

**МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ
ХЕРСОНСЬКИЙ ДЕРЖАВНИЙ УНІВЕРСИТЕТ**

ЗАТВЕРДЖУЮ

Голова Приймальної комісії

ректор Херсонського державного університету

«»  Олександр СПІВАКОВСЬКИЙ

2025 р.

ПРОГРАМА

фахового вступного випробування з **Основ готельно-ресторанної справи**

для здобуття ступеня вищої освіти «**бакалавр**»

на основі повної вищої освіти

(денна, заочна форми здобуття освіти)

Галузь знань J Транспорт та послуги

Спеціальності J2 Готельно-ресторанна справа та кейтеринг

Івано-Франківськ – 2025 р.

Затверджено на засіданні кафедри готельно-ресторанного та туристичного бізнесу
(протокол № 6 від 25 березня 2025 року)

Голова фахової-атестаційної
комісії (укладач програми)



(підпис)

Валентина БУРАК

ЗМІСТ

1. Загальні положення	3
2. Зміст програми	5
3. Перелік питань, що виносяться на фахове вступне випробування з основ готельно-ресторанної справи	8
4. Список рекомендованої літератури	11
5. Критерії оцінювання знань фахового вступного випробування	15

1. Загальні положення

Програма фахового вступного випробування з основ готельно-ресторанної справи складена для абітурієнтів, які вступають на навчання для здобуття ступеня «бакалавр» на 2 курс на вищій освіти відповідно до Державного стандарту освітньо- професійної підготовки.

Організація та проведення фахових вступних випробувань відбувається у порядку визначеному у Положенні про приймальну комісію Херсонського державного університету.

Мета вступного випробування – визначення рівня підготовленості вступників, які бажають навчатись у Херсонському державному університеті за спеціальністю J2 «Готельно-ресторанна справа та кейтеринг» та відбір претендентів на навчання за ступенем вищої освіти «бакалавр».

Форма фахового вступного випробування – проходить у формі усної співбесіди.

Тривалість фахового вступного випробування – загальний обсяг часу становить до 20 хвилин.

Результат фахового вступного випробування оцінюється за шкалою від 100 до 200 балів.

Перепусткою на тестування є паспорт.

Під час проведення вступного випробування не допускається користування електронними приладами, підручниками, навчальними посібниками та іншими матеріалами, якщо це не передбачено рішенням Приймальної комісії. У разі використання вступником під час вступного випробування сторонніх джерел інформації (у тому числі підказки) він відсторонюється від участі у випробуваннях, про що складається акт.

Вступники, які не з'явилися на фахове вступне випробування з основ готельно-ресторанної справи без поважних причин у зазначений за розкладом час, до участі у подальших іспитах і конкурсі не допускаються.

2. Зміст програми

Модуль 1. Основи кулінарної майстерності

Тема 1. Технологічні принципи виробництва і забезпечення якості кулінарної продукції.

Тема 2. Технологія виробництва бульйонів, відварів.

Тема 3. Технологія виробництва соусів.

Тема 4. Технологія напівфабрикатів з овочів, плодів, грибів.

Тема 5. Технологія напівфабрикатів із м'яса, м'ясопродуктів і м'яса диких тварин.

Тема 6. Технологія напівфабрикатів з птиці, кролика, дичини.

Тема 7. Технологія напівфабрикатів з риби, рибопродуктів та нерибної водної сировини (гідробіонтів).

Тема 8. Технологія виробництва напівфабрикатів і страв із круп, бобових і макаронних виробів.

Тема 9. Технологія напівфабрикатів, страв та кулінарних виробів з молока, яєць та продуктів їх переробки.

Тема 10. Технологія напівфабрикатів з борошна.

Тема 11. Технологія гарячих супів.

Тема 12. Технологія холодних супів.

Тема 13. Особливості технології охолоджених і швидкозаморожених напівфабрикатів різного ступеню готовності.

Тема 14. Технологія універсальних напівфабрикатів різного ступеня готовності, що виготовляються в закладах ресторанного господарства.

Тема 15. Технологія страв та кулінарних виробів з овочів, плодів, грибів.

Тема 16. Технологія страв та кулінарних виробів з круп, бобових та продуктів їх переробки.

Тема 17. Технологія страв та кулінарних виробів з молока, яєць та продуктів їх переробки.

Тема 18. Технологія страв та кулінарних виробів з м'яса, м'ясопродуктів та диких тварин.

- Тема 19. Технологія страв та кулінарних виробів з птиці, кролика та дичини.
- Тема 20. Технологія страв та кулінарних виробів з риби, рибопродуктів та нерибної водної сировини (гідробіонтів).
- Тема 21. Технологія холодних страв і закусок.
- Тема 22. Технологія десертів (солодких страв).
- Тема 23. Загальні відомості про напої.
- Тема 24. Технологія приготування холодних напоїв.
- Тема 25. Технологія приготування гарячих напоїв.
- Тема 26. Загальні відомості про види тіста, випечені, оздоблювальні напівфабрикати, готову продукцію.
- Тема 27. Технологія оздоблювальних напівфабрикатів.
- Тема 28. Технологія дріжджового тіста та виробів із нього.
- Тема 29. Технологія бісквітного тіста та виробів із нього.
- Тема 30. Технологія пісочного та листового тіста і виробів з них.
- Тема 31. Технологія різних видів тіста (пряничного, заварного, білково-збивного, вафельного, мигдального та ін.) та виробів із них.
- Тема 32. Загальні підходи щодо розробки меню для різних типів закладів ресторанного господарства та контингентів споживачів.

Модуль 2. Світовий туризм та готельне господарство

- Тема 1. Сутність туризму, фактори його розвитку, нормативна база організації туристичної діяльності.
- Тема 2. Класифікація видів туризму.
- Тема 3. Духовно-ціннісні й соціально-культурні аспекти пізнавального і паломницького туризму.
- Тема 4. Спортивно-оздоровчий туризм та особливості його розвитку.
- Тема 5. Значення туризму в розвитку світової економіки.
- Тема 6. Характеристика світової туристичної індустрії.
- Тема 7. Характеристика туристичної індустрії України.
- Тема 8. Характеристика туристичної індустрії Херсонщини.

Тема 9. Довідково-інформаційне забезпечення індустрії міжнародного туризму в глобальній комп'ютерній мережі Internet.

Тема 10. Готельне господарство в різних країнах світу.

Тема 11. Еволюція готельного бізнесу.

Тема 12. Характеристика основних видів готелів.

Тема 13. Класифікація засобів розміщення туристів.

Тема 14. Системи класифікації готелів.

Тема 15. Міжнародні готельні ланцюги.

Тема 16. Сучасні тенденції розвитку індустрії гостинності у світі.

Тема 17. Організація роботи туроператора та організація обслуговування туристів у готельних підприємствах.

Модуль 3. Товарознавство

Тема 1. Основи загального товарознавства.

Тема 2. Товарознавча характеристика борошна, хлібобулочних та макароних виробів.

Тема 3. Товарознавча характеристика свіжої та переробленої плодово-овочевої продукції.

Тема 4. Товарознавча характеристика крохмалю, цукру, меду, кондитерських виробів.

Тема 5. Товарознавча характеристика смакових товарів.

Тема 6. Товарознавча характеристика харчових жирів.

Тема 7. Товарознавча характеристика молока і молочних товарів.

Тема 8. Товарознавча характеристика яєць та яєчних продуктів.

Тема 9. Товарознавча характеристика м'яса та м'ясних товарів.

Тема 10. Товарознавство риби та рибних товарів.

Тема 11. Товарознавча характеристика харчових концентратів.

3. Перелік питань, що виносяться на фахове вступне випробування з основ готельно-ресторанної справи

1. Види послуг, що надаються ресторанним господарством.
2. Класифікація солодких страв.
3. Технологія приготування желе.
4. Класифікація напоїв.
5. Різновиди кави.
6. Сервірування. Види попереднього сервірування.
7. Організація постачання підприємств харчування.
8. Правила подачі холодних страв і закусок.
9. Правила подачі гарячих закусок.
10. Правила подачі супів.
11. Правила подачі солодких страв.
12. Технологічні закономірності виробництва продукції ресторанного господарства.
13. Роль соусів у харчуванні і кулінарії.
14. Характеристика фізико-хімічних процесів, що відбуваються у напівфабрикатах під час технологічної переробки.
15. Принципи конструювання композицій кулінарної продукції.
16. Класифікація і асортимент соусів, технологічні схеми виробництва.
17. Наукове обґрунтування технології приготування напівфабрикатів, кулінарних виробів і страв з яєць і яйцепродуктів та молочнокислого сиру.
18. Фізіологічне значення страв із картоплі, овочів, грибів.
19. Асортимент напівфабрикатів із різних видів птиці, дичини і кролика.
20. Технологічні схеми виробництва холодних напоїв.
21. Формування структурно-механічних властивостей, смаку,

кольору, втрати маси готової продукції.

22. Фізико-хімічні процеси, які відбуваються у сировині під час приготування кулінарних виробів і страв.

23. Технологія приготування борошняних страв.

24. Механічна обробка круп, бобових і макаронних виробів.

25. Технологічні схеми виробництва, принципи кулінарного використання великошматкових напівфабрикатів із яловичини, свинини, баранини, їх асортимент, вимоги до якості.

26. Формування структурно-механічних властивості січеної і котлетної мас.

27. Наукове обґрунтування вологої теплової обробки круп, бобових і макаронних виробів.

28. Технологія виробництва супів-пюре та супів на молоці.

29. Технологічні прийоми підготовки овочевої, м'ясної і рибної гастрономії для виробництва холодних страв і закусок.

30. Технологічна характеристика м'ясної сировини.

31. Сутність туризму, фактори його розвитку, нормативна база організації туристичної діяльності.

32. Класифікація видів туризму.

33. Духовно-ціннісні й соціально-культурні аспекти пізнавального і паломницького туризму.

34. Спортивно-оздоровчий туризм та особливості його розвитку.

35. Значення туризму в розвитку світової економіки.

36. Характеристика світової туристичної індустрії.

37. Характеристика туристичної індустрії України.

38. Характеристика туристичної індустрії Херсонщини.

39. Довідково-інформаційне забезпечення індустрії міжнародного туризму в глобальній комп'ютерній мережі Internet.

40. Готельне господарство в різних країнах світу.

41. Еволюція готельного бізнесу.

42. Характеристика основних видів готелів.
43. Класифікація засобів розміщення туристів.
44. Системи класифікації готелів.
45. Міжнародні готельні ланцюги.
46. Сучасні тенденції розвитку індустрії гостинності у світі.
47. Організація роботи туроператора та організація обслуговування туристів у готельних підприємствах.
48. Основи загального товарознавства.
49. Товарознавча характеристика борошна, хлібобулочних та макаронних виробів.
50. Товарознавча характеристика свіжої та переробленої плодово-овочевої продукції.
51. Товарознавча характеристика крохмалю, цукру, меду, кондитерських виробів.
52. Товарознавча характеристика смакових товарів.
53. Товарознавча характеристика харчових жирів.
54. Товарознавча характеристика молока і молочних товарів.
55. Товарознавча характеристика яєць та яєчних продуктів.
56. Товарознавча характеристика м'яса та м'ясних товарів.
57. Товарознавство риби та рибних товарів.
58. Товарознавча характеристика харчових концентратів.

4. Список рекомендованої літератури

Основна:

1. Про порядок встановлення категорій готелям та іншим об'єктам, що призначаються для надання послуг з тимчасового розміщення (проживання): Постанова Кабінету Міністрів України від 29.07.2009 р. в поточній редакції [Електронний ресурс]. – Режим доступу: <http://zakon5.rada.gov.ua/laws/show/803-2009-п>.
2. Послуги туристичні. Класифікація готелів : ДСТУ 4269:2003. – [Чинний від 2004-07-01]. – К. : Держспоживстандарт України, 2004. – 18 с. – (Національний стандарт України).
3. Андренко І. Б. Менеджмент готельно-ресторанного господарства: підручник / І. Б. Андренко, О. М. Кравець, І. М. Писаревський. – Харків: ХНУМГ, 2014. – 431 с.
4. Архіпов В. В. Організація обслуговування в закладах ресторанного господарства: навчальний посібник / В. В. Архіпов, В. А. Русавська. – К.: Центр учбової літератури, 2009. – 342 с.
5. Бойко М. Г. Організація готельного господарства: підручник / М. Г. Бойко, Л. М. Гопкало. – К.: Київ. нац. торг.-екон. ун-т, 2015. – 516 с.
6. Сирохман І.В. Товарознавство продовольчих товарів: підручник / Сирохман І.В., Задорожний І.М., Пономарьов П.Х. 4-е вид., переробл. І допов. – К. : Лібра, 2007. – 660 с.
7. Оснач О.Ф. Товарознавство: навч. посіб. / О.Ф. Оснач – К.: Центр навчальної літератури, 2004. – 223 с. 3.Рудавська Г.Б. Харчові концентрати: підручник / Г.Б. Рудавська, Є.В. Тищенко. Київ. нац. торг.-екон. ун-т, 2001. – 320.
8. Павлова В.А. Комерційне товарознавство: навч. посібник / В.А. Павлова та ін. – К.: Кондор, 2012. 286 с.
9. Теоретичні основи товарознавства / Ю.Т. Жук, В.А. Жук, Н.К. Кисляк, М.К. Кушнір, Н.Ю. Орлова, М.А. Салашинський. – К.: НМЦ «Укоопосвіта», 2000. – 336.
10. Галасюк С. С. Стандартизація, сертифікація туристичних послуг та ліцензування туристичної діяльності: навчальний посібник / С. С. Галасюк. – Одеса: Астропринт, 2011. – 208 с.

11. Давидова О. Ю. Ресторанний менеджмент: підручник / О. Ю. Давидова, А. І. Усіна, І. В. Сегеда. – Х. : ХНУМГ, 2014. – 279 с.

12. Ковешніков В. С. Організація готельно-ресторанної справи: навчальний посібник / В. С. Ковешніков, М. П. Мальська, Х. Й Роглев. – К.: Кондор, 2015. – 752 с.

13. Павлов О.В. Збірник рецептур борошняних кондитерських виробів: Навчально-практичний посібник / О.В. Павлов - К.: Профкнига, 2018. - 336 с.

Додаткова:

1. Левицька І. В. Готельна справа: навчальний посібник / І. В. Левицька, Н. В. Корж, Н. В. Онищук. – Вінниця: Едельвейс и К⁰, 2015. – 580 с.

2. Мальська М. П. Готельний бізнес: теорія і практика: підручник. – 2-ге видання, перероб. та доп. / М. П. Мальська, І. Г. Пандяк. – К.: Центр учбової літератури, 2012. – 472 с.

3. Мальська М. П. Ресторанна справа: технологія та організація обслуговування туристів (теорія та практика): підручник / М. П. Мальська, О. М. Гаталяк, Н. М. Ганич. – К.: Центр учбової літератури, 2013. – 304 с.

4. Новікова О.В., Вініченко К.П., та ін. Малювання та ліплення і сучасні способи оздоблення борошняних кондитерських виробів. Підручник. /О.В. Новікова та ін. – Х.:Світ Книг, 2014. – с.316.

5. Новікова О. В. Організація харчування та обслуговування туристів на підприємствах ресторанного господарства: навчальний посібник/ О. В. Новікова, Л. О. Радченко, К. П. Вініченко, Л. Д. Льовшина, П. П. Пивоваров.— Х.: Світ Книг, 2014. – 411 с.

6. Організація обслуговування у закладах ресторанного господарства: підручник / за ред. Н. О. П'ятницької. – 2-ге вид. перероб. та допов. – К.: Центр учбової літератури, 2011. – 584 с.

7. Основи готельно-ресторанної справи: навчальний посібник / Н. І. Данько, А. Ю. Парфіненко, П. О. Подлепіна, О. О. Вишневська. – Харків: ХНУ імені В. Н. Каразіна, 2017. – 288 с.

8. Пуцентайло П. Р. Економіка і організація туристично-готельного підприємства: навчальний посібник / П. Р. Пуцентайло. – К.: Центр учбової літератури, 2007. – 344 с.

9. HoReCa: навчальний посібник: у 3-х томах. Т. 1. Готелі / [А.А. Мазаракі, С.Л. Шаповал, С.В. Мельниченко та ін.]; за ред. А.А. Мазаракі. – 2-ге вид., виправл. і доповн. – К.: Київ. нац. торг.-екон. ун-т, 2017. – 412 с.

10. Корягіна М. Ф. Технологія продукції громадського харчування / М. Ф. Корягіна, А. І. Юліна, Т. Ф. Петренко. – К. : КНТЕУ, 2002. – 131 с.

11. Нутриціологія : навч. посібник / Н. В. Дуденко, Л. Ф. Павлоцька, І. В. Цихановська та ін.; за заг. ред. Н. В. Дуденко. – Харків : Світ книг, 2013. – 560 с.

Інтернет ресурси:

1. Global Food Safety Initiative (Глобальна ініціатива з безпечності продуктів харчування – GFSI) [Електронний ресурс]. – Режим доступу : <http://www.theconsumergoodsforum.comstrategic-focus/productsafety/ourproductsafety-pillar>.

2. World Travel & Tourism Council (WTTC). URL : <http://www.wttc.org/research/economic-impact-research/country-reports/>

3. Система категоризації готелів HotelStars. URL : <https://www.hotelstars.eu>

4. Янчев А.В. Теоретичні основи організації обліку на підприємствах індустрії гостинності: міжнародний аспект / А.В. Янчев, Л.О. Кирильєва, О.В. Топоркова, Д.Д. Кирильєва [Електронний ресурс]. – Режим доступу: http://nbuv.gov.ua/j-pdf/esprstp_2014_1_8.pdf.

5. Нечаюк Л.І. Готельно-ресторанний бізнес: менеджмент / Л.І. Нечаюк, Н.О. Телеш [Електронний ресурс]. – Режим доступу: http://tourlib.net/books_ukr/nechauk22.htm.

6. Огляд українських готелів і ресторанів [Електронний ресурс]. – Режим доступу: <http://ukraine-for-business.com/ua/info-fortourists-in-ukraine/70-review-of-hotels-and-restaurants>.

7. Державна служба статистики України [Електронний ресурс]. – Режим доступу: www.ukrstat.gov.ua.

5. Критерії оцінювання фахового вступного випробування
з основ готельно-ресторанної справи

Шкала рейтингу за 200-бальною шкалою	Параметри оцінювання
190-200	Абітурієнт має глибокі, міцні і системні знання з дисципліни. Чітко володіє понятійним апаратом, відповіді повні на всі питання.
178-189	Абітурієнт має ґрунтовні знання з дисципліни. Вільно орієнтується в матеріалі, але допускає деякі неточності.
164-177	Абітурієнт знає програмний матеріал. Вільно орієнтується в матеріалі, але допускає деякі неточності та має деякі труднощі у формулюванні висновків.
141-163	Абітурієнт знає основні теми програмного матеріалу, але його знання мають загальний характер та не підкріплені прикладами.
130-140	Абітурієнт не знає значної частини матеріалу, при умові, що суть питання розкрита досить поверхнево, без належних висновків, або ці висновки носять лише узагальнюючий характер.
100-129	Абітурієнт має фрагментарні знання з програмного матеріалу, відповіді на запитання не правильні, висновки не вірні або відсутні.
0-99	Абітурієнт повністю не знає програмного матеріалу.