

МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ  
ВСП «ЛЬВІВСЬКИЙ ФАХОВИЙ КОЛЕДЖ ХАРЧОВОЇ І ПЕРЕРОБНОЇ  
ПРОМИСЛОВОСТІ НАЦІОНАЛЬНОГО УНІВЕРСИТЕТУ ХАРЧОВИХ ТЕХНОЛОГІЙ»



ЗАТВЕРДЖУЮ  
В. о. директора

Г. В. Дідик

«23» квітня 2024 року

ПРОГРАМА ФАХОВОЇ УСНОЇ ВСТУПНОЇ СПІВБЕСІДИ  
ДЛЯ ЗДОБУТТЯ ОСВІТНЬО – КВАЛІФІКАЦІЙНОГО РІВНЯ  
ФАХОВИЙ МОЛОДШИЙ БАКАЛАВР  
ГАЛУЗИ ЗНАНЬ 24 «СФЕРА ОБСЛУГОВУВАННЯ»  
СПЕЦІАЛЬНОСТІ 241 «ГОТЕЛЬНО-РЕСТОРАННА СПРАВА»  
(НА БАЗІ ОСВІТНЬО – КВАЛІФІКАЦІЙНОГО РІВНЯ  
КВАЛІФІКОВАНОГО РОБІТНИКА)

Розглянуто і схвалено на засіданні  
Приймальної комісії коледжу  
Протокол № 3 від  
«23» квітня 2024 р.

Відповідальний секретар

 М.З. Піх

Голова фахової атестаційної комісії

 Н.А. Черediaк

## ВСТУП

Динаміка розвитку туризму й готельного господарства в Україні висуває високі вимоги до рівня підготовки кадрів сфери обслуговування. Таким чином, актуальність підготовки фахівців даного напрямку зумовлена об'єктивними потребами ринкової економіки в розвитку нових форм підприємництва – туристично-готельного напрямку.

Дисципліни професійного спрямування «Готельно-ресторанна справа» є спеціальними і охоплюють конкретні фахові напрями щодо організації обслуговування споживачів у різних засобах розміщення, надання основних та додаткових готельних послуг, управління готельним підприємством, координації діяльності різних структурних підрозділів у процесі надання певних видів послуг та дотриманні при цьому відповідних санітарно-гігієнічних вимог.

Вступне випробування проводиться у формі усної індивідуальної співбесіди з метою виявити рівень підготовки вступника, ступінь володіння професійними знаннями та вмінням виконання виробничих функцій.

На співбесіду виносяться такі дисципліни:

- Технологія обслуговування в туристичних комплексах та готелях;
- Санітарія і гігієна в підприємствах готельного типу;
- Основи галузевої економіки і підприємництва; □ Будівлі і обладнання туристичних комплексів.

До програми додається список рекомендованої літератури.

## *РОЗДІЛ 1. Технологія обслуговування в туристичних комплексах та готелях*

### **Тема 1. Основи готельної справи.**

Історія індустрії гостинності (готельної справи). Основні поняття індустрії гостинності.

### **Тема 2. Класифікація засобів розміщення.**

Основні поняття засобів розміщення. Класифікація засобів розміщення. Характеристика номерів різних категорій.

### **Тема 3. Обслуговуючі технологічні цикли «Клінінгові технології».**

Види прибиральних робіт. Технологія прибирання житлової кімнати. Технологія прибирання санітарного вузла. Технологічні операції різних типів прибирання житлових приміщень готелю. Візок покоївки. Мийні та дезінфікуючі засоби.

### **Тема 4. Правила поведінки персоналу готелів.**

Поведінковий стандарт. Поняття обслуговування у готелях. Правила поведінки персоналу готелів.

### **Тема 5. Білизняне господарство.**

Матеріально-технічне забезпечення готелю. Норми і правила ведення білизняного господарства. Періодичність заміни рушників та постільної білизни. Розрахунок білизни.

### **Тема 6. Обслуговуючий технологічний цикл «Ведення білизняного господарства».**

Технологічні операції обслуговуючої технології «Ведення білизняного господарства». Технологія сортування та маркування білизни. Здійснення дрібного ремонту. Знос та списання білизни.

### **Тема 7. Обслуговуючий технологічний цикл «Використання засобів для миття і чищення».**

Технологія чищення скла і дзеркал, миючі засоби, їх властивості, інвентар, обладнання. Технологія миття та чищення посуду. Технологія чищення меблів, мідних та латунних поверхонь, килимів та ковролінів та догляду за підлогою. Видалення різного типу плям.

### **Тема 8. Технологічний процес експлуатації житлового поверху.**

Технологія прибирання холів, рекреаційних зон. Прибирання загальних санвузлів. Догляд за рослинами.



## **РОЗДІЛ 2. Санітарія і гігієна в підприємствах готельного типу**

**Тема 1. Вступ. Закон України « Про забезпечення санітарного благополуччя населення».**

Закон України «Про забезпечення санітарного та епідеміологічного благополуччя населення». Роль та значення державного санітарного нагляду в Україні. Медично-санітарні формальності.

**Тема 2. Поняття «санітарія» і «гігієна».**

Розкриття понять «санітарія» і «гігієна». Гігієнічні норми. Види гігієни. Санітарно-гігієнічні вимоги до готельних комплексів. Благоустрій територій готельних комплексів. Прибирання території, вивезення сміття, утримання вітрин, вивісок, зовнішньої реклами.

**Тема 3. Загальна гігієна.**

Гігієна повітряного середовища, фізичні та хімічні властивості повітря. Мікробне забруднення повітряного середовища.

**Тема 4. Санітарно-гігієнічні вимоги до водопостачання, каналізації, освітлення та вентиляції. Мікроклімат жилих приміщень готелів.**

Наявність внутрішнього водопроводу і каналізації. Основні гігієнічні вимоги до якості питної води, гігієнічна оцінка джерел водопостачання. Стан санітарних вузлів загального користування. Основні гігієнічні вимоги до приладів освітлення. Натуральне і штучне освітлення. Гігієнічне значення вентиляції.

Мікроклімат жилих приміщень, його складові частини.

**Тема 5. Загальні відомості про інфекційні захворювання.**

Класифікація інфекційних захворювань. Інфекційні захворювання які передаються через дихальні шляхи, кишкові, кров'яні інфекції, інфекції шкіри. Профілактика інфекційних хвороб протиепідемічні заходи.

**Тема 6. Харчові отруєння і їх профілактика. Бактеріальні і небактеріальні отруєння. Гельмінтози.**

Причини виникнення і класифікація харчових отруєнь. Бактеріальні отруєння (сальмонельози, харчові інтоксикації). Отруєння небактеріального походження. Мікротоксикози.

**Тема 7. Санітарно-гігієнічні вимоги до збереження білизни, інвентарю в готельних комплексах.**

Вимоги до якості білизни. Збереження білизни.

**Тема 8. Організація дезінфікаційних заходів в готельних комплексах.**

Поняття „дезінфекція”, види та методи здійснення. Дезінфекція, дезинсекція та дератизація. Методи виконання.

**Тема 9. Санітарні вимоги при роботі з отрутохімікатами.**

Небезпека отрутохімікатів для здоров'я людини. Запобіжні заходи при роботі з отрутохімікатами.

**Тема 10. Перша медична допомога персоналу готельних комплексів проживаючим до приходу лікаря.**

Перша медична допомога, її значення. Загальноприйняті правила для надання першої медичної допомоги. Аптечка першої допомоги.

**Тема 11. Особиста гігієна персоналу готельних комплексів.**

Догляд за шкірою, косметичні засоби. Догляд за нігтями, волоссям, шкірою ніг. Гігієна ніг, зубів і порожнини рота, догляд за тілом.

**Тема 12. Характеристика і профілактика особливо небезпечних інфекційних захворювань і харчових отруєнь, гельмінтозів.**

Характеристика повітряно – крапельних інфекцій, шляхи передачі, профілактика. Небезпечні харчові інфекції, які передаються через воду, забруднені харчові продукти. Кров'яні і шкірні інфекції. Харчові отруєння бактеріального походження харчові токсикоінфекції і інтоксикації, не бактеріальні отруєння, мікротоксикози. Глисти, шляхи зараження глистами людей, профілактика.

### **РОЗДІЛ 3. Основи галузевої економіки і підприємництва** Тема

#### **1. Предмет та завдання дисципліни.**

Предмет економічної науки. Основна мета та завдання курсу. Фактори виробництва. Економічний зміст процесів виробництва, обміну, розподілу та споживання.

**Тема 2. Основи галузевої структури економіки України.**

Поняття суспільного поділу та його роль у формуванні галузей народного господарства. Структура галузевої економіки України.

**Тема 3. Підприємництво, як форма діяльності в умовах ринкової економіки.**

Ринок і його функції. Попит і пропозиція. Вплив попиту і пропозиції на ціни в сфері готельних послуг. Загальне поняття про підприємство сфери готельних послуг, їх класифікація. підприємств України. Правові основи функціонування підприємства (фірми) в умовах ринкової економіки.

**Тема 4. Виробнича діяльність підприємства.**

Виробнича діяльність структур підприємств галузі. Головні елементи виробничої діяльності: ресурси, фактори, тенденції. Показники виробничої діяльності підприємства в різних сферах галузі: витрати, доходи, прибуток.

**Тема 5. Кадри підприємств і продуктивність праці.**

Кадри як фактор виробництва, їх склад і структура. Поняття ринку праці, особливості його формування та регулювання. Продуктивність праці та її основні показники.



#### **Тема 6. Якість продукції та її показники.**

Поняття якості продукції, основні показники якості. Державні стандарти якості. Сертифікація продукції.

#### **Тема 7. Оплата праці.**

Заробітна плата, її економічний зміст та значення. Форми та системи оплати праці на підприємствах різних галузей.

#### **Тема 8. Основи підприємництва.**

Підприємництво, його суть, принципи і форми. Нормативно-правова база підприємницької діяльності.

#### **Тема 9. Особливості сфери готельних послуг.**

Поняття «індустрія гостинності», готельне господарство, послуга. Особливості функціонування готельного господарства. Основні функції сфери послуг. Види послуг.

#### **Тема 10. Науково-технічний прогрес і його впровадження в сферу готельних послуг.**

Загальне поняття про науково-технічний прогрес. Основні напрямки науково-технічного прогресу в сфері готельних послуг.

### *РОЗДІЛ 4. Будівлі і обладнання туристичних комплексів*

#### **Тема 1. Будинки готелів і туристичних комплексів. Оздоблювальні матеріали для архітектурних робіт.**

Загальні відомості про будинки туристичних комплексів. Оздоблювальні матеріали для архітектурних робіт в туристичних комплексах. Архітектурно-планова структура туристичних комплексів. Об'ємно-просторова композиція та функціональні взаємозв'язки в туристичних комплексах.

#### **Тема 2. Конструктивні елементи будинків, готелів, туристичних комплексів та їх експлуатація.**

Конструктивні елементи будинків туристичних комплексів. Експлуатація будинків туристичних комплексів. Характеристика конструктивних схем і елементів будинків туристичних комплексів. Раціональне використання території туристичних комплексів.

#### **Тема 3. Інженерне обладнання будинків готелів і туристичних комплексів.**

Інженерне обладнання будинків туристичних комплексів. Характеристика санітарно-технічного та інженерного обладнання туристичних комплексів. Автоматизація управління та контролю систем обладнання туристичних комплексів.

## Рекомендована література

- 1) Конституція України.
- 2) Господарський кодекс України.
- 3) Кодекс законів України про працю.
- 4) Про туризм: Закон України від 18.11.03, №1282-IV.
- 5) Про курорти: Закон України від 05.10.2000, №1775-III.
- 6) Про захист прав споживачів: Закон України від 15.12.93, №3682-XII.
- 7) Про пожежну безпеку: Закон України від 12.09.02, №138-IV.
- 8) Про державну статистику: Закон України від 17.09.92, №2614-12.
- 9) Про стандартизацію: Закон України від 17.05.01, №2408-III.
- 10) Послуги туристичні. Засоби розміщення. Терміни та визначення: ДСТУ 4527:2006.
- 11) Про державний нагляд за додержанням стандартів, норм і правил та відповідальність за їх порушення: Декрет Кабінету Міністрів України від 8.04.93 №30-93.
- 12) Про затвердження Порядку надання послуг з тимчасового розміщення (проживання): Постанова Кабінету Міністрів України від 15.03.06. №297.
- 13) Про затвердження порядку встановлення категорій готелям та іншим об'єктам, що призначаються для надання послуг з тимчасового розміщення (проживання): Постанова Кабінету Міністрів України від 29.07.09 №803.
- 14) ДСТУ 3279-95 «Стандартизація послуг. Основні положення».
- 15) ДСТУ 4281:2004 «Заклади ресторанного господарства».
- 16) ДСТУ 4268:2003 «Послуги туристичні. Засоби розміщення. Загальні вимоги».
- 17) ДСТУ 4269:2003 «Класифікація готелів».
- 18) Збірник нормативних документів державного регулювання у сфері ресторанного бізнесу / Уклад.: О.І.Черевко, Л.П. Малюк, Г.В. Дейниченко. Харків: «Фавор ЛТД», 2003.
- 19) Класифікація "Правила роботи закладів (підприємств ) громадського харчування (Наказ №219 від 24.07.2002р. Міністерства економіки та з питань європейської інтеграції України).
- 20) Андрушків Б.М., Кузьмін О.Є. Основи менеджменту. - Львів: Світ.-1998.
- 21) Архіпов В.В, Іванникова Т.В, Архіпова А.В, Ресторана справа.
- 22) Архіпов В.В, « Організація ресторанного господарства ».
- 23) Байлик С. И. Гостиничное хозяйство: обслуживание, организация, управление. – К.: ВИРА-Р (дополн.), 2006 .
- 24) Білоруська Й. С. Основи мікробіології, санітарії та гігієни: Київ, 2003.
- 25) Бондаренко Г. Менеджмент гостиничниц и ресторанов. Учебное пособие. Минск, 2006.



- 26) Волков Ю. Ф. Технология гостиничного обслуживания.–М.:Феникс, 2003. 27) Виноградський М.Д., Виноградська А.М., Шкапова О. М. Менеджмент організації: навч. Посібник.-2-е вид., перероб. і доп. – К.: Кондор, 2002.-654 с.
- 28) Кабушкин Н. И., Бондаренко Г. А. Менеджмент гостиниц и ресторанов: Уч. пособие. – Минск: ООО «Новое знание», 2000.
- 29) Казакова З.А., Поминова К.М., Меншикова А.Г. Основы физиологии питания гигиена и санитария. - М.: Экономика, 1978.
- 30) Корзун В. Н. Гігієна харчування - Київський національний торговельно-економічний університет, 2003.
- 31) Ляпина А. Ю. Организация и технология гостиничного обслуживания: учебн. Для нач. проф. образования / Под ред. канд. пед. наук. А. Ю. Ляпина. – М.: ПрофОбрИздат, 2001.
- 32) Мальська П.П., Худо В.В, Цибух В.І. Основы туристического бизнеса: Навчальний посібник. – К.: Центр навчальної літератури, 2004. – 272 с.
- 33) Малыгина В.Ф., Меншикова А.Г., Поминова К.М. Основы физиологии питания, гигиены и санитарии. - М.: Экономика, 1983.
- 34) Олійник О.М. Основы фізіології та гігієни харчування. – Львів; “ОріянаНова“,1998.
- 35) Основы экономики готельного та ресторанного господарства / Кузнецова Н. М. - Навч. посібник, Київ, 1997.
- 36) Пуцентейло П.Р. Економіка і організація туристично-готельного підприємництва: Навчальний посібник. – К.: Центр учбової літератури, 2007. – 344 с.
- 37) Роглев Х.Й. Основы готельного менеджменту. Навчальний посібник. - К.: Кондор, 2005. - 408 с.
- 38) Сокол Т.Г. Організація обслуговування в готелях і туристичних комплексах. Підручник. – К.: Альтерпрес, 2009. – 447 с.
- 39) Тарасенко І.І Устаткування в готельному і ресторанному господарстві: Опорний конспект лекцій курсу для студентів спеціальностей 7.050201 «Менеджмент організацій», спеціалізації 7.050201.02 «Менеджмент туристичної індустрії», 7.050201.04 «Менеджмент готельно-ресторанного бізнесу»: ЦПНМВ КНЕУ, 2007, - 77с.
- 40) Материально-техническая база и оформление гостини и туркомплексов: Учебник для сред. проф. образования / И.Ю.Ляпина, Т.Л.Игнатьева, С.В.Безрукова. - М.: Издательский центр «Академия», 2004. - 256 с.
- 41) Чудновский А. и др. Специализированные кадры для гостинично-туристского комплекса: кого готовят вузы Москвы? // Пять звезд. М., 1998. №3. С.38-40.



- 42) Федорченко В.К., Лук'янов Л.Г., Дорошенко Т.Т., Мініч І.М. Уніфіковані технології готельних послуг: Навчальний посібник. – К.: Вища школа, 2001. – 237 с.
- 43) [www.hotelline.ru](http://www.hotelline.ru)
- 44) [www.new-hotel.ru](http://www.new-hotel.ru)
- 45) [www.restorus.com](http://www.restorus.com)
- 46) [www.horeca-portal.ru](http://www.horeca-portal.ru)
- 47) [www.hospitality.ru](http://www.hospitality.ru)

### Загальні критерії оцінювання навчальних досягнень вступників

Бали	Рівні навчальних досягнень
1	Абітурієнт розрізняє об'єкти вивчення
2	Абітурієнт відтворює незначну частину навчального матеріалу, має нечіткі уявлення про об'єкт вивчення
3	Абітурієнт відтворює частину навчального матеріалу; з допомогою викладача виконує елементарні завдання
4	Абітурієнт з допомогою викладача відтворює основний навчальний матеріал, може повторити за зразком певну операцію, дію
5	Абітурієнт відтворює основний навчальний матеріал, здатний з помилками й неточностями дати визначення понять, сформулювати правило
6	Абітурієнт виявляє знання й розуміння основних положень навчального матеріалу. Відповідь його(її) правильна, але недостатньо осмислена. Вміє застосовувати знання при виконанні завдань за зразком
7	Абітурієнт правильно відтворює навчальний матеріал, знає основоположні теорії і факти, вміє наводити окремі власні приклади на підтвердження певних думок, частково контролює власні навчальні дії
8	Знання абітурієнта є достатніми, він (вона) застосовує вивчений матеріал у стандартних ситуаціях, намагається аналізувати, встановлювати найсуттєвіші зв'язки і залежність між явищами, фактами, робити висновки, загалом контролює власну діяльність. Відповідь його (її) логічна, хоч і має неточності
9	Абітурієнт добре володіє вивченим матеріалом, застосовує знання в стандартних ситуаціях, вміє аналізувати й систематизувати інформацію, використовує загальновідомі докази із самостійною і правильною аргументацією
10	Абітурієнт має повні, глибокі знання, здатний(а) використовувати їх у практичній діяльності, робити висновки, узагальнення
11	Абітурієнт має гнучкі знання в межах вимог навчальних програм, аргументовано використовує їх у різних ситуаціях, вміє знаходити інформацію та аналізувати її, ставити і розв'язувати проблеми
12	Абітурієнт має системні, міцні знання в обсязі та в межах вимог навчальних програм, усвідомлено використовує їх у стандартних та нестандартних ситуаціях. Уміє самостійно аналізувати, оцінювати, узагальнювати опанований матеріал, самостійно користуватися джерелами інформації, приймати рішення

Під час співбесіди екзаменатор записує питання і позначає правильність відповідей в аркуші співбесіди. Після закінчення співбесіди аркуш підписується



вступником та екзаменаторами. Інформація про результати співбесіди оголошується вступникові в день її проведення.

Форма проведення індивідуальних усних співбесід – очна.

У разі використання заборонених джерел абітурієнт на вимогу члена комісії залишає аудиторію та одержує загальну нульову оцінку.

**ТАБЛИЦЯ**  
переведення отриманих балів за 12-бальною шкалою в шкалу 100-200

Бал за 12-бальною шкалою	Оцінки за 100-200-бальною шкалою
1	не склав
2	не склав
3	не склав
4	100
5	112
6	124
7	136
8	148
9	161
10	174
11	187
12	200

Голова комісії \_\_\_\_\_  Н.А. Черediaк