

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

ЗАТВЕРДЖУЮ

Директор

_____ Г. В. Дідик

«__» _____ 2025 року

ПРОГРАМА ФАХОВОЇ УСНОЇ ВСТУПНОЇ СПІВБЕСІДИ ДЛЯ
ЗДОБУТТЯ ОСВІТНЬО – КВАЛІФІКАЦІЙНОГО РІВНЯ
ФАХОВИЙ МОЛОДШИЙ БАКАЛАВР ГАЛУЗІ ЗНАНЬ І
«ТРАНСПОРТ ТА ПОСЛУГИ»
СПЕЦІАЛЬНОСТІ І2 «ГОТЕЛЬНО-РЕСТОРАННА СПРАВА ТА
КЕЙТЕРІНГ »(НА БАЗІ ОСВІТНЬО – КВАЛІФІКАЦІЙНОГО
РІВНЯ
КВАЛІФІКОВАНОГО РОБІТНИКА)

Розглянуто і схвалено на засіданні

Приймальної комісії коледжу

Протокол № ____ від

«__» _____ 2025 р.

Відповідальний секретар

_____ М.З. Піх

Голова фахової атестаційної комісії

_____ Т.І. Яцина

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 дрібногоремонту. 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, небактеріальні 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. Рациональне 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.Черев, 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 гостиниц 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. Основи туристичного бізнесу: Навчальний посібник. – К.: Центр навчальної літератури, 2004. – 272 с.

- 33) Малыгина В.Ф., Меньшикова 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 економіки готельного та ресторанного господарства / Кузнецова Н. М.
- Навч. посібник, Київ, 1997.
- 36) Пуцентайло 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.

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 залежності 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, уміє 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, уміє 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 _____ **Т.І. Яцина**