

МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ
СХІДНОЄВРОПЕЙСЬКИЙ НАЦІОНАЛЬНИЙ УНІВЕРСИТЕТ
ІМЕНІ ЛЕСІ УКРАЇНКИ



«Затверджено»

Голова приймальної комісії
Східноєвропейського національного
університету імені Лесі Українки

проф. А. В. Цьось

« 7 » лютого 2020 р.

ПРОГРАМА СПІВБЕСІДИ
ДЛЯ ВСТУПНИКІВ НА ОСНОВІ СТУПЕНЯ «БАКАЛАВР»,
«МАГІСТР», ОКР «СПЕЦІАЛІСТ»
ДЛЯ ЗДОБУТТЯ СТУПЕНЯ «МАГІСТР»
ЗІ СПЕЦІАЛЬНОСТІ 103 – «НАУКИ ПРО ЗЕМЛЮ»
(освітня програма – «Гідрологія»)

для іноземців та осіб без громадянства

ПОЯСНЮВАЛЬНА ЗАПИСКА

Програма співбесіди з «Основ готельно-ресторанної справи» орієнтована на підготовку вступників на основі ОКР «Молодший спеціаліст» для здобуття ОС «Бакалавр» зі спеціальності 241 – «Готельно-ресторанна справа». Вона відповідає змісту програми підготовки освітньо-кваліфікаційного рівня «Молодший спеціаліст», охоплює в повному обсязі основні категорії та поняття сфери обслуговування.

Вступник має знати основні напрями діяльності підприємства, методологічні та методичні засади планування діяльності підприємства, теоретичні засади формування та використання трудових та майнових ресурсів, основи організації закладів ресторанного господарства, організацію постачання закладів ресторанного господарства, організацію складського і тарного господарства, особливості організації виробництва кулінарної продукції в ринкових умовах, загальні принципи організації систем обслуговування у сфері ресторанного господарства, організацію процесу повсякденного обслуговування споживачів у закладах ресторанного господарства. Уміти розробляти і відпрацьовувати процедури в практичних завданнях; застосовувати методичний апарат та інструментарій зазначених дисциплін для оцінки ресурсів, процесів і результатів діяльності закладів ресторанного господарства. Абітурієнт повинен показати своє вміння орієнтуватися у фактичному матеріалі, знання найважливіших джерел його поповнення й оновлення, ознайомленість з працями та діяльністю видатних вчених, а також з фундаментальними науковими дослідженнями та періодичними виданнями.

Програма співбесіди містить питання з основних професійно-орієнтованих дисциплін:

1. «Географія туризму»
2. «Організація готельного господарства»
3. «Організація ресторанного господарства»

ГЕОГРАФІЯ ТУРИЗМУ

Класифікація туризму. Чинники розвитку туризму. Туристичне районування світу, основні таксономічні одиниці. Види туризму. Ознаки поділу туризму на групи. Класифікація туризму у працях провідних зарубіжних і вітчизняних фахівців. Стимулюючі та лімітуючі розвиток туризму чинники. Чинники розвитку географії туризму. Районування в міжнародному туризмі, його особливості та принципи, туристські макрорайони та мезорайони світу, їх специфіка та структура. Європейський туристський макрорайон: специфіка, районування. Причорноморський туристський мезорайон. Причорноморський туристський мезорайон. Прибалтійський туристичний мезорайон. Туристичний район Німеччина і країни Бенілюкс. Туристичний мезорайон Країни Європейської Півночі. Туристичний мезорайон Велика Британія та Ірландія. Альпійський туристичний мезорайон. Апеніно-Мальтійський мезорайон. Адріатичний туристський мезорайон. Туристичний мезорайон Греція. Піренейський туристичний мезорайон. Туристичний мезорайон Франція і Монако. Центральний туристичний мезорайон. Туристичний мезорайон Росія і Білорусь. Азійський туристський макрорайон: короткий огляд мезорайонів. Африканський туристський макрорайон: короткий огляд мезорайонів. Північноамериканський туристичний макрорайон: короткий огляд мезорайонів. Центральноамерикансько-Карибський макрорайон: короткий огляд мезорайонів. Південноамериканський туристичний макрорайон: короткий огляд мезорайонів. Австралійсько-Океанійський туристичний макрорайон: короткий огляд мезорайонів. Антарктичний туристичний макрорайон: короткий огляд мезорайонів.

ОРГАНІЗАЦІЯ ГОТЕЛЬНОГО ГОСПОДАРСТВА

Зміст основних понять готельного господарства. Стародавній період (IV тисячоліття до н.е. – 476р. н.е.). Період Середньовіччя (V–XV ст.). Новий час (XVI ст. – початок XX ст.). Готельне господарство світу на сучасному етапі. Особливості розвитку міжнародних готельних мереж. Проблеми і перспективи розвитку готельної індустрії. Види сучасних засобів розміщення. Системи класифікації готелів у світі. Модель та основні концепції

гостинності. Принципи діяльності готельного підприємства Правила надання готельних послуг. Призначення готелів, їх розташування у структурі міста. Основні фонди готельного господарства. Формування предметно-просторового середовища готелю. Інженерне і санітарно-технічне устаткування готельних комплексів. Організаційна структура управління готелем. Служби готельного підприємства. Технологія та організація прийому – розміщення – виїзду гостей у готелях. Нічний аудит. Обслуговування гостей у житловій частині готелю. Обслуговування нежитлових приміщень готелю. Організація надання основних і додаткових послуг. Технологія торгово-побутового і інформаційного обслуговування в готелі. Готельна анімація. Забезпечення безпеки готелю. Якість готельних послуг та культура обслуговування в готелі. Обслуговування VIPклієнтів. Інфраструктура готелю. Менеджмент гостинності.

ОРГАНІЗАЦІЯ РЕСТОРАННОГО ГОСПОДАРСТВА

Ресторанне господарство як складова частина індустрії гостинності. Приміщення та обладнання для організації процесу обслуговування. Столовий посуд, набори, білизна. Меню в закладах ресторанного господарства. Підготовка до обслуговування споживачів у закладах ресторанного господарства. Подавання страв і напоїв. Обслуговування споживачів напоями. Загальна характеристика методів і форм обслуговування. Обслуговування бенкетів. Особливості обслуговування прийомів за протоколом. Організація кейтерінгового обслуговування. Організація дозвілля в закладах ресторанного господарства. Організація обслуговування тютюновими виробами в закладах ресторанного господарства. Організація обслуговування в ресторанах. Організація обслуговування в барах. Організація обслуговування у кав'ярні. Організація обслуговування в закладах ресторанного господарства з чайною концепцією. Організація обслуговування в закладах ресторанного господарства для дітей. Організація обслуговування в закладах ресторанного господарства при готелі. Організація обслуговування учасників ділових, культурних, громадських та спортивних заходів. Особливості обслуговування туристів. Організація обслуговування пасажирів на транспорті. Організація харчування в торговельних і торговельно-розважальних комплексах. Організація обслуговування за місцем роботи. Організація обслуговування споживачів за місцем навчання.

ОРІЄНТОВНИЙ ПЕРЕЛІК ПИТАНЬ ДО СПІВБЕСІДИ «ГЕОГРАФІЯ ТУРИЗМУ»

1. Основні тенденції розвитку туризму на сучасному етапі. Чинники, що визначають передумови, характер й ступінь розвитку міжнародного туризму.
2. Географія туризму як галузь географічних знань, об'єкт, предмет та завдання вивчення.
3. Туристичне районування світу. Особливості районування в міжнародному туризмі.
4. Рекреаційно-туристські мезорайони та їх характеристика: країни Європейської Півночі (Швеція, Норвегія).
5. Рекреаційно-туристські мезорайони та їх характеристика: Центральний (Чехія, Угорщина).
6. Рекреаційно-туристські мезорайони та їх характеристика: Причорноморський (Румунія, Україна, Болгарія).
7. Рекреаційно-туристські мезорайони та їх характеристика: Адріатичний (Чорногорія, Хорватія).
8. Рекреаційно-туристські мезорайони та їх характеристика: Піренейський.
9. Рекреаційно-туристські мезорайони та їх характеристика: Апенніно-Мальтійський.
10. Рекреаційно-туристські мезорайони та їх характеристика: Франція та Монако.
11. Рекреаційно-туристські мезорайони та їх характеристика: Велика Британія та Ірландія.
12. Рекреаційно-туристична характеристика складових Північноамериканського макрорайону (США).
12. Рекреаційно-туристична характеристика складових Північноамериканського макрорайону (Канада, Мексика).

13. Рекреаційно-туристична характеристика Південноамериканського макрорайону (Бразилія, Аргентина).
14. Рекреаційно-туристична характеристика складових Австралійсько-Океанійського макрорайону (Австралія, Нова Зеландія).
15. Рекреаційно-туристична характеристика складових Азійського макрорайону (Індонезія, Таїланд, Сінгапур).
16. Рекреаційно-туристична характеристика складових Азійського макрорайону (Китай, Японія).
17. Рекреаційно-туристична характеристика складових Азійського макрорайону (Об'єднані Арабські Емірати, Ізраїль).
18. Географія релігійного туризму світу.
19. Основні типи курортів світу. Лікувально-оздоровчий туризм в Європі.
20. Характеристика екологічного туризму (особливості, географія поширення, різновиди).
21. Характеристика сільського зеленого туризму (особливості, географія поширення, різновиди).
22. Гастрономічний туризм (особливості, географія поширення, різновиди).
23. Індустріальний туризм (особливості, географія поширення, різновиди).

ОРІЄНТОВНИЙ ПЕРЕЛІК ПИТАНЬ ДО СПІВБЕСІДИ «ОРГАНІЗАЦІЯ ГОТЕЛЬНОГО ГОСПОДАРСТВА»

1. Історія розвитку засобів розміщення (Стародавній період (IV тисячоліття до н.е. – 476 р. н.е.). Період Середньовіччя (V – XV ст.). Новий час (XVI ст. – початок XX ст.)).
2. Готельне господарство світу на сучасному етапі.
3. Особливості розвитку міжнародних готельних мереж.
4. Види сучасних засобів розміщення.
5. Системи класифікації готелів у світі.
6. Формування предметно-просторового середовища готелю.
7. Інженерне і санітарно-технічне устаткування готельних комплексів.
8. Технологія торгово-побутового та інформаційного обслуговування в готелі.
9. Обслуговування VIP клієнтів.
10. Організація прийому, розміщення та виїзду гостей.
11. Розрахунок за проживання й послуги в готелі.
12. Обслуговування гостей у житловій частині готелю.
13. Обслуговуючий технологічний цикл «Клінінгові технології».
14. Обслуговуючий технологічний цикл «Ведення білизняного господарства».
15. Обслуговування нежитлових приміщень готелю.
16. Організація надання основних і додаткових послуг.
17. Правила надання готельних послуг.
18. Організація роботи служби прийому і розміщення та обслуговування.
19. Сучасні системи бронювання місць у готелях.
20. Організація обслуговування туристів у готелях.
21. Технологія прибиральних робіт у приміщеннях готелів.
22. Управління персоналом готельного комплексу.

ОРІЄНТОВНИЙ ПЕРЕЛІК ПИТАНЬ ДО СПІВБЕСІДИ «ОРГАНІЗАЦІЯ РЕСТОРАННОГО ГОСПОДАРСТВА»

1. Види форм організації виробництва в ресторанному господарстві.
2. Моделі виробничо-сервісного процесу в закладах ресторанного господарства.
3. Фактори впливу на виробного-торговельну структуру закладу ресторанного господарства.
4. Правила роботи закладів ресторанного господарства.
5. Загальні вимоги до закладів ресторанного господарства.
6. Типи закладів ресторанного господарства та їх характеристика.

7. Класифікаційні ознаки закладів ресторанного господарства.
8. Правила розташування страв у меню.
9. Характеристика меню різних видів.
10. Форми обслуговування споживачів у закладах ресторанного господарства.
11. Особливості організації послуг харчування для мешканців готельних комплексів.
12. Особливості організації послуг харчування за типом «Кейтеринг».
13. Особливості організації послуг харчування учасникам конгресного туризму.
14. Особливості організації послуг харчування на офіційних прийомах.
15. Характеристика основних етапів формування виробничої програми підприємств, цеху.
16. Правила роботи закладів ресторанного господарства.
17. Особливості організації обслуговування груп туристів в закладах ресторанного господарства.
18. Форми прискореного обслуговування споживачів в закладах ресторанного господарства.
19. Основні правила і технологія попереднього сервірування столів.
20. Особливості обслуговування бенкету «Фуршет».
21. Особливості обслуговування прийому «Коктейль».
22. Особливості обслуговування бенкету «Коктейль-фуршет».
23. Технологічний процес обслуговування офіційних прийомів.
24. Структура, зміст, функції меню, принципи складання.
25. Характеристика загальних принципів організації закладів ресторанного господарства та розробка шляхів їх удосконалення.
26. Організація складського господарства закладів ресторанного господарства та шляхи її удосконалення.

РЕКОМЕНДОВАНА ЛІТЕРАТУРА «ГЕОГРАФІЯ ТУРИЗМУ»

1. Александрова А. Международный туризм: Учебное пособие. – М.: Аспект-Пресс, 2001. – 464 с.
2. Бейдик О.О. Рекреаційне районування // ГЕУ, в 3-х т. – К.: Вид-во ім. М.П.Бажана, 1990. – Т.3. – С. 120.
3. Бейдик О.О. Тлумачний словник термінів з рекреаційної географії (географії туризму).- К.: Київський університет, 1993. – 56 с.
4. Биржаков М. Индустрия туризма. Перевозки. – СПб.: Герда, 2001. – 400 с.
5. Волошин Н. И. Правовое регулирование туристской деятельности. - М., 1998.-64с.
6. Географічна енциклопедія України: В 3-х т. – К.: Укр. енциклопедія. – Т. 1. – 1989. – 416 с.; Т. 2. – 1990. – 480 с.; Т. 3. – 1993. – 480 с.
7. Гуляев В.Г. Туризм. Экономика и социально-развитие. – М.: ФиС, 2003. – 304 с.
8. Дехтяр В.Д. Основи оздоровчо-спортивного туризму: Навч. посіб. для закл. освіт. – К.: Наук. світ, 2003. – 203 с.
9. Емельянов Б.В. Экскурсоведение: Учебник. – М.: Сов. спорт, 2002. – 216 с.
10. Закон України Про внесення змін до Закону України “Про туризм” від 18.11.2003 № 1282-ІУ // Український туристичний вісник. – 2004. - № 1. – С. 18-34.
11. Закон України “Про туризм” 1995 р., 15 вересня, № 324 / 95-ВР.
12. Зеленін С.М., Нікольський В.В. Основи туризму. – К.: Здоров’я, 1975. – 239 с.
13. Квартальнов В. Туризм: Учебник. – М.: ФиС, 2003. – 320 с.
14. Крачило Н.П. Основы туризмовеждения. – К.: Вища школа, 1980. – 117 с.
15. Крашко М.П. Краєзнавство і туризм: Навч. посібник. – К.: Вища школа, 1994. – 191 с.
16. Лукьянова Л.Г., Цыбух В.И. Рекреационные комплексы: Учебное пособие. – К. Вища школа, 2004. – 346 с.
17. Луцький А.А. Туризм для всіх. – Івано-Франківськ, 1996. – 142 с.
18. Мацола В.І. Рекреаційно-туристичний комплекс України. – Львів, 1997. – 259 с.
19. Мироненко Н.С., Бочарова М.Н. Рекреационные системы. – М.: Наука, 1986. – 194 с.

20. Мироненко Н.С., Твердохлебов И.Т. Рекреационная география. – М.: Наука, 1981. – 207 с.
21. Мороз С.А., Онопрієнко В.І., Бортник С.Ю. Методологія географічної науки. – К.: Заповіт, 1997. – 333 с.
22. Николаенко Д.В. Рекреационная география: Учеб. пособие. – М.: ВЛАДОС, 2001. – 288 с.
23. Основы туристической деятельности / Сост. Ильина Е. – М.: Сов. спорт, 2002. – 200 с.
24. Романов А. География туризма: Учебное пособие. – М.: Сов. спорт, 2002. – 464 с.
25. Рутинський М.Й. Географія туризму України. Навчально-методичний посібник: вид. 2-ге.- К.: Центр навчальної літератури, 2004. – 160 с.
26. Топчів О.Г. Основи суспільної географії: Навчальний посібник. – Одеса: Астропринт, 2002. – 560 с.
27. Федорченко В.К., Мініч І.М. Туристський словник-довідник: Навч. посіб. – К.: Дніпро, 2000. – 160 с.
28. Федорченко В.К. Теоретичні та методичні засади підготовки фахівців для сфери туризму. Монографія. – К.: Слово, 2004. – 472 с.
29. Шаблій О.І. Суспільна географія: теорія, історія, українознавчі студії. – Львів: ЛНУ імені І.Франка, 2001. – 744 с.

РЕКОМЕНДОВАНА ЛІТЕРАТУРА «ОРГАНІЗАЦІЯ ГОТЕЛЬНОГО ГОСПОДАРСТВА»

1. Туризм і готельне господарство: підручник / О.А. Агеєва, Д.Н. Акуленок, Н.М. Васильєв, Ю.Л. Васянін, М.А. Жукова. - М. : Екмос, 2004. - 400 с
2. Байлик СИ. Гостиничное хозяйство: учебник / СИ. Байлик. - 2-е изд. - К: Дакор, 2009. - 368 с.
3. Байлик СИ. Гостиничное хозяйство: проблемы, перспективы, сертификация / СИ.Байлик. - Х. : Харьк. гос. акад. гор. хоз-ва, 2004. – 332с.
4. Байлик СИ. Гостиничное хозяйство: организация, управление, обслуживание / СИ.Байлик. - Х. : Харьк. гос. акад. гор. хоз-ва, 2004. – 344с.
5. Банько В.К. Будівлі, споруди та обладнання туристських комплексів : навч. посіб. 2-ге вид., перероб. та доп. / В.К. Банько. - Д. : Акор, 2008. - 328 с
6. Бойко М.Г. Організація готельного господарства: підручник / М.Г. Бойко, Л.М.Гопкало. -К.: Київ. нац. торг.-екон. ун-т, 2006. - 494 с
7. Управління сучасним готельним комплексом : навч. посіб / Г.Б. Мунін, А.О. Змієв, Г.О. Зінов'єв та ін.; за ред. С.І. Дорогунцова. - К. : Ліра-К, 2005. - 520 с.
8. Роглев Х.И. Основы готельного менеджменту: навч. посіб. / Х.И.Роглев. - К. : Кондор, 2005.-408 с.
9. Сокол Т.Г. Організація обслуговування в готелях і туристичних комплексах / Т.Г.Сокол. - К. : Альтерпрес, 2009. - 447 с.
10. Уніфіковані технології готельних послуг: навч. посіб. / за ред. В.К. Федорченка, Л.Г.Лук'янова, Т.Т. Дорошенко, І.М. Мініч. - К. : Вища шк., 2001. – 368с.
11. Агафонова Л.Г., Агафонова О.Є. Туризм, готельний та ресторанний бізнес: ціноутворення, конкуренція, державне регулювання: Навч. посібник для студ. вищ. навч. закл./Київський ун-т туризму, економіки і права. - К.: Знання України, 2002. - 360 с.
12. Анисимов В.М. Кадровая служба и управление персоналом организации: Практическое пособие кадровика. - - М.: Экономика, 2003. - 703 с.
13. Апонін В.В., Олексин І.І., Шутовська Н.О., Футало Т.В. Організація і технологія надання послуг. Навч. посібник за редакцією професора В.В. Апоніна. - К.: Видавничий центр "Академія", 2006. -311 с.
14. Банько В.Г. Будівлі, споруди, обладнання туристських комплексів та їх експлуатація / Навчальний посібник. - К.: Центр інформаційних технологій. - 2006. - 292 с.
15. Білик Е.В.Сучасна енциклопедія етикету: 1000 правил і корисних порад.-Донецьк: ТОВ ВКФ "БАО", 2005.

16. Бойцова М., Пироженко О. Усе про облік та організацію готельного бізнесу. - Харків: Фактор, 2005. - 232 с.
17. Бочелюк В.Й., Бочелюк В.В. Дозвіллезнавство. Навчальний посібник. - К.: Центр навчальної літератури, 2006. - 208 с.
18. Волков Ю.Ф. Технология гостиничного обслуживания. - Ростов-на-Дону: Феникс, 2003. - 384 с.
19. Дядечко Л.П. Економіка туристичного бізнесу: Навч. посібник. - К.: Центр учбової літератури, 2007. - 224 с.
20. Закон України "Про внесення змін до Закону України "Про туризм" від 18 листопада 2003 р. № 1282-IV // Нормативно-правові акти України з питань туризму. - К.: Атака, 2004. - С. 3-29.
21. Навч. посіб. / За редакцією члена-кор. НАН України, д.е.н., професора СІ. Дорогунцова. - К.: Ліра - К, 2005. - 520 с.
22. Нечаюк Л.І., Нечаюк Н.Н. Готельно-ресторанний бізнес: менеджмент. Навчальний посібник. - К.: Центр навчальної літератури, 2006. - 346 с.
23. Радевич-Винницький Я. Етикет і культура спілкування: Навч. осіб.-2-е вид., перероб. і доп. - К.: Знання, 2006.
24. Роглев Х.И. Основи готельного менеджменту: Навч. посіб. - К.: Кондор, 2005.-408 с.
25. Роглев Х.Й., Маркелов В.М. Організація обслуговування в готельних комплексах. - К.: КУТЕП, 2004. - 174 с.
26. Ткаченко Т.І., Гаврилюк С.П. Економіка готельного господарства і туризму / Навч. посіб. - К.: КНТЕУ, 2005. - 179 с.
27. Управління сучасним готельним комплексом: Навч. посіб. / За ред. члена-кор. НАН України, д.е.н. проф. Дорогунцова СІ. К.: Ліра-К, 2005. - 520 с.
28. Федорченко В.К., Дьорова Т.А. Історія туризму в Україні. - К.: Вища школа, 2002. - 195 с.
29. Чорненька Н.В. Організація туристичної індустрії: Навчальний посібник. - К.: Атака, 2006.
30. Шаповал М.І. Основи стандартизації, управління якістю і сертифікації: Підручник.-3-е вид., перероб. і доп. - К.: Вид-во Європ. Ун-ту, 2002.

РЕКОМЕНДОВАНА ЛІТЕРАТУРА «ОРГАНІЗАЦІЯ РЕСТОРАННОГО ГОСПОДАРСТВА»

1. Громадське харчування. Терміни та визначення. ДСТУ 3862-99.- [Чинний від 1999-07-01]. - К.: Держспоживстандарт України, 1999. - 20 с. - (Національний стандарт України).
2. Заклади ресторанного господарства. Класифікація. ДСТУ 4281: 2004.- [Чинний від 2004-02-01]. - К.: Держспоживстандарт України, 2004. - 21 с. - (Національний стандарт України)
3. Збірник нормативних документів державного регулювання у сфері бізнесу / О.І.Черевко, Л.П. Малюк, Г.В. Дейниченко - Харків: "Фавор ЛТД", 2003. - 440с.
4. Радченко Л.А. Организация производства на предприятиях общественного питания / Л.А. Радченко. - Ростов-на-Дону, «Феникс», 2003. - 352 с.
5. Усов В.В. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания. Учебник / В.В. Усов. - М.: Издательский центр «Академия», 2004.- 416 с.
6. Барановский В.А. Организация обслуживания на предприятиях общественного питания [Серия «Учебники, учебные пособия»] / В.А. Барановский. - Ростов- на-Дону: «Феникс», 2004. - 352с.
7. Шаповалов Н. Н. Организация работы предприятий общественного питания / Н. Н. Шаповалов, В. М. Пивоваров, Г. А. Крымская. - М.: Экономика, 1990. - 272 с.
8. Пятницкая Н. А. Организация производства и обслуживания в общественном питании [Практикум] / Н.А. Пятницкая. - К.: Вища школа, 1990. - 271 с.
9. П'ятницька Г.Т., Менеджмент громадського харчування / Г.Т. П'ятницька, Н.О. П'ятницька. - К. Вища школа, 2001. - 654 с.

10. Пятницкая Н.А. Организация производства и обслуживания в общественном питании [Практикум] / Н.А. Пятницкая. – К.: Вища школа, 1990. – 271 с.
11. Беляев М. И. Организация производства и обслуживания в общественном питании / М. И. Беляев, И. Г. Бережной. – М.: Экономика, 1986. – 302 с.
12. Ридель Х. Бары и рестораны. Техника обслуживания / Х. Ридель – Ростов-на-Дону: «Феникс», 2002. – 352 с.
13. Захарченко М.Н. Обслуживание на предприятиях общественного питания / М.Н. Захарченко, Л.С. Кучер – М.: Экономика, 1986 – 272 с.
14. Аграновский А. Д. Организация производства в общественном питании. Уч. пособие для техникумов / А. Д. Аграновский. – М., 1990. – 254 с.
15. Фатхутдинов Р.А. Организация производства / Р.А. Фатхутдинов. – М: ИНФРА, 2002 – 350 с.
16. Зигель Л. Ресторанный сервис. Основы международной практики обслуживания для профессионалов и начинающих / Л. Зигель, С. Зигель. – М.: Центр полиграфии, 2003. – 378 с.
17. Петрищев Н.А. Карты организации труда на предприятиях общественного питания / Н.А. Петрищев. – К.: Техника, 1986. – 89 с.
18. Курочкин А.С. Организация производства: Учеб. Пособие / А.С. Курочкин. – К.: МАУП, 2001. – 216 с.

КРИТЕРІЇ ОЦІНЮВАННЯ ЗНАНЬ ВСТУПНИКІВ

Вступне випробування відбувається у формі співбесіди.

Критерії оцінювання:

- конкурсний бал вступника для здобуття ступеня бакалавра на основі освітньо-кваліфікаційного рівня молодшого спеціаліста (фахове випробування), оцінюється за шкалою від 1 до 3 балів. На співбесіді вступнику за кожну правильну відповідь із 3 завдань нараховується максимально 1 бал. Оцінювання знань вступників по кожному питанню здійснюється за шкалою від 0 до 1 балу та передбачає такі критерії оцінки: 0 балів - низький рівень; 0,5 бала - середній рівень; 1 бал - високий рівень. Максимальна кількість балів за результатами співбесіди становить максимально 3 бали.

Рівень підготовки вступника:

Результати виконання завдань дозволяють виявити рівень підготовки вступника:

3–2,5 бала;

2,4–2 бали;

1,9–1 бал;

0,9– 0 балів.

1 рівень (високий): 3–2,5 бала виставляється вступникам, які в повному обсязі виконали завдання, продемонстрували обізнаність з усіма поняттями, фактами, термінами; адекватно оперують ними при розв'язанні завдань; виявили творчу самостійність, здатність аналізувати факти, які стосуються наукових проблем. Усі завдання розв'язані (виконані) правильно, без помилок.

2 рівень (середній): 2,4–2 бали виставляється за умови достатньо повного виконання завдань. Розв'язання завдань має бути правильним, логічно обґрунтованим, демонструвати творчо-пізнавальні уміння та знання теоретичного матеріалу. Разом з тим, у роботі може бути допущено декілька несуттєвих помилок.

3 рівень (достатній): 1,9–1 бал виставляється за знання, які продемонстровані в неповному обсязі. Вони, зазвичай, носять фрагментарний характер. Теоретичні та фактичні знання відтворюються репродуктивно, без глибокого осмислення, аналізу, порівняння, узагальнення. Відчувається, що вступник недостатньо обізнаний з матеріалом джерел із навчальної дисципліни та не може критично оцінити наукові факти, явища, ідеї.

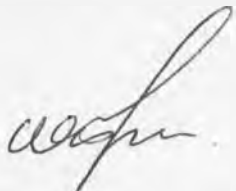
4 рівень (низький): 0,9–0 балів виставляється за неправильну або поверхневу відповідь, яка свідчить про неусвідомленість і нерозуміння поставленого завдання. Літературу з навчальної дисципліни вступник не знає, її понятійно-категоріальним апаратом не володіє. Відповідь засвідчує вкрай низький рівень володіння програмним матеріалом.

За результатами проведеної співбесіди приймається рішення про рекомендування/не рекомендування вступників до зарахування.

«Рекомендовано» – вступник знає теоретичний матеріал, повністю відповідає на поставлені запитання, вільно володіє понятійно-категоріальним апаратом, дає відповіді на додаткові запитання;

«Не рекомендовано» – вступник не володіє відповідним матеріалом, не дає відповіді на поставлене запитання.

Голова фахової
атестаційної комісії



Ю. М. Барський

Відповідальний секретар
приймальної комісії



А. М. Слащук