

**ЗАКЛАД ВИЩОЇ ОСВІТИ
ЛЬВІВСЬКИЙ УНІВЕРСИТЕТ БІЗНЕСУ ТА ПРАВА**

Навчально-науковий інститут міжнародних відносин, сталого
розвитку та інноваційної освіти

Кафедра готельно-ресторанної справи та туризму

**ОК. 38. ПРОГРАМА АТЕСТАЦІЙНОГО ЕКЗАМЕНУ
ЗА ФАХОМ**

для здобувачів вищої освіти освітнього ступеня «бакалавр»
спеціальності 241 Готельно-ресторанна справа
освітньо-професійна програма «Готельно-ресторанна справа»

Програма атестаційного екзамену для здобувачів вищої освіти освітнього ступеня «бакалавр» зі спеціальності 241 «Готельно-ресторанна справа». Львів: ЗВО «Львівський університет бізнесу та права, 2023. 11 с.

Розробники:

к.е.н., доцент, доцент кафедри готельно-ресторанної справи та туризму
ЗВО «Львівський університет бізнесу та права» Богдан-Петро Кошовий;

д.е.н., доцент, професор кафедри готельно-ресторанної справи та туризму
ЗВО «Львівський університет бізнесу та права» Володимир Семцов;

к.е.н., доцент кафедри готельно-ресторанної справи та туризму
ЗВО «Львівський університет бізнесу та права» Ярина Пась.

Програма атестаційного екзамену погоджена:

Гарант освітньо-професійної

програми «Готельно-ресторанна справа»

Богдан-Петро КОШОВИЙ

Програма атестаційного екзамену розглянута

на засіданні кафедри готельно-ресторанної справи та туризму

Протокол № 8 від «30» серпня 2023 р.

Програма атестаційного екзамену схвалена на засіданні Вченої ради
університету

Протокол № 8 від «30» серпня 2023 р.

ВСТУП

Програма атестаційного екзамену розроблено відповідно до освітньо-професійної програми галузі знань 24 Сфера обслуговування спеціальності 241 Готельно-ресторанна справа освітнього ступеня «бакалавр».

Атестаційний екзамен для здобувачів рівня вищої освіти – бакалавр включає перевірку знань, що формують компетентності, зазначені у Стандарті вищої освіти зі спеціальності 241 Готельно-ресторанна справа і який проводиться на завершальному етапі навчання бакалаврів, містить комплекс кваліфікаційних завдань, які дозволяють виявити рівень підготовки, ступінь оволодіння професійними знаннями та уміннями для виконання виробничих функцій, зазначених в освітньо-професійній програмі.

Мета атестаційного екзамену – є виявлення рівня засвоєння теоретичних знань та практичних навичок здобувачів.

Атестаційний екзамен складається з тестових завдань, що формують основні компетенції бакалавра зі спеціальності 241 «Готельно-ресторанна справа».

На екзамен виносяться наступні дисципліни:

1. Організація готельної справи
2. Організація ресторанної справи
3. Проектування об'єктів готельного та ресторанного господарства
4. Технологія продукції ресторанного господарства

Форма екзамену – письмова (он-лайн чи оф-лайн).

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

Для прийому атестаційного екзамену створюється Екзаменаційна комісія (ЕК).

Комісія очолюється Головою, як правило, запрошуються провідні вчені в цій галузі з інших навчальних закладів, або ж стейкхолдери. До складу комісії входять заступник голови (як правило завідувач кафедри), викладачі кафедри тощо.

ПРОГРАМА АТЕСТАЦІЙНОГО ЕКЗАМЕНУ

1. Організація готельної справи

1. Історія розвитку світового та вітчизняного готельного господарства
2. Нормативно-правове регулювання готельної індустрії
3. Фактори, що впливають на готельне господарство
4. Характеристика підприємств готельного господарства для відпочинку
5. Організація продовольчого та матеріально-технічного постачання в готельному господарстві
6. Характеристика лікувально-оздоровчих підприємств готельного господарства
7. Сучасний підхід до класифікації підприємств готельного господарства
8. Класифікація підприємств готельного господарства України
9. Функціональна організація приміщень підприємств готельного господарства
10. Організація приміщень житлової групи
11. Організація нежитлових груп приміщень підприємств готельного господарства
12. Архітектура та інтер'єр підприємств готельного господарства
13. Основні складові формування сучасного інтер'єру підприємств готельного господарства
14. Технологія прибирання у готельному господарстві
15. Сутність послуг гостинності у готельному господарстві
16. Технологія прийому та розміщення туристів у засобах розміщення
17. Організація роботи служби прийому, розміщення та обслуговування
18. Організація надання додаткових послуг підприємствами готельного господарства
19. Організація інформаційного обслуговування на підприємствах готельного господарства
20. Культура обслуговування в готельному господарстві
21. Кадрова політика

22. Організація складського та тарного господарства
23. Організація санітарно-технічного та інженерно-технічного обслуговування в готельному господарстві
24. Автоматизація технологічних процесів у готельному господарстві
25. Основні проблеми та шляхи їх вирішення у вітчизняному готельному господарстві.

2. Організація ресторанної справи

1. Історія розвитку ресторанного господарства
2. Основи організації роботи закладів ресторанного господарства
3. Організація постачання закладів ресторанного господарства
4. Організація роботи складського, тарного та транспортного господарств
5. Основи організації виробництва продукції у закладах ресторанного господарства
6. Основи технологічного процесу обслуговування споживачів у закладах ресторанного господарства
7. Характеристика матеріально-технічної бази для організації обслуговування споживачів у закладах ресторанного господарства
8. Меню в закладах ресторанного господарства
9. Організація та моделювання процесу повсякденного обслуговування різних контингентів споживачів в закладах ресторанного господарства
10. Організація та моделювання процесу повсякденного обслуговування певного контингенту споживачів у закладах ресторанного господарства
11. Спеціальні форми обслуговування, які використовуються в закладах ресторанного господарства
12. Організація дієтичного харчування
13. Оперативне планування виробництва ресторанного господарства та технологічна документація.
14. Раціональна організація праці у закладах ресторанного господарства
15. Інноваційні технології в організації виробничо-технологічної

діяльності закладів ресторанного господарства

16. Інноваційні форми організації сервісної діяльності в ресторанному господарстві

17. Фактори формування корпоративної культури в закладах ресторанного господарства

18. Етико-культурні компоненти в ресторанному бізнесі

19. Роль мотивації в підтриманні високого рівня професіоналізму

20. Міжнародний і вітчизняний досвід розвитку культури ресторанного бізнесу

21. Особливості ділового спілкування та етикету в різних країнах світу в сфері гостинності

22. Основні фактори підвищення продуктивності персоналу

23. Роль іміджу в діяльності працівників закладів ресторанного господарства

24. Психологічна культура ресторанного сервісу

25. Формальні та неформальні контракти, їх вплив на культуру поведінки працівника закладу ресторанної сфери.

3. Проектування об'єктів готельного та ресторанного господарства

1. Основні фактори формування архітектурних типів споруд підприємств готельно-ресторанного бізнесу

2. Законодавча і нормативна база щодо об'єктів готельного та ресторанного господарства проектування

3. Організація проектування об'єктів готельно-ресторанного господарства

4. Концептуальні засади проектування готелів.

5. Сучасні напрями проектування готелів і готельних комплексів

6. Призначення готелів та їх розміщення в планувальній структурі міст

7. Основні правила розміщення готелів на земельній ділянці

8. Типи номерів в готельних комплексах

9. Склади харчування при готелі

10. Зовнішня організація функціональних елементів готелю залежно від його категорії
11. Загальні функціонально-планувальні вимоги до окремих елементів будівлі готелю.
12. Особливості споруд фізкультурно-оздоровчого призначення в готелях
13. Проектування приміщень адміністрації
14. Основні функції проектувальника при розробленні принципових схем улаштування інженерного обладнання
15. Водопостачання і каналізація готелів
16. Опалення, вентиляція та кондиціонування
17. Електропостачання та електрообладнання
18. Системи зв'язку і сигналізації
19. Ліфти та інші види механічного транспорту
20. Сміттєвидалення
21. Система управління номером у готельному комплексі
22. Протипожежна безпека в готелі
23. Організація проектування: порядок розробки, узгодження і затвердження проектної документації
24. Основні концептуальні засади проектування (бренд-концепція, техніко-економічне обґрунтування будівництва нових та / або реконструкція діючих закладів готельно-ресторанного господарства)
25. Принципи раціонального розміщення готельно-ресторанних комплексів

4. Технологія продукції ресторанного господарства

1. Прийоми кулінарної обробки харчових продуктів
2. Характеристика основних прийомів теплової обробки продуктів
3. Основні технологічні процеси механічної кулінарної обробки овочів, грибів та виробництво напівфабрикатів з них
4. Технологічний процес обробки сушених, маринованих, і консервованих

овочів та грибів

5. Технологічний процес приготування швидкозаморожених овочів

6. Технологічний процес приготування та відпуску страв та гарнірів з овочів та грибів

7. Технологічні процеси механічної кулінарної обробки риби і нерибних продуктів моря та виробництво напівфабрикатів із них

8. Характеристика страв з риби

9. Технологічні процеси механічної кулінарної обробки м'яса та виробництво напівфабрикатів з нього

10. Харчова цінність та характеристика м'ясної сировини

11. Характеристика страв з м'яса

12. Технологічні процеси механічної кулінарної обробки сільськогосподарської птиці, пернатої дичини, кроликів та виробництво напівфабрикатів з них

13. Принципи підбору гарнірів та соусів до страв з сільськогосподарської птиці, пернатої дичини та кроликів

14. Технологічний процес приготування та відпуску супів

15. Загальна схема технологічного виробництва супів

16. Роль соусів у харчуванні, їхнє технологічне призначення

17. Характеристика страв та гарнірів з крупів, бобових та макаронних виробів.

18. Технологічний процес приготування та відпуску страв з яєць та

19. Технологічний процес приготування та відпуску гарячих напоїв

20. Процес приготування та відпуску холодних безалкогольних напоїв

21. Технологічний процес приготування та відпуску холодних страв та закусок

22. Класифікація та значення солодких страв у харчуванні

23. Зміни основних харчових речовин в процесі приготування їжі.

24. Технологічний процес приготування страв лікувального харчування

25. Особливості приготування страв дієтичного та лікувально-профілактичного харчування.

МЕТОДИЧНІ РЕКОМЕНДАЦІЇ ЩОДО ПІДГОТОВКИ ТА ПРОВЕДЕННЯ АТЕСТАЦІЙНОГО ЕКЗАМЕНУ ЗА ФАХОМ

Атестаційний екзамен за фахом складається здобувачами вищої освіти у кінці четвертого року навчання відповідно до навчального плану підготовки, наказу ректора університету та затвердженого календарного плану підготовки бакалаврів.

До складання підсумкового екзамену за фахом допускаються здобувачі вищої освіти, які у повному обсязі виконали вимоги навчального плану.

ОСНОВНІ КРИТЕРІЇ ОЦІНКИ АТЕСТАЦІЙНОГО ЕКЗАМЕНУ

Оцінювання рівня якості підготовки здобувача та здобутої ним вищої освіти здійснюють члени екзаменаційної комісії на основі принципів об'єктивності, індивідуальності, комплексності, етичності, диференційованого та компетентнісного підходу, за критеріями оцінювання набутих загальних і професійних компетентностей і шкалою оцінювання, застосовуючи форми і методи діагностики. Об'єктом оцінювання є сукупність знань, умінь і навичок, набутих компетентностей. Враховуючи компетентнісно-орієнтований підхід до навчання, у структурі єдиного (комплексного) білету більшу вагу надано завданням практичного характеру.

Загальні критерії оцінювання тестових завдань:

понад 90 % правильних відповідей – “відмінно”,

76 – 90 % правильних відповідей – “добре”,

60 – 75 % правильних відповідей – “задовільно”.

Оцінювання результатів розв'язування аналітично-розрахункової комплексної ситуаційної задачі відповідно до еталонних відповідей відбувається за такими загальними критеріями:

“відмінно” – завдання виконано повністю, відповідь обґрунтовано, висновки та пропозиції

аргументовано і оформлено належним чином;

“добре” – завдання виконано повністю, але припущено незначних неточностей у розрахунках або

оформленні; але за умови належного оформлення завдання виконано не менше ніж на 80 %;

“задовільно” – завдання виконано не менш ніж на 70 % за умови належного оформлення; або не

менше ніж на 80 % за умови припущення незначних помилок у розрахунках або оформленні.

Після проведення атестаційного екзамену за фахом екзаменаційна комісія оголошує результати. Загальна максимальна кількість балів на комплексному екзамені за фахом – 100 балів.

ШКАЛА ОЦІНЮВАННЯ ЗНАНЬ СТУДЕНТІВ

Оцінка за національною шкалою	Сума балів за всі види навчальної діяльності	Оцінка ECTS
відмінно	90 – 100	A
добре	82 – 89	B
	74 – 81	C
задовільно	64 – 73	D
	60 – 63	E
незадовільно (з можливістю повторного складання)	35 – 59	FX
незадовільно (з обов’язковим повторним вивченням дисципліни)	0 – 34	F

РЕКОМЕНДОВАНА ЛІТЕРАТУРА

1. Менеджмент готельно-ресторанного бізнесу: навч. посібник / Г. Б. Мунін, Ю. О. Карягін, Х. Й. Роглев, С. І. Руденко; за заг. ред. М. М.оплавського, О.О. Гаца. – К. : Кондор, 2010. 460 с.
2. Менеджмент: підручник / С.Ю. Бірюченко, К.О. Бужимська, І.В. Бурачек та ін.; під заг. ред. Т.П. Остапчук. Житомир: Державний університет «Житомирська політехніка», 2021. 856 с.
3. Нечаюк Л. І., Нечаюк Н. О. Готельно-ресторанний бізнес: менеджмент : навч. посібник. Київ: Центр учбової літератури, 2009. 344 с.
4. Основи менеджменту: підручник / за ред. А. А. Мазаракі, І. В. Чумаченко. Харків : Фоліо, 2014. 846 с.
5. Роглев Х. Й. Основи готельного менеджменту : підручник. Київ: Кондор, 2010. 408с.
6. Банько В. Г. Будівлі, споруди, обладнання туристських комплексів та їх експлуатація: навч. посібник. Київ : Центр інформаційних технологій, 2006. 292 с.
7. Готельно-ресторанна справа: навчально-методичне видання / Б. М. Андрушків, Л. Я. Малюта, Г. Й. Островська та ін. Тернопіль: ФОП Паляниця В. А., 2018. 268 с.
8. Давидова О. Ю., Писаревський І. М., Ладиженська Р. С. Управління якістю продукції та послуг у готельно-ресторанному господарстві: навч. посібник І О. Ю. Давидова, І. М. Писаревський, Р. С. Ладиженська; Харк. нац. акад. міськ. госп-ва. Харків: ХНАМГ, 2012. 468 с.
9. Давидова О. Ю. Управління якістю продукції та послуг у готельно-ресторанному господарстві: підручник. Харків: Вид-во Іванченка І.С., 2018. 488 с.
10. Басій Н. Ф. Стратегічний маркетинг: навч. посіб. для студентів спец. "Готельна і ресторанна справа". Укоопспілка, Львів. комерц. акад. Львів: Вид-во Львів. комерц. акад., 2015. 463 с.