

Міністерство освіти і науки України
Уманський державний педагогічний університет імені Павла Тичини



ПРОГРАМА ВСТУПНОГО ВИПРОБУВАННЯ **«Устаткування закладів готельно-ресторанної** **справи»**

ОС магістр

на основі ОС бакалавр, магістр, ОКР спеціаліст (НРК 6, НРК7)

Освітня програма: Готельно-ресторанна справа

Спеціальність 241 Готельно-ресторанна справа

(денна і заочна форми навчання)



Умань – 2023

ПОЯСНЮВАЛЬНА ЗАПИСКА

Побудова національної системи освіти України передбачає новий підхід до професійної підготовки майбутніх фахівців, основним критерієм якої виступає рівень компетентності здобувачів вищої освіти, раціональне поєднання їх теоретичних знань з умінням застосовувати їх на практиці.

Головним завданням вступного випробування для вступників спеціальності 241 «Готельно-ресторанна справа» на освітній ступінь магістр є перевірка відповідності рівня підготовки.

Програма вступного випробування покликана перевірити рівень фахової компетентності майбутнього професіонала в галузі готельної та ресторанної справи, що відповідає його освітньо-професійній програмі. Вона сприяє виявленню рівня спеціальної підготовки фахівця ОС бакалавр та готовність до продовження навчання на здобуття ОС магістр.

Критерії оцінювання знань вступників

<i>Рівень</i>		<i>Бали</i>	<i>Характеристика усних відповідей</i>
Не склав		0 – 99	Вступник виявляє поверхові знання навчальної програми; не вміє виділити теоретичний і фактичний матеріал; непослідовно і невпевнено відповідає на запитання; допускає порушення норми літературної мови.
Склав	Початковий	100	Вступник виявляє знання і розуміння основних положень з навчальної дисципліни, але допускає помилки у викладі матеріалу, які свідчать про недостатньо глибоке засвоєння теоретичних понять; володіє матеріалом на репродуктивному рівні, демонструє початкові вміння; допускає помилки в мовленнєвому оформленні; непослідовно і невпевнено відповідає на запитання.
		101 – 109	Вступник виявляє знання і розуміння основних положень з навчальної дисципліни, але допускає помилки у викладі матеріалу, які свідчать про недостатньо глибоке засвоєння теоретичних понять; володіє матеріалом на репродуктивному рівні, демонструє початкові вміння; непослідовно і невпевнено відповідає на запитання.
		110 – 119	Вступник виявляє знання і розуміння основних положень з навчальної дисципліни, але допускає помилки у викладі матеріалу; володіє матеріалом на репродуктивному рівні, демонструє початкові вміння; невпевнено відповідає на запитання.
	Середній	120 – 129	Вступник виявляє знання і розуміння основних положень з навчальної дисципліни, але допускає помилки у викладі матеріалу; володіє матеріалом на репродуктивному рівні, демонструє початкові вміння. Вступник частково розкриває питання при допомозі викладача.
	Середній	130 – 139	Вступник виявляє знання і розуміння основних положень з навчальної дисципліни, але допускає помилки у викладі матеріалу; володіє матеріалом на репродуктивному рівні, демонструє початкові вміння,

		частково розкриває питання.
	140 – 149	Вступник виявляє знання і розуміння основних положень з навчальної дисципліни, але допускає помилки у викладі матеріалу; у відповіді є поодинокі недоліки. Вступник уміє зіставляти та узагальнювати засвоєний матеріал.
Достатній	150 – 159	Вступник виявляє достатні знання і розуміння основних положень з навчальної дисципліни, але допускає деякі помилки, які сам виправляє; у відповіді є поодинокі недоліки в послідовності викладу матеріалу і незначні порушення норм літературної мови. Вступник уміє зіставляти та узагальнювати засвоєний матеріал.
	160 – 169	Вступник виявляє достатні знання і розуміння основних положень з навчальної дисципліни; у відповіді є поодинокі недоліки в послідовності викладу матеріалу. Вступник уміє зіставляти та узагальнювати засвоєний матеріал.
	170 – 179	Вступник виявляє достатні знання і розуміння основних положень з навчальної дисципліни; у відповіді є поодинокі недоліки в послідовності викладу матеріалу. Вступник уміє зіставляти та узагальнювати засвоєний матеріал, робить власні висновки.
Високий	180 – 189	Вступник виявляє високі знання і розуміння основних положень з навчальної дисципліни, володіє методами дослідження, уміє виділити теоретичне і фактичне в матеріалі. Вступник уміє зіставляти та узагальнювати засвоєний матеріал, робить власні висновки, виявляє евристичний інтерес.
	190 – 199	Вступник ґрунтовно і повно викладає навчально-науковий матеріал, виявляє повне розуміння матеріалу, обізнаний з теоретичними підходами і концепціями, логічно і послідовно обґрунтовує свої думки; глибоко розкриває суть питання, застосовує теоретичні знання для аналізу соціально-економічних явищ, наводить приклади соціально-економічних досліджень.
	200	Вступник ґрунтовно, повно та послідовно викладає навчально-науковий матеріал, володіє методами дослідження, уміє виділити теоретичне і фактичне в матеріалі; виявляє повне розуміння матеріалу, обізнаний з теоретичними підходами і концепціями, логічно і послідовно обґрунтовує свої думки; глибоко розкриває суть питання, застосовує теоретичні знання для аналізу соціально-економічних явищ, наводить приклади соціально-економічних досліджень.

СТРУКТУРА ОЦІНКИ

Питання екзаменаційного білета оцінюється за шкалою від 0 до 200 балів. Загальна оцінка за вступне випробування визначається як середнє арифметичне оцінок за кожне питання поділене на кількість питань екзаменаційного білету.

ЗМІСТ ПРОГРАМИ

1. Устаткування закладів готельно-ресторанної справи

1. Класифікація устаткування закладів готельно-ресторанного господарства.
2. Поняття, призначення, класифікація, основні технічні характеристики устаткування закладів готельно-ресторанного господарства та вимоги до нього.
3. Принципи оснащення закладів готельно-ресторанного господарства.
4. Оснащення житлової, адміністративної, обслуговуючої та підсобної груп приміщень.
5. Основні засоби меблювання закладів готельно-ресторанного господарства залежно від призначення, функцій меблів.
6. Норми оснащення меблями номерів різних типів готелів різних категорій.
7. Номенклатура м'яких меблів закладів готельно-ресторанного господарства.
8. Класифікація та характеристика меблів для торгових приміщень для прийому їжі та транспортування та страв.
9. Оснащення готельного номеру побутовими приладами, аудіо- та відеотехнікою.
10. Призначення та принцип дії електричних побутових приборів.
11. Класифікація і номенклатура електричних побутових приборів.
12. Правила користування та безпеки електричними побутовими приборами.
13. Устаткування для клінінгу.
14. Поняття клінінгових технологій.
15. Класифікація устаткування для професійного прибирання.
16. Сміттєпровід на підприємствах готельного господарства: класифікація, устрій, експлуатація.
17. Пилоприбирання та видалення сміття: централізовані системи, побутові і професійні пилососи, машини для миття й натирання підлоги та їх класифікація.
18. Візки для вологого прибирання та сміття. Системи для миття вікон і підлоги.
19. Устаткування ресторанного господарства.
20. Універсальні кухонні машини та сорту вально-калібрувальне устаткування.
21. Мийне та очищувальне устаткування.
22. Подрібнювальне та різальне устаткування.
23. Устаткування для перемішування, замішування та дозувально-формувальне устаткування.
24. Стравоварильне та водогрійне устаткування.
25. Кавові станції.
26. Жарильно-пекарське устаткування.
27. Пароконвектомати.

28. Устаткування для шведського столу та кейтерінгу.
29. Допоміжне устаткування.
30. Ваговимірювальне, контрольно-касове устаткування. Підйомно-транспортне устаткування.
31. Технологічні автомати та механізовані лінії. Холодильне устаткування.
32. Устаткування для послуг оздоровчого комплексу, спортивних видів розваг.
33. Класифікація, принцип дії, основні технічні характеристики та правила експлуатації оснащення приміщень для біологічного відновлення організму та занять спортом.
34. Устаткування для плавальних басейнів, саун, тренажерних залів, соляріїв, масажних, спортивних залів.
35. Принцип дії, основні технічні характеристики та правила експлуатації оснащення перукарень залежно від категорії та устаткування для салонів краси.
36. Класифікація, принцип дії, правила експлуатації та техніки безпеки устаткування для магазинів і торговельних кіосків.
37. Устаткування для послуг з організації дозвілля.
38. Класифікація, принцип дії, правила експлуатації та техніки безпеки, номенклатура устаткування для послуг з організації дозвілля у закладах готельно-ресторанного господарства: ігорне, ігрове та паркове устаткування.
39. Атракціони для дітей, дорослих і сімейні.
40. Устаткування для боулінгу, більярду та кегельбану.
41. Устаткування для ігор з грошовим виграшом.
42. Номенклатура ігрових автоматів.
43. Види обладнання та аксесуари для казино, та гри в карти.
44. Комплектація казино столами, їх види та вимоги до них.
45. Використання електронного обладнання в казино.
46. Устаткування для конференц- та бізнес-центрів.
47. Класифікація, принцип дії, основні технічні характеристики і правила експлуатації устаткування для конференц- та бізнес-центрів.
48. Устаткування залів для проведення культурних або ділових заходів.
49. Основні напрями автоматизації інформаційного обслуговування; автоматизація обробки інформації.
50. Автоматизації обміну інформацією.
51. Відеотермінальні системи.
52. Локальна мережа.
53. Телекопіювальні апарати.
54. Відеоінформаційні системи.
55. Устаткування для пралень та хімчисток.
56. Класифікація, призначення, будова, принцип дії, основні технічні характеристики, правила експлуатації та безпеки устаткування для

пралень та хімчисток.

57. Побутові та професійні пирососи, машини для миття і натирання підлоги.

58. Фінішне устаткування: гладильне та сушильне устаткування.

59. Допоміжне устаткування пралень та хімчисток.

60. Поняття про технологічну машину. Класифікація та маркування механічного устаткування.

2.Дизайн об'єктів готельно-ресторанного господарства

1. Архітектурні рішення об'єктів підприємств готельного господарства.

2. Основні принципи організації внутрішнього простору, функції та елементи інтер'єру в приміщеннях засобів розміщення.

3. Основні підходи щодо меблювання номерів, нежитлової групи приміщень.

4. Завдання та основні види декоративно-прикладного мистецтва в організації інтер'єру приміщень.

5. Дизайн виробничих зон готелів.

6. Співвідношення класичного та модерного стилів у оформленні готелів.

7. Використання елементів національного мистецтва в готельному дизайні.

8. Використання предметів народного побуту в оформленні готельних та ресторанних приміщень.

9. Використання національного колориту в оздобленні готелів та ресторанів.

10. Фактори, що впливають на формування та динаміку стилю.

11. Основні художні стилі світової культури: античний, романський, готичний, ренесанс, бароко, рококо, класицизм, ампір, модерн, сучасний.

12. Композиція, її образність та цілісність.

13. Колір, як засіб композиції. Колір в інтер'єрі готельно-ресторанного господарства.

14. Історичні аспекти формування дизайну підприємств готельного і ресторанного бізнесу.

15. Характеристика дизайнерських розробок в готельно-ресторанному господарстві.

16. Методики оцінки дизайнерських рішень в готельно-ресторанному господарстві.

17. Номенклатура естетичних показників якості дизайнерських рішень в готельно-ресторанному господарстві.

18. Експертні методи оцінки естетичних властивостей дизайнерських рішень комплексів ресторанного та готельного господарства.

19. Порядок проведення дизайнерських робіт та їх вплив на визначення потреб споживачів в готельно-ресторанному господарстві.

20. Зміст та поняття дизайну. Становлення дизайну. Сучасний дизайн. Відмінні стилі дизайну готельно-ресторанного господарства.

21. Найбільш розповсюджений стиль в сучасних підприємствах готельного і ресторанного бізнесу.

22. Архітектура сучасних готелів та ресторанів.

23. Архітектурна пластика як засіб вираження стилю.

24. Інтер'єр готелів та ресторанів.

25. Особливості дизайнерських рішень сучасних підприємств готельного і ресторанного бізнесу.

26. Найкращі дизайн та інтер'єри готелів та ресторанів світу.

27. Види оцінки естетичних властивостей: цілісна, комплексна, сумісна.

28. Методи проведення оцінки естетичних властивостей: експертний, соціологічний.

29. Якісний дизайн і його значення для підвищення конкурентоспроможності готельно-ресторанного господарства.

30. Предмет та методи дизайну, його категорії, системи художнього конструювання, форми та композиції.

РЕКОМЕНДОВАНА ЛІТЕРАТУРА

Устаткування закладів готельно-ресторанної справи

1. ДСТУ 4281:2004. Заклади ресторанного господарства. Класифікація: Від 01.07.04. К.: Держспоживстандарт України, 2004.

2. ДСТУ 3862-99 «Громадське харчування. Терміни та визначення».

3. ДСТУ ISO 9004-2-96. Управління якістю та елементами системи якості. Частина 2. Настанови щодо послуг.

4. Правила користування готелями і аналогічними засобами розміщення і надання готельних послуг, затверджені наказом Державної туристичної адміністрації України від 16 березня 2004 р. №19. К., 2004.

5. Правила роботи закладів (підприємств) громадського харчування (Наказ №219 від 24. 07.2002 р. Міністерства економіки та з питань європейської інтеграції України).

6. Архіпов, В. В. Ресторанна справа: асортимент, технологія і управління якістю продукції в сучасному ресторані : навчальний посібник : рек. МОН України як навчальний посібник для студентів ВНЗ. К. : Центр учбової літератури, 2017. 381с.

7. Архіпов, В. В. Організація обслуговування в закладах ресторанного господарства : навч. посібник : рек. МОН України для студ. ВНЗ. К. : Центр учбової літератури, 2016. 34с.

8. Круль, Г. Я. Основи готельної справи : навч. посібник : рек. МОН України для студ. ВНЗ. К. : Центр учбової літератури, 2017. 367с.

9. Мальська, М. П. Управління сферою готельного господарства: теорія та практика: підручник. К. : Центр учбової літератури, 2017. 335с.

10. Мальська М. П. Ресторанна справа: технологія та організація обслуговування туристів (теорія і практика) : підручник. К. : «Центр учбової

літератури, 2013. 304 с.

Дизайн об'єктів готельно-ресторанного господарства

1. Агафонова Л. Г. Туризм: готельний та ресторанний бізнес : Ціноутворення, конкуренція, державне регулювання : навч. посіб. К. : Знання України, 2002. 358 с.

2. Дизайн об'єктів готельно-ресторанного господарства [Електронний ресурс] : навчально-методичний посібник для самостійного вивчення дисципліни за кредитно-модульною системою організації навчального процесу . Полтава : РВВ ПУЕТ, 2011 . 258 с.

3. Иванова Л.А., Котлик С.В., Малых С.В. Дизайн в рекламе : монографія. Одесса: Астропринт, 2016. 268 с.

4. Легенький Ю. Г. Дизайн : культурологія та естетика. К. : КДУТД, 2000. 272 с.

5. Лукьянова Л. Г. Интерьер гостиниц: Учеб. пособие. К.: Вища шк., 1999. 247 с.

6. Малік Т. В. Історія дизайну архітектурного середовища: Навч.посіб. К.: КНУБА, 2003. 192 с.

7. Холмянський А. М., Щипанов О. С. Дизайн. К.: Освіта, 1992. 208 с.

Затверджено на засіданні кафедри технологій та організації туризму і готельно-ресторанної справи
(Протокол № 11 від 18 квітня 2023 р.)

Голова фахової атестаційної комісії

Інна ПОВОРОЗНЮК

Завідувач кафедри

Інна ПОВОРОЗНЮК

**ЗГІДНО
З ОРИГІНАЛОМ**