

ЦЕНТРАЛЬНОУКРАЇНСЬКИЙ НАЦІОНАЛЬНИЙ ТЕХНІЧНИЙ УНІВЕРСИТЕТ
МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ



ЗАТВЕРДЖУЮ:
В. о. ректора ЦНТУ

Андрій КИРИЧЕНКО

Протокол ІІК № 5 від «10» 03 2026р

ПРОГРАМА

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

ЛИСТ ПОГОДЖЕННЯ

Освітньо-професійна програма

«Готельно-ресторанна справа та кейтеринг»

Рівень вищої освіти

другий (магістерський)

Спеціальність

J2 «Готельно-ресторанна справа та кейтеринг»

Галузь знань

J «Транспорт та послуги»

Гарант освітньої програми



к.г.н., доц. Михайло Рутинський

Завідувач кафедри
економіки підприємництва та
готельно-ресторанної справи



д.е.н., проф. Володимир Зайченко

АНОТАЦІЯ

Фахове вступне випробування для випускників закладів вищої освіти IV рівня акредитації, які мають диплом бакалавра та вступають на освітню програму **«Готельно-ресторанна справа та кейтеринг»** спеціальності **J2 «Готельно-ресторанна справа та кейтеринг»** другого (магістерського) рівня вищої освіти, передбачає перевірку здатності до опанування освітньої програми відповідної спеціальності на основі набутих компетентностей та програмних результатів навчання, що визначені стандартом спеціальності J2 «Готельно-ресторанна справа та кейтеринг».

Програма фахового вступного випробування містить програми з навчальних дисциплін «Економіка готельного та ресторанного бізнесу», «Організація роботи ресторанів», «Організація готельного господарства», «Управління якістю продукції та послуг у готельно-ресторанному господарстві», а також списки рекомендованих джерел для підготовки по кожній дисципліні.

На фаховому випробуванні з означених дисциплін вступник має показати: чітке знання законодавчо-нормативної бази з питань функціонування закладів готельного та ресторанного господарства; зміст функцій закладів ресторанного господарства; принципів забезпечення належного рівня якості продукції та послуг, застосування інноваційних інформаційних технологій у роботі підприємства; уміння точно і стисло висловлювати знання з організації готельного і ресторанного бізнесу, управління якістю послуг; впевнене володіння практичними навичками з управління процесом виробництва і надання готельних і ресторанних послуг; уміння логічно і послідовно застосувати знання під час відповідей на тестові запитання.

Програма фахового вступного випробування для вступу на навчання для здобуття освітнього ступеня магістра за освітньо-професійною програмою спеціальності J2 «Готельно-ресторанна справа та кейтеринг» розроблена фаховою атестаційною комісією на основі стандарту вищої освіти за спеціальністю J2 «Готельно-ресторанна справа та кейтеринг» першого (бакалаврського) рівня.

Організація вступного випробування здійснюється згідно з Правилами прийому до Центральноукраїнського національного технічного університету в 2026 році.

КРИТЕРІЇ ОЦІНЮВАННЯ

Вступний іспит складається з 140 тестових завдань двох рівнів складності: перший рівень (1-80 тест, 1 питання = 1 бал); другий рівень (81-140 тест, 1 питання = 2 бали). Вірна відповідь оцінюється в 1 (тест 1-80) та 2 бали (тест 81-140) з подальшим переведенням в шкалу 200 балів відповідно до таблиці.

Тестовий бал	Рейтингова оцінка	Тестовий бал	Рейтингова оцінка	Тестовий бал	Рейтингова оцінка
0	0	47	47	94	108
1	1	48	48	95	110
2	2	49	49	96	112
3	3	50	50	97	114
4	4	51	51	98	116
5	5	52	52	99	118
6	6	53	53	100	120
7	7	54	54	101	122
8	8	55	55	102	124
9	9	56	56	103	126
10	10	57	57	104	128
11	11	58	58	105	130
12	12	59	59	106	132
13	13	60	60	107	134
14	14	61	61	108	136
15	15	62	62	109	138
16	16	63	63	110	140
17	17	64	64	111	142
18	18	65	65	112	144
19	19	66	66	113	146
20	20	67	67	114	148
21	21	68	68	115	150
22	22	69	69	116	152
23	23	70	70	117	154
24	24	71	71	118	156
25	25	72	72	119	158
26	26	73	73	120	160
27	27	74	74	121	162
28	28	75	75	122	164
29	29	76	76	123	166
30	30	77	77	124	168
31	31	78	78	125	170
32	32	79	79	126	172
33	33	80	80	127	174
34	34	81	82	128	176
35	35	82	84	129	178
36	36	83	86	130	180

37	37	84	88	131	182
38	38	85	90	132	184
39	39	86	92	133	186
40	40	87	94	134	188
41	41	88	96	135	190
42	42	89	98	136	192
43	43	90	100	137	194
44	44	91	102	138	196
45	45	92	104	139	198
46	46	93	106	140	200

ЗМІСТ ПРОГРАМИ

Дисципліна «ЕКОНОМІКА ГОТЕЛЬНОГО ТА РЕСТОРАННОГО БІЗНЕСУ»

1. Ринкове середовище функціонування підприємства. Поняття, цілі й напрямки діяльності підприємства.
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. Поняття, класифікація та структура персоналу підприємств ГРБ. Продуктивність праці персоналу.
10. Визначення чисельності окремих категорій працівників.
11. Політика оплати праці.
12. Тарифно-посадова система оплати праці. Форми та системи оплати праці.
13. Безтарифна система оплати праці. Контрактна форма найму та оплати праці.
14. Економічна природа та класифікація поточних витрат підприємств готельно-ресторанного бізнесу.
15. Собівартість послуг готельного господарства та фактори, що її визначають.
16. Особливості та структура собівартості продукції ресторану.
17. Калькуляція страв у громадському харчуванні.

Дисципліна «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. Виробничий процес як основа формування закладу ресторанного господарства. Поняття та структура виробничого процесу. Характеристика основних елементів виробничого процесу: процесу праці, предметів та засобів праці. Класифікація виробничих процесів: за призначенням, перебігом у часі та ступеню автоматизації. Основні, допоміжні та обслуговуючі процеси.
16. Основні поняття: процес обслуговування, умови обслуговування. Системний підхід до процесу обслуговування у закладах ресторанного господарства. Вимоги до організації обслуговування споживачів згідно з «Правилами роботи закладів (підприємств) громадянського харчування» (Наказ Міністерства економіки та з питань Європейської інтеграції України від 27.07.2002 №219).
17. Основні види обслуговування: реалізація продукції в закладах ресторанного господарства; доставка та реалізація продукції за місцем роботи, навчання, під час проведення спортивних заходів, у місцях відпочинку, у вагонах потягів тощо; продаж продукції власного виробництва для споживання вдома через магазин кулінарії.
18. Класифікація методів обслуговування споживачів у закладах ресторанного господарства: обслуговування офіціантами, самообслуговування, комбінований метод. Класифікація форм самообслуговування та їх характеристика. Структура процесу самообслуговування. Класифікація форм обслуговування офіціантами та їх характеристика. Структура процесу обслуговування офіціантами. Змішані форми обслуговування споживачів та сфери їх застосування.
19. Характеристика будівель і споруд, в яких розташовані заклади ресторанного господарства. Екстер'єр підприємства, як елемент рекламних засобів.
20. Кейтеринг як складова бізнесу в ресторанному господарстві. Аналіз ринку кейтерингових послуг. Види кейтерингу та їх характеристика. Вимоги до устаткування, інвентарю, предметів матеріально-технічного забезпечення, що використовуються під час організації кейтерингової діяльності. Вимоги до обслуговуючого персоналу.

Дисципліна «ОРГАНІЗАЦІЯ ГОТЕЛЬНОЇ СПРАВИ»

1. Історія розвитку світового готельного господарства у стародавні часи. Взаємозв'язок розвитку туризму з розвитком готельного господарства. Вплив процесу відкриття нових земель в Європі та інших континентах світу на будівництво різних засобів розміщення.
2. Міжнародні готельні ланцюги, готельні консорціуми, вторинні резиденції, система таймшеру, кондомініуму.
3. Поняття готельного ланцюга. Найбільші готельні ланцюги світу. Переваги готельних ланцюгів. Основні види готельних ланцюгів.
4. Поняття готельних консорціумів. Найбільші готельні консорціуми у світі.
5. Вторинні резиденції – сутність та переваги.
6. Система таймшеру. Переваги індустрії таймшеру. Ринок таймшерних курортів у різних країнах світу.
7. Міжнародні готельні правила: їхні цілі та договірні відносини між сторонами (договір на розміщення, форма договору, строк дії договору, закінчення договору, порушення договору, відповідальність).
8. Міжрегіональна гармонізація критеріїв готельної класифікації на основі класифікаційних стандартів.
9. 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.
10. Вимоги до обслуговуючого персоналу (кваліфікація, медичні вимоги, чисельність тощо).
11. Угода та стандартний контракт між готелем та перевізниками. Цілі угоди між Міжнародною готельною асоціацією (МГА) і Міжнародним союзом учасником дорожнього транспорту (МСДТ). Період укладання договору. Вимоги щодо його розірвання. Стандартні правила розміщення. Загальні положення. Терміни та визначення. Підготовка Контракту і дотримання його умов. Відміна замовлення групи. Права власника готелю. Обов'язки готелю. Права та обов'язки перевізника. Взаємодія та відповідність сторін.
12. Кодекс відносин між готелями та турагентами (МГА та ВФАТ). Обов'язки сторін. Міжнародний і національний характер Кодексу, його складові, допоміжна роль і область застосування. Скасування готельного контракту. Виконання обов'язків перед споживачами. Регулювання спорів.
13. 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.
14. Особливості якості послуг в готелі. Складові якості готельних послуг (соціальна, технічна, правова, економічна, функціональна). Система формування та управління якості готельних послуг. Модель надання послуг в

- готелі. Вимоги до умов обслуговування. Модель сприйняття якості обслуговування в готелі. Модель управління якістю обслуговування в готелі.
15. Значення матеріальної бази і персоналу для якісного обслуговування в готелі. Служба якості як підрозділ відділу маркетингу.
 16. Стандарти в готельній індустрії як важливий елемент системи управління якістю. Їх значення як нормативних документів. Розповсюдження стандартизації на елементи послуг та обслуговування. Стандарти обслуговування в готельних ланцюгах. Встановлення вимог обслуговування у готельних ланцюгах. Державне регулювання в області стандартизації.
 17. Класифікація засобів розміщення по формі (готельного та не готельного типу), за видами (колективні та індивідуальні), а також згідно рекомендацій ЮНВТО.
 18. Типологія готельних підприємств, що одержала поширення у світовий практиці. Особливості формування типів вітчизняних готельних підприємств. Основні типи готелів згідно ДСТУ 4268:2003 «Послуги туристичні. Засоби розміщення. Основні положення». Класифікація готельних підприємств за різними ознаками (місцем розташування, тривалістю роботи, забезпечення харчуванням, тривалістю перебування, рівнем цін, рівнем комфорту, місткістю номерного фонду, функціональним призначення).
 19. Основні функціональні служби готелю. Організація і технологія роботи.

Дисципліна «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. 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.
3. 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.
4. Базові концепції TQM та основні її складові елементи: залученість вищого керівництва; акцент на споживача; залученість в роботу працівників, процесний підхід до виробництва продукції (послуг), постійне поліпшення, прийнятті рішень на підставі фактів.
5. Методи та засоби концепції TQM. Контроль якості – PDCA-цикл (цикл Демінга). Сім простих статистичних методів. Концепція «точно в строк». Розгортання функції якості. Аналіз видів і наслідків потенційних відмов. Методи технічного проектування якості Тагучі. Програма «Нуль дефектів». Групи якості. Формування корпоративної культури. Реінжиніринг. Підтримання життєвого циклу продукції. Бенчмаркінг. Моделі ділової досконалості. Модель якості послуги (модель Зейтхальма).
6. 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.
7. 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.
 8. Процесний підхід до управління якістю, його переваги. Модель системи управління якістю, яка базується на процесному підході, її характеристика.
 9. Державне регулювання в сфері якості. Роль у вирішенні проблем якості Державного комітету з технічного регулювання і споживчої політики (Держспоживстандарт). Указ президента України «Про заходи щодо підвищення якості вітчизняної продукції».
 10. Міжнародна та регіональна співпраця України у сфері управління якістю. Міжнародна організація зі стандартизації (ISO), Міжнародна електротехнічна комісія (IEC), Всесвітнє співробітництво щодо стандартів (WSC – World Standard Cooperation), Європейська організація з якості (EOQ), Європейський комітет зі стандартизації (CEN) та ін. Їх структура, основні завдання, цілі, стратегії, особливості діяльності.
 11. Система управління безпекою харчової продукції – система HACCP. Методологічні концепції HACCP. Принципи системи HACCP. Стратегія та переваги системи HACCP. «Життєвий цикл» реалізації принципів HACCP. Вимоги до системи HACCP. Управління документацією в системі HACCP. Дослідження і планування HACCP. Функціонування системи HACCP. Підтримання системи HACCP.
 12. Структура процесів систем управління якістю закладів готельно-ресторанного господарства. Основні складові структури управління якістю. Сучасний цикл управління якістю. Структура процесів на стадіях життєвого циклу продукції. Структура виробничо-торговельних процесів закладів ресторанного господарства. Структура процесів діяльності готелів з розміщення та надання тимчасового проживання. Структурно-функціональна схема процесів, необхідних для управління якістю продукції та послуг у готельно-ресторанному бізнесі.
 13. Процеси забезпечення якості маркетингу. Процеси системи управління якістю на стадії проектування та розробки продукції та послуг готельно-ресторанного господарства. Цикл розробки продукції та послуг. Категорії діяльності із проектування та розробки продукції та послуг. Етапи проектування процесів надання послуг готельно-ресторанного господарства, їх зміст, послідовність та тривалість. Аспекти розробки та затвердження процедури складання планів із проектування.
 14. Документація процесу проектування та розробки продукції та послуг готельно-ресторанного господарства. Вимоги та методи проектування продукції та послуг. Способи перевірки проектів на відповідність вимогам. Аналіз проекту, його мета та форми. Затвердження проекту.
 15. Процеси системи управління якістю на стадії планування та розробки виробничих процесів та процесів обслуговування споживачів у закладах

готельно-ресторанного господарства. Виробничий процес, вимоги до його розробки. Основні процеси системи управління якістю на стадії розробки виробничого процесу. Етап підготовки виробничих процесів. Розробка робочих інструкцій для виробничих операцій. Розробка технічних умов на продукцію та послуги готельно-ресторанного господарства. Обов'язки керівництва. Розробка інструкцій для операцій з контролю та випробувань. Затвердження процесів виробничого процесу та процесу надання послуг.

16. Види контролю якості продукції та послуг (технічний контроль, вхідний контроль, виробничий поопераційний контроль, систематичний контроль, контроль моделей та дослідних зразків, контроль готової продукції), їх завдання, функції та характеристика. Контроль дотримання технологічної дисципліни. Розробка заходів та пропозицій щодо підвищення якості роботи закладу готельно-ресторанного господарства.

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. Байлик С.І., Писаревський І.М. Організація готельного господарства. Підручник. Х.: ХНУМГ ім. О.М. Бекетова, 2019. 329 с.
3. Давидова О.Ю. Організація ресторанного господарства: підручник. Харків: Вид-во Іванченка І.С., 2024. 268 с.
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. ДСТУ ISO 14002-1:2020 Системи екологічного управління. Настанови щодо використання ISO 14001 для врахування екологічних аспектів та умов довкілля в межах екологічної предметної сфери. Чинний від 01.06.2021.
6. ДСТУ ISO 9004:2018 Управління якістю. Якість організації. Настанови щодо досягнення сталого успіху. Чинний від 01.01.2020.
7. Дуленко Л.В., Горайнова Ю.А., Полякова А.В., Малигіна В.Д. Харчова хімія. Київ, 2021. 2483 с.
8. Зубар Н.М. Теоретичні основи харчових виробництв : підруч. К.: Видавничий дім Кондор, 2020. 304 с.
9. Коркуна О., Холявка В., Демічковський А. та ін. Організація готельного господарства: навч.-метод. посібник. Львів: ЛДУФК ім. І. Боберського. 2019. 224 с.
10. Модернізація технологічних процесів харчових виробництв: Навчальний посібник / укл. Борука С.Д., Федоров В.М. Чернівці: Чернівецький нац. ун-т ім. Юрія Федьковича, 2022. 103 с.
11. 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.
12. Оздоровче харчування : навч. посіб. / Карпенко П.О. та ін. Київ: Київ, нац. торг.-екон. ун-т, 2019. 628 с.
13. Салухіна Н.Г., Язвинська О.М. Стандартизація та сертифікація товарів і послуг: Підручник. К.: Центр учбової літератури, 2019. 336 с.
14. Слащева А.В. Технологія продукції ресторанного господарства: навч. посіб. Кривий Ріг: ДонНУЕТ, 2020. 300 с.
15. Сокол Т.Г. Організація обслуговування в готелях і туристичних комплексах: Підручник. К: Альтерпрес, 2019. 447 с.
16. 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.
17. Технологія продукції ресторанного господарства: навч. посіб. /Доценко В.Ф. та ін. К.: Кондор, 2019. 292 с.

18. Шалимінов О.В. Збірник рецептур національних страв та кулінарних виробів, правових, нормативно-правових та інших актів для закладів ресторанного господарства. 5-те вид. Київ: Арії, 2022. 992 с.

19. Jan Velisek, Richard Koplik, Karel Cejpek The Chemistry of Food: the textbook WILEY, 2020. 1000 p.

Голова фахової атестаційної комісії



Михайло РУТИНСЬКИЙ