННЯ

Вступний іспит складається з 140 тестових завдань, які включають 126 завдань з вибором однієї правильної відповіді та 14 завдань відкритої форми з короткою відповіддю й передбачають загальну оцінку рівня наявних знань вступника, необхідних для здобуття спеціальних фахових компетентностей, що визначені стандартом вищої освіти зі спеціальності для другого (магістерського) рівня вищої освіти та успішного опанування обов'язкових освітніх компонент за освітньо-науковою програмою «Готельно-ресторанна справа та кейтеринг» за другим (магістерським) рівнем вищої освіти зі спеціальності J2 «Готельно-ресторанна справа та кейтеринг» галузі знань J «Транспорт та послуги».

Для отримання позитивного результату складання фахового вступного випробування за шкалою 100–200 балів вступнику необхідно набрати щонайменше 35 тестових балів. Тобто, якщо абітурієнт отримає 34 бали або менше — він вважатиметься таким, що не подолав мінімально допустимий поріг для вступу на навчання для здобуття ступеня магістра.

Тестовий бал	Рейтингова оцінка	Тестовий бал	Рейтингова оцінка	Тестовий бал	Рейтингова оцінка	Тестовий бал	Рейтингова оцінка
1	не склав	36	101	71	136	106	171
2	не склав	37	102	72	137	107	172
3	не склав	38	103	73	138	108	173
4	не склав	39	104	74	139	109	174
5	не склав	40	105	75	140	110	175
6	не склав	41	106	76	141	111	176
7	не склав	42	107	77	142	112	177
8	не склав	43	108	78	143	113	178
9	не склав	44	109	79	144	114	179
10	не склав	45	110	80	145	115	180
11	не склав	46	111	81	146	116	181
12	не склав	47	112	82	147	117	182
13	не склав	48	113	83	148	118	183
14	не склав	49	114	84	149	119	184
15	не склав	50	115	85	150	120	185
16	не склав	51	116	86	151	121	186
17	не склав	52	117	87	152	122	187
18	не склав	53	118	88	153	123	188
19	не склав	54	119	89	154	124	189
20	не склав	55	120	90	155	125	190
21	не склав	56	121	91	156	126	191
22	не склав	57	122	92	157	127	192
23	не склав	58	123	93	158	128	193
24	не склав	59	124	94	159	129	194
25	не склав	60	125	95	160	130	195
26	не склав	61	126	96	161	131	195,5
27	не склав	62	127	97	162	132	196
28	не склав	63	128	98	163	133	196,5
29	не склав	64	129	99	164	134	197
30	не склав	65	130	100	165	135	197,5
31	не склав	66	131	101	166	136	198
32	не склав	67	132	102	167	137	198,5
33	не склав	68	133	103	168	138	199
34	не склав	69	134	104	169	139	199,5
35	100	70	135	105	170	140	200

ЗМІСТ ПРОГРАМИ

Узагальнена структура вступного випробування

Найменування розділу	Питома вага розділу
1. Економіка готельного та ресторанного бізнесу	24%
2. Організація роботи ресторанів	20%
3. Організація готельного господарства	20%
4. Управління якістю продукції та послуг у готельно-ресторанному господарстві	20%
5. Технологія продукції ресторанного господарства	16%

ПЕРЕЛІК ПИТАНЬ З КУРСУ

«ЕКОНОМІКА ГОТЕЛЬНОГО ТА РЕСТОРАННОГО БІЗНЕСУ»

1. Ринкове середовище функціонування підприємства ГРБ. Поняття, цілі й напрямки діяльності підприємства ГРБ.
2. Класифікація підприємств (за формою власності, за національною належністю капіталу, за правовим статусом і формою господарювання, за технологічною (територіальною) цілісністю і ступенем підпорядкування, за розміром). Правові основи функціонування підприємства.
3. Сутність експлуатаційної програми готелю.
4. Характеристика основних оперативних показників експлуатаційної програми готельного підприємства.
5. Планування експлуатаційної діяльності та експлуатаційної програми готелю.
6. Сутність, склад, структура і характеристика видів продукції та товарообороту ресторанних закладів.
7. Аналіз товарообороту і виробничої програми підприємств ресторанного бізнесу.
8. Планування товарообороту та виробничої програми ресторану.
9. Виробничі фонди підприємства.
10. Класифікація та структура основних фондів. Їх оцінка, спрацювання, амортизація і відтворення. Ефективність відтворення та використання основних фондів.
11. Склад і структура оборотних фондів підприємства ГРБ.
12. Планування потреби в обігових коштах готелів та ресторанів.
13. Нормування і планування товарних запасів ресторанного господарства.
14. Показники оцінки ефективності управління обіговими коштами підприємств.
15. Нематеріальні ресурси. Нематеріальні активи підприємства. Реалізація права власності на нематеріальні ресурси.
16. Поняття, класифікація та структура персоналу підприємств ГРБ. Продуктивність праці персоналу.
17. Політика оплати праці персоналу підприємств ГРБ.
18. Економічна природа та класифікація поточних витрат підприємств готельно-ресторанного бізнесу.
19. Собівартість послуг готельного господарства та фактори, що її визначають.
20. Оцінка фінансово-економічного стану підприємства ГРБ.

Рекомендована література

1. Александрова С.А. Економіка готельно-ресторанного господарства: навч. посібник / С.А. Александрова, Л.В. Оболенцева, В.Ю. Світлична. Харків: ХНУМГ ім. О.М. Бекетова, 2022. 142 с.
2. Басюк Т.П., Керанчук Т.Л. Економіка готельно-ресторанного бізнесу. Навч. посібник К.:НУХТ, 2018. 360с.
3. Бойчик І.М Економіка підприємства: підручник. / І.М.Бойчик. К.: Кондор, 2016. 378 с.

4. Ніколайчук О.А., Приймак Н.С., Сімакова О.А., Слащева А.В. та ін. Готельно-ресторанний бізнес: навч. посібник. / за ред. О.А. Ніколайчук. Кривий Ріг: Вид. ДонНУЕТ, 2022. 250 с.
5. Пуцентайло П.Р. Економіка і організація туристично-готельного підприємства: навч. посіб. К., 2007. 168 с.
6. Синиця Ю.С. Опорний конспект лекцій з дисципліни «Економіка в готельно-ресторанному господарстві» для здобувачів вищої освіти спеціальності 241 «Готельно-ресторанна справа», освітня програма «Готельно-ресторанна справа», ОС «Бакалавр». Запоріжжя: НУ «Запорізька політехніка», 2021. 60 с.
7. Ткаченко Т.І. Економіка готельного господарства та туризму: навч. посібник / Т.І. Ткаченко, С.П. Гаврилюк. К.: КНТЕУ, 2005. 245 с.
8. Швиданенко Г.О., Федонін О.С., Мендрул О.Г. та ін. Економіка підприємства: навч.-метод. посіб. для самост. вивч. дисц. / за заг. ред. Г.О. Швиданенко. К.: КНЕУ, 2009. 439 с.
9. Готельно-ресторанний бізнес: навч. посібник / Н.В. Якименко-Терещенко, Т.А. Жадан, М.В. Кармінська-Белоброва та ін. Харків : НТУ "ХПІ", 2024. 365 с.

«ОРГАНІЗАЦІЯ РОБОТИ РЕСТОРАНІВ»

1. Стан та перспективи розвитку ресторанного бізнесу в сучасних умовах.
2. Підприємство як основна ланка галузі з постачання послуг. Організація надання послуг як сфера комерційної діяльності закладів ресторанного господарства.
3. Загальні особливості ринку послуг. Основні поняття та визначення у сфері послуг (послуга, надання послуги, постачальник послуги, виконавець послуги, споживач послуги, група однорідних послуг, вид послуг та ін.).
4. Класифікація послуг за основними ознаками (за сферою обслуговування, призначенням, формою надання послуги, видом діяльності, об'єктом обслуговування, суб'єктом обслуговування).
5. Класифікація закладів ресторанного господарства згідно ДСТУ 4281:2004.
6. Загальні вимоги до закладів ресторанного господарства. Характеристика структурно-функціональних параметрів закладів ресторанного господарства.
7. Характеристика типів та класів закладів ресторанного господарства.
8. Характеристика основних типів закладів ресторанного господарства (ресторан, ресторан-бар, кафе, кав'ярня, кафе-бар, чайний салон, кафетерій, закусочна, бар, нічний клуб, пивна зала, їдальня, буфет), їх виробнича структура, асортимент продукції, форми обслуговування.
9. Характеристика заготівельних підприємств (фабрики-заготівельної, фабрики-кухні, домашньої кухні, спеціалізованих цехів).
10. Значення вивчення попиту споживачів у процесі стратегічного планування діяльності закладів ресторанного господарства. Сутність і особливості попиту на послуги закладів ресторанного господарства різних типів. Методи вивчення попиту споживачів.
11. Рекламні засоби, які використовуються в закладах ресторанного господарства. Рекламне просування закладів ресторанного господарства на ринок послуг.
12. Рациональне розміщення мережі закладів ресторанного господарства.
13. Принципи формування мережі, її показники. Критерії планування відкриття нових закладів ресторанного господарства.
14. Основні правила роботи закладів ресторанного господарства.
15. Характеристика виробничо-торгівельної структури закладів ресторанного господарства. Фактори, які впливають на її формування. Функції, які виконують заклади ресторанного господарства.
16. Класифікація виробничої структури закладів ресторанного господарства.
17. Основні принципи та особливості організації постачання закладів ресторанного господарства в сучасних умовах. Джерела, види та форми постачання.
18. Організація продовольчого постачання закладів ресторанного господарства: функції служби продовольчого постачання, характеристика транзитної та складської форми поставок сировини та продовольчих товарів, централізованого, децентралізованого способів доставки товарів, кільцевого та маятникового маршрутів завантаження товарів.
19. Критерії вибору постачальників в аспекті закупівельної логістики. Організація договірних взаємовідносин із постачальниками.
20. Організація матеріально-технічного забезпечення. Форми постачання та вибір постачальників. Номенклатура предметів матеріально-технічного оснащення. Норми та методи визначення потреби в предметах матеріально-технічного

призначення. Шляхи підвищення ефективності використання матеріально-технічної бази закладів ресторанного господарства.

Рекомендована література

1. Архипов В.В. Організація ресторанного господарства: навч. пос. К.: Центр учбової літератури; Фірма «Інкос», 2017. 280 с.
2. Архипов В.В. Організація обслуговування у закладах ресторанного господарства / В.В. Архипов, В.А. Русавська. К.: Центр учбової літератури, 2019. 342 с.
3. Давидова О.Ю. Організація ресторанного господарства: підручник. Харків: Вид-во Іванченка І.С., 2024. 268 с.
4. Давидова О.Ю., Полстяна Н.В. Організація в ресторанному господарстві (виробництво): підручник / О.Ю. Давидова. Н.В. Полстяна Х.: ХДУХТ, 2017. 350 с.
5. Давидова О.Ю., Усіна А.І., Сегеда І.В. Ресторанний менеджмент: підручник / О.Ю. Давидова, А.І. Усіна, І.В. Сегеда. Х.: ХНУМГ, 2014. 279 с.
6. Концептуальні принципи формування стандартів сервісу в ресторанному бізнесі: монографія / Л.П. Малюк, Т.П. Кононенко, Н.В. Полстяна, А.І. Усіна, О.Ю. Давидова та інші. Х.: ХДУХТ, 2011. 73 с.
7. Малюк Л.П., Полстяна Н.В., Давидова О.Ю. Організація ресторанного господарства: підручник / Л.П. Малюк, Н.В. Полстяна, О.Ю. Давидова Х.: «Лідер», 2016 488 с.
8. Мостова Л.М., Новикова О.В. Організація обслуговування на підприємствах ресторанного господарства К: Ліра, 2010. 388 с.
9. Нечаюк Л.И., Телеш Н.О. Готельно-ресторанний бізнес. Менеджмент: навч. посіб. К: Центр Навчальної літератури, 2008. 348 с.
10. Організація обслуговування у закладах ресторанного господарства: підруч. для ВУЗів/ за ред.. Н.О. Пятницької. 2- ге вид. перероб. та допов. К: Центр учбової літератури, 2011. 584 с.
11. Сало Я. Організація роботи барів Львів: Афіша, 2010. 351 с.
12. Усіна А.І., Давидова О.Ю., Сегеда І.В. Організація послуг харчування: підручник / А.І. Усіна, О.Ю. Давидова, І.В. Сегеда, Т.П. Кононенко. Х.: ХНУМГ, 2013. 190 с.

«ОРГАНІЗАЦІЯ ГОТЕЛЬНОЇ СПРАВИ»

1. Поняття готельного ланцюга. Найбільші готельні ланцюги світу. Переваги готельних ланцюгів. Основні види готельних ланцюгів.
2. Поняття готельних консорціумів. Найбільші готельні консорціуми у світі.
3. Міжнародні готельні ланцюги, готельні консорціуми, вторинні резиденції, система таймшеру, кондомініуму.
4. Система таймшеру. Переваги індустрії таймшеру. Ринок таймшерних курортів у різних країнах світу.
5. Поняття і цінність готельного брендингу. Готельні марки, які увійшли до списку найбільш популярних брендів світу. Пропозиції готельних брендів: операційні переваги, маркетингові переваги, експертиза технічних характеристик та проблем розвитку. Консалтингові та брокерські кампанії, які надають пакет управління процесами брендингу.
6. Бездоганий сервіс в готелях сегменту luxury. Служба Дворецьких у готелях світу й України. Вимоги до персоналу, який працює у службі Дворецьких. Міжнародна Гільдія Дворецьких (International Butlers Guild) та Міжнародний Інститут сучасних дворецьких (International Institute of modern Butlers).
7. Міжнародна готельна конвенція, її цілі, застосування. Обов'язки сторін, які її підписали. Готельні контракти, які вона регулює та загальні правила для них.
8. Контракт по продажу готельних послуг індивідуальним клієнтам – визначення та особливості.
9. Контракт по продажу готельних послуг групі клієнтів – визначення та особливості.
10. Міжнародні готельні правила: їхні цілі та договірні відносини між сторонами (договір на розміщення, форма договору, строк дії договору, закінчення договору, порушення договору, відповідальність).
11. Міжрегіональна гармонізація критеріїв готельної класифікації на основі класифікаційних стандартів.
12. Вимоги до будівель готелів. Вимоги до водопостачання, енергозбереження, опалення, вентиляції, безпеки та охорона. Технічне та сантехнічне устаткування. Рекомендації щодо наявності необхідного устаткування у номерах згідно категорії готелю. Загальне сантехнічне устаткування. Суспільні зони (вестибюль, коридори). Допоміжні приміщення і зони, які зв'язані з життям, харчуванням, відпочинком і охороною здоров'я. Організація виробництва підприємств ресторанного господарства. Зони поза будівлі готелю. Готельні послуги для готелів усіх категорій.
13. Вимоги до обслуговуючого персоналу (кваліфікація, медичні вимоги, чисельність тощо).
14. Кодекс відносин між готелями та турагентами (МГА та ВФАТ). Обов'язки сторін. Міжнародний і національний характери Кодексу, його складові, допоміжна роль і область застосування. Скасування готельного контракту. Виконання обов'язків перед споживачами. Регулювання спорів.

15. Місія, цілі та завдання готелів. Особливості формулювання, значення та вимоги до них.
16. Готельна послуга як складова сфери послуг. Поняття «готельна послуга». Особливості готельних послуг. Основні та додаткові послуги. Процес надання основної послуги. Реалізація основних послуг. Види додаткових послуг за загальними ознаками та за способом надання. Особливості процесів виробництва та реалізації готельних послуг.

Рекомендована література

1. Андренко І.Б., Кравець О.М., Писаревський І.М. Менеджмент готельно-ресторанного господарства: підручник / Харк. нац. ун-т міськ. госп-ва ім. О.М. Бекетова. Харків: ХНУМГ, 2014. 431 с.
2. Байлик С.І., Писаревський І.М. Організація готельного господарства. Підручник. Х.: ХНУМГ ім. О.М. Бекетова, 2019. 329 с.
3. Бойко М.Г., Гопкало Л.М. Організація готельного господарства: Підручник. К.: Нац. торг.- екон. ун-т, 2006. 448 с.
4. Галасюк С.С., Нездоймінов С.Г. Організація готельного господарства: навчально-практичний посібник / С.С. Галасюк, С.Г. Нездоймінов. К.: ФОП Гуляєва В. М., 2019. 204 с.
5. Готельно-ресторанний бізнес: навч. посібник / О.А.Ніколайчук та ін. Кривий Ріг : ДонНУЕТ, 2022. 250 с.
6. Роглев Х.Й. Основи готельного менеджменту: навч. посібник. К: Кондор, 2005. 408 с.
7. Коркуна О., Холявка В., Демічковський А. та ін. Організація готельного господарства: навч.-метод. посібник. Львів: ЛДУФК ім. І. Боберського. 2019. 224 с.
8. Сокол Т.Г. Організація обслуговування в готелях і туристичних комплексах: Підручник. К: Альтерпрес, 2019. 447 с.
9. Журавльова С.М., Зайцева В.М., Каптюх Т.В. Технологія готельної справи: навчальний посібник. Запоріжжя : НУ «Запорізька політехніка», 2022. 264 с.

«УПРАВЛІННЯ ЯКІСТЮ ПРОДУКЦІЇ ТА ПОСЛУГ У ГОТЕЛЬНО-РЕСТОРАННОМУ ГОСПОДАРСТВІ»

1. Якість як об'єкт управління. Організація управління якістю в умовах сучасного стану вітчизняної економіки як об'єкт вивчення.
2. Управління якістю як науковий напрямок. Організаційно-економічні умови забезпечення якості на мікро- і макроекономічних рівнях управління.
3. Управління якістю як найважливіший елемент забезпечення конкурентоспроможності продукції та послуг, ключова проблема стабілізації забезпечення економічного розвитку країни. Науково-методичні та законодавчо-правові основи управління якістю.
4. Поняття категорії «якість» з філософської, соціальної, технічної, правової та економічної позицій. Основні періоди у розвитку підходів до змісту поняття якості. Елементи, що визначають якість як економічну категорію.
5. Економічні аспекти якості продукції. Фактори, що впливають на якість продукції та послуг (технічні, організаційні, економічні та суб'єктивні), їх роль та важливість у процесі підвищення якості.
6. Процес забезпечення якості. Внутрішній та зовнішній різновиди забезпечення якості. Етапи процесу «створення якості».
7. Якість як найважливіший елемент забезпечення конкурентоспроможності продукції та послуг. Поняття конкурентоспроможності. Конкурентоспроможність продукції, підприємства, галузі, регіону, країни, національна та міжнародна. Роль якості у формуванні конкурентоспроможності продукції, послуг. Ціль забезпечення конкурентоспроможності продукції та послуг. Предметна та функціональна форми конкуренції. Методи конкуренції (цінова та нецінова), їх відмінні особливості. Системоутворюючі фактори та складові елементи конкурентоспроможності продукції, послуг.
8. Якість продукції та маркетинг. Поняття маркетингу. Мета та роль маркетингу в забезпеченні якості. Концепція життєвого циклу продукції, характеристика його стадій. «Прицільна якість». Модель Кано, три складові профілю якості. Глобалізація продукції.
9. Поняття кваліметрії. Завдання кваліметрії. Основні види кваліметрії (загальна, спеціальна, предметна), їх сутність. Об'єкти кваліметрії.
10. Поняття показника якості. Властивості продукції і послуг: прості та складні. Класифікація показників якості: диференційовані (одиничні, комплексні) та узагальнені. Основні типи показників якості продукції, послуг за різними ознаками. Одиничні показники якості: відносні, базові. Комплексні показники якості: групові, визначальні, інтегральні, їх характеристика.
11. Показники призначення, надійності, транспортабельності, безпеки, екологічності, патентно-правові, ергономічні, естетичні, стандартизації та уніфікації, економічні, технологічні, їх характеристика та значення для оцінки якості продукції та послуг.
12. Етапи та методи оцінки якості продукції, послуг. Методи оцінки якості продукції і послуг: за способом отримання інформації (вимірювальний, розрахунковий, органолептичний, реєстраційний), за джерелами отримання

інформації (традиційний, експертний, соціологічний), їх сутність та характеристика.

13. Оцінка рівня якості продукції, послуг одного виду (диференційний, комплексний, змішаний, інтегральний методи, їх характеристика). Оцінка рівня якості різнорідних продукції, послуг: індекс якості. Алгоритм побудови циклограми («павутини якості») рівня якості продукції, послуги.
14. Організаційно-економічні принципи забезпечення якості.
15. Правові аспекти забезпечення якості. Контракт як правова форма забезпеченості якості. Юридична відповідальність за якість, її основні заходи. Страхування відповідальності за якість. Якість та рух на захист прав споживачів. Право на безпеку, на інформацію, на вибір, право бути вислуханим, на задоволення основних потреб, на відшкодування збитків, на освіту, на здорове навколишнє середовище.
16. Поняття управління якістю продукції, послуг. Механізм, об'єкти та суб'єкти управління якістю послуг. Функції управління якістю продукції, послуг, умови їх реалізації.
17. Організаційні, соціально-психологічні, техніко-технологічні, економічні методи управління якістю продукції та послуг, їх характеристика та засоби їх реалізації у зовнішньому та внутрішньому середовищі готельно-ресторанного підприємства.
18. Стратегічне й тактичне управління якістю на підприємстві. Основні принципи та елементи формування й реалізації стратегії якості на підприємстві готельно-ресторанного господарства. Політика та цілі в сфері якості. Тактичне управління якістю продукції та послуг у готельно-ресторанному господарстві.
19. Еволюція управління якістю. Основні історичні етапи еволюції наукової думки та практичних робіт з розвитку управління якістю: індивідуальний, цеховий, приймальний, статистичний контроль якості, комплексне управління якістю, концепції TQC, CWQC, забезпечення якості на базі стандартів ISO 9000.
20. Управління якістю на базі концепції TQM. Етапи розвитку концепції загального управління якістю (total quality management, TQM). Принципи, на яких базується TQM як ідейний зміст філософії. Досвід впровадження TQM у сфері готельно-ресторанного бізнесу.
21. Підтримання життєвого циклу продукції. Бенчмаркінг. Моделі ділової досконалості. Модель якості послуги (модель Зейтхальма).
22. Організаційно-методичні основи сучасних систем управління якістю. Загальні положення стандартів ISO 9000. Основоположні принципи системи управління якістю: обґрунтування систем управління якістю, вимоги до систем якості та продукту, підхід з позицій системи якості, підхід з позицій процесу, політика та завдання у сфері якості, місце вищого керівництва у системі якості, документація оцінювання систем якості, постійне удосконалення, роль статистичних методів, системи якості, зв'язок між системами якості.
23. Загальні вимоги до системи управління якістю. Основні положення стандарту ISO серії 9000: система управління якістю, відповідальність вищого керівництва, управління ресурсами, виробництво продукції, вимірювання, аналізування і поліпшення.

Рекомендована література

1. Про захист прав споживачів: Закон України №1023 -XII. Поточна редакція від 19.11.2022 р. URL : <https://zakon.rada.gov.Ua/laws/show/1023-12#Text>
2. Про основні принципи та вимоги до безпечності та якості харчових продуктів: Закон України від 23.12.1997 № 771/97-ВР (Редакція станом на 18.12.2024). URL: <https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/771/97-%D0%B2%D1%80#Text>
3. Про заходи щодо підтвердження якості вітчизняної продукції: Указ Президента України №113/2001 від 23.02.2001 р. URL: <https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/113/2001#Text>
4. Давидова О.Ю. Управління якістю продукції та послуг у готельно-ресторанному господарстві: підручник / О.Ю. Давидова. Х.: Вид-во Іванченка І.С., 2024. 488 с.
5. Салухіна Н.Г., Язвинська О.М. Стандартизація та сертифікація товарів і послуг: Підручник. К.: Центр учбової літератури, 2019. 336 с.
6. ДСТУ ISO 9004:2018 Управління якістю. Якість організації. Настанови щодо досягнення сталого успіху. Чинний від 01.01.2020.
7. ДСТУ ISO 9001:2015 Системи управління якістю. Вимоги. Чинний від 01.07.2016. ДСТУ ISO 9000:2015 Системи управління якістю. Основні положення та словник термінів. Чинний від 01.07.2016.
8. ДСТУ-Н 7256:2011 Системи управління якістю. Настанови щодо застосування ISO 9001 в організаціях сфери послуг. Чинний від 01.07.2012.
9. ДСТУ ISO 14002-1:2020 Системи екологічного управління. Настанови щодо використання ISO 14001 для враховування екологічних аспектів та умов довкілля в межах екологічної предметної сфери. Чинний від 01.06.2021.
10. ДСТУ ISO 14004:2016 Системи екологічного управління. Загальні настанови щодо запровадження. Чинний від 01.10.2017.
11. ДСТУ ISO/TR 14062:2006 Екологічне управління. Враховування екологічних аспектів у проектуванні та розроблянні продукції. Чинний від 01.01.2008.
12. ДСТУ 4462.0.02:2005 Охорона природи. Комплекс стандартів у сфері поводження з відходами. Загальні вимоги. Чинний від 01.07.2006.
13. Гончар Л.О. Контролінг у готельно-ресторанному та туристичному бізнесі. Практикум. К: Ліра-К. 2020. 70 с.
14. Давидова О. Ю. Управління якістю продукції та послуг у готельно-ресторанному господарстві : навчальний посібник. Харків : ХНАМГ, 2018. 414 с.

«ТЕХНОЛОГІЯ ПРОДУКЦІЇ РЕСТОРАННОГО ГОСПОДАРСТВА»

1. Характеристика основних продуктів харчування та їх компонентів. Роль білків, ліпідів, вуглеводів, вітамінів, мінеральних речовин та їх нормування у раціонах харчування. Основні харчові речовини, їх класифікація, характеристика та значення для життєдіяльності людини.
2. Фізіолого-гігієнічна характеристика основних продуктів харчування та їх компонентів. Підбір продуктів і страв для забезпечення організму людини необхідними речовинами.
3. Загальна характеристика видів харчування (раціональне, дієтичне, лікувально-профілактичне, дитяче, альтернативні тощо) як передумова для формування меню ЗРГ. Концепція раціонального харчування. Харчування та життєдіяльність людини.
4. Характеристика білків як компонентів сировини продукції власного виробництва ЗРГ. Значення у технологічному процесі, їх зміни під дією технологічних чинників.
5. Характеристика ліпідів як компонентів сировини продукції власного виробництва ЗРГ. Значення у технологічному процесі, їх зміни під дією технологічних чинників.
6. Характеристика вуглеводів як компонентів сировини продукції власного виробництва ЗРГ. Значення у технологічному процесі, їх зміни під дією технологічних чинників.
7. Характеристика вітамінів як компонентів сировини продукції власного виробництва ЗРГ. Значення у технологічному процесі, їх зміни під дією технологічних чинників.
8. Характеристика мінеральних речовин як компонентів сировини продукції власного виробництва ЗРГ. Значення у технологічному процесі, їх зміни під дією технологічних чинників.
9. Класифікація кулінарної продукції за сукупними ознаками. Класифікація технологічних процесів за сукупними ознаками, основні етапи, операції, їх мета.
10. Характеристика способів технологічного впливу на сировину і напівфабрикати на етапі механічної і теплового оброблення. «Універсальні напівфабрикати», класифікація, шляхи формування асортименту.
11. Роль соусів у харчуванні, класифікація, призначення. Умови та терміни зберігання та реалізації соусів; вимоги до якості.
12. Класифікація напівфабрикатів з борошна та продуктів його переробки за сукупними ознаками. Принципова схема технологічного процесу виробництва напівфабрикатів з борошна та продуктів його переробки. Характеристика механічної кулінарної оброблення борошна та продуктів його переробки.
13. Класифікація тіста, напівфабрикатів та готових виробів за сукупними ознаками, призначення, шляхи формування асортименту. Загальна принципова схема технологічного процесу виробництва борошняних кондитерських виробів, мета та задачі етапів технологічного процесу.
14. Класифікація оздоблювальних напівфабрикатів за сукупними ознаками, призначення, шляхи формування асортименту. Загальна принципова схема технологічного процесу виробництва оздоблювальних напівфабрикатів, мета та задачі етапів технологічного процесу.

15. Класифікація дріжджового тіста та виробів з нього за сукупними ознаками. Основи технології виробництва дріжджового тіста та виробів з нього, умови та терміни зберігання і реалізації виробів; вимоги до якості.
16. Класифікація бездріжджових видів тіста та виробів з них за сукупними ознаками. Принципові схеми технологічних процесів виробництва бісквітного, пісочного, листкового, пряничного, заварного, білково-збивного, вафельного, мигдального та ін. видів тіста та виробів з них. Основи технології виробництва. Умови та терміни зберігання та реалізації виробів. Вимоги до якості.
17. Перспективи розвитку асортименту та технологій виробів з бездріжджового тіста для різних типів ЗРГ і різних категорій споживачів.
18. Класифікація напівфабрикатів із овочів і грибів (*далі по тексту – овочів*) за сукупними ознаками. Принципова схема технологічного процесу виробництва напівфабрикатів із овочів. Умови та терміни зберігання та реалізації напівфабрикатів; вимоги до якості напівфабрикатів.
19. Класифікація страв та кулінарних виробів з овочів, плодів, грибів за сукупними ознаками, принципова схема технологічного процесу виробництва, умови та терміни зберігання, перспективи розвитку асортименту та технологій кулінарної продукції з овочів.
20. Класифікація страв та кулінарних виробів з круп, бобових, макаронних виробів та продуктів їх переробки за сукупними ознаками.
21. Характеристика способів теплового обробляння напівфабрикатів з круп, бобових, макаронних виробів та продуктів їх переробки (визначення режимів, параметрів процесу).
22. Принципова схема технологічного процесу виробництва страв та кулінарних виробів з круп, бобових та продуктів їх переробки.
23. Характеристика харчової, біологічної, енергетичної цінності кулінарної продукції з круп, бобових, макаронних виробів та продуктів їх переробки за групами.
24. Умови та терміни зберігання та реалізації готової продукції; вимоги до якості.

Рекомендована література

1. Технологія продукції ресторанного господарства: навч. посіб. /Доценко В.Ф. та ін. К.: Кондор, 2019. 292 с.
2. Слащева А.В. Технологія продукції ресторанного господарства: навч. посіб. Кривий Ріг: ДонНУЕТ, 2020. 300 с.
3. Зубар Н.М. Теоретичні основи харчових виробництв : підруч. К.: Видавничий дім «Кондор», 2020. 304 с.
4. Модернізація технологічних процесів харчових: Навчальний посібник /укл. Борука С.Д., Федоров В.М. Чернівці: Чернівецький нац. ун-т ім. Юрія Федьковича, 2022. 103 с.
5. Jan Velisek, Richard Koplik, Karel Sejpek The Chemistry of Food: the textbook WILEY, 2020. 1000 p.
6. Дуленко Л.В., Горяйнова Ю.А., Полякова А.В., Малигіна В.Д. Харчова хімія. Київ, 2021. 2483 с.

7. Теоретичні основи харчових технологій: підручник /А.Б. Горальчук, Є.П. Пивоваров, Т.В. Черемська, О.Ю. Рябець. Н.Г. Гринченко; за ред. П.П. Пивоварова. Харків, 2019. 320 с.
8. Шалимінов О.В. Збірник рецептур національних страв та кулінарних виробів, правових, нормативно-правових та інших актів для закладів ресторанного господарства. 5-те вид. Київ: Арій, 2022. 992 с.
9. Оздоровче харчування : навч. посіб. / Карпенко П.О. та ін. Київ: Київ, нац. торг.-екон. ун-т, 2019. 628 с.

Голова фахової атестаційної комісії



Марія БУГАЄВА