

**МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ
ВІННИЦЬКИЙ НАЦІОНАЛЬНИЙ АГРАРНИЙ УНІВЕРСИТЕТ**

Факультет менеджменту та права

ЗАТВЕРДЖУЮ

Ректор

_____ **В.А. Мазур**

від « ____ » _____ 2016 року

Програма

**вступного фахового випробування
для здобуття ступеня бакалавра
на основі освітньо-кваліфікаційного рівня “Молодший спеціаліст”
за напрямом 6.140101 “Готельно-ресторанна справа”**

Вінниця-2016

**МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ
ВІННИЦЬКИЙ НАЦІОНАЛЬНИЙ АГРАРНИЙ УНІВЕРСИТЕТ**

Факультет менеджменту та права

ЗАТВЕРДЖУЮ

Ректор

_____ **В.А. Мазур**

від «_____» _____ 2016 року

Програма

**додакового вступного випробування
для здобуття ступеня бакалавра
на основі освітньо-кваліфікаційного рівня “Молодший спеціаліст”
за напрямом 6.140101 “Готельно-ресторанна справа”**

Вінниця-2016

Програму підготували: Табенська О. І., Феняк Л. А., Коляновська Л. М.

Рекомендовано до видання Вченою радою факультету менеджменту та права (протокол від «___» _____ 2016 р. № _____)

Схвалено навчально-методичною комісією факультету менеджменту та права (протокол від «___» _____ 2016 р. № _____)

Рекомендовано до видання Вченою радою Вінницького національного аграрного університету

(протокол від «___» _____ 2016 р. № _____)

Схвалено науково-методичною комісією Вінницького національного аграрного університету

(протокол від «___» _____ 2016 р. № _____)

ЗМІСТ

ВСТУП	4
1. Мета вступного фахового випробування	5
2. ХАРАКТЕРИСТИКА ЗМІСТУ ПРОГРАМИ (опис основних розділів та їх короткий зміст)	5
3. Вимоги до здібностей і підготовленості абітурієнтів	6
4. Порядок проведення вступного фахового випробування	7
5. Структура екзаменаційного білета	7
6. Критерії оцінювання вступного фахового випробування	7
7. РЕКОМЕНДОВАНА ЛІТЕРАТУРА	7
8. ДОДАТКИ Додаток 1. Зразок виконання екзаменаційного завдання	9

ВСТУП

Освітньо-професійна програма підготовки бакалаврів забезпечує здобуття базової вищої освіти за напрямом «Готельно-ресторанна справа» на основі освітньо-кваліфікаційного рівня «Молодший спеціаліст». Освітньо-професійна програма підготовки бакалавра реалізується в університеті (нормативний термін навчання - два роки).

Особи, які успішно пройшли державну атестацію, отримують документи встановленого зразка про здобуття базової вищої освіти за напрямом та кваліфікацію бакалавра з готельно-ресторанної справи.

Освітньо-професійна програма підготовки бакалавра включає поглиблену фундаментальну, гуманітарну, соціально-економічну, спеціальну фахову та практичну підготовку.

1. Мета вступного фахового випробування

Метою та завданням вступних випробувань абітурієнтів на базі ОКР «Молодший спеціаліст» є визначення їх знань та вмінь, які вони одержали внаслідок освоєння освітньо-професійної програми підготовки, а також визначення рівня їх спроможності засвоєння програми ОКР «Бакалавр».

Абітурієнт зобов'язаний продемонструвати базові знання з циклів підготовки у відповідності до навчального плану.

2. Характеристика змісту програми (опис основних розділів та їх короткий зміст)

Програма вступних випробувань побудована у відповідності до ОКР «Бакалавр» напряму підготовки «Готельно-ресторанна справа» з урахуванням фахових базових знань та вмінь ОКР «Молодший спеціаліст». Вступні білети побудовані у формі письмових тестових завдань на базі навчальних дисциплін: економічна теорія, організація готельно-ресторанної справи, технологія продукції готельно-ресторанного господарства, товарознавство.

Економічна теорія

1. Виробництво матеріальних благ і послуг. Продукт і характер праці. Економічні потреби та інтереси. Виробничі ресурси.
2. Соціально-економічний устрій суспільства . Економічні системи та закони їх розвитку.
3. Товарне виробництво. Товар і гроші.
4. Ринок і механізм його функціонування. Конкуренція і ціноутворення.
5. Капітал: процес виробництва і нагромадження.
6. Домогосподарство в системі економічних відносин. Підприємництво та основні форми його організації. Функції та види підприємств (фірм).
7. Галузеві особливості виробництва і функціонування капіталу. Форми прибутку процент і рента.
8. Фінансово-кредитна система.
9. Економічна роль держави.
10. Суть і структура світового господарства. Форми міжнародних економічних відносин.

Організація готельно-ресторанної справи

1. Визначення, зміст та види готельних послуг.
2. Історія розвитку готельного господарства в Україні та світі.
3. Нормативно-правове регулювання готельної індустрії.
4. Організаційна структура готелю.
5. Загальні напрямки розвитку підприємств ресторанного господарства.
6. Організаційно-правові форми організації підприємств ресторанного господарства.

7. Класифікація закладів ресторанного господарства.

Технологія продукції готельно-ресторанного господарства

1. Одиничні показники якості кулінарної продукції. Органолептична оцінка кулінарних виробів.
2. Рецептури. Технологічні втрати продуктів.
3. Види варіння у технології теплової обробки. Способи розморожування, смаження продуктів.
4. Права та обов'язки суб'єктів ресторанного господарства.
5. Температура теплопередавального середовища. Рівень готовності виробів та поверхневе нагрівання продукту.
6. Галузеві стандарти та технологічні карти.

Товарознавство

1. Предмет, завдання і метод товарознавства.
2. Товарні властивості продовольчих і непродовольчих товарів.
3. Загальні поняття про стандартизацію і сертифікацію.
4. Споживчі властивості товарів.
5. Асортимент і класифікація товарів.
6. Маркування і кодування товарів.
7. Якість товарів та методи її оцінки.
8. Митний контроль за переміщенням товарів.
9. Правові аспекти фальсифікації товарів та заходи щодо їх переміщення.

3. Вимоги до здібностей і підготовленості абітурієнтів

Для участі у фахових вступних випробуваннях допускаються абітурієнти, які подали відповідні документи, згідно «Правил прийому до Вінницького національного аграрного університету».

Вступне випробування проводиться з метою перевірки рівня знань, умінь та навичок особи з навчальних дисциплін за програмою вищого навчального закладу.

4. Порядок проведення вступного фахового випробування

Програма вступних випробувань побудована у відповідності до ОКР «Бакалавр» напряму підготовки «Готельно-ресторанна справа» з урахуванням фахових базових знань та вмінь ОКР «Молодший спеціаліст». Вступні білети побудовані у формі тестових завдань на базі навчальних дисциплін.

5. Структура екзаменаційного білета

Екзаменаційний білет складається із 40 тестових завдань із різних

дисциплін фахової підготовки, на які слід дати відповідь у письмовій формі.

6. Критерії оцінювання вступного фахового випробування

Знання та вміння, продемонстровані абітурієнтом на вступному фаховому випробуванні незалежно від форми проведення, оцінюються за прийнятою в університеті 100-бальною шкалою (від 100 до 200 балів).

***Шкала оцінювання за 100-бальною шкалою (від 100 до 200 балів):
правильна відповідь на кожне тестове запитання - 2,5 бали;***

Оцінювання знань абітурієнтів за кількістю балів

Набрана кількість балів	Оцінка за 5-ти бальною системою
185-200	відмінно
175-184	дуже добре
150-174	добре
124-149	задовільно
100-123,5	незадовільно

7. Рекомендована література

1. Архіпов В. В. Організація ресторанного господарства [Текст] : навчальний посібник / В. В. Архіпов, В. А. Русавська. — 2-е вид. — К. : Центр учбової літератури, 2012. — 279 с.
2. Архіпов В. В. Організація обслуговування у закладах ресторанного господарства [Текст] : навчальний посібник / В.В. Архіпов, В. А. Русавська. — 2-ге вид. — К. : Центр учбової літератури, 2012. — 340 с.
3. Білецька Л.В. Економічна теорія: Політекономія. Мікроекономіка. Макроекономіка: Навч. посібн. / Л.В.Білецька, О.В.Білецький, В.І.Савич. — К. : Центр навч. 93 літер., 2005. — 652с.
4. Дзюбик С.Д. Основи економічної теорії: Навч. посібн. / С.Д.Дзюбик, О.С.Ривак. — К. : Знання, 2006. — 481с.
1. Економічна теорія: політекономія : Підруч. / За ред. В.Д. Базилевича. — 7-ме вид., стереот. — К. : Знання-Прес, 2008. — 719 с.
5. Економічна теорія: Політекономія: Підруч. / За ред. В.Д. Базилевича. — К.: Знання-Прес, 2004.
6. Мочерний С.В. Основи економічної теорії: Навч. посібн. / С.В.Мочерний, О.А.Устенко. — К. : Академія, 2005. — 504с.
7. Мазаракі А.А. Організація обслуговування у закладах ресторанного господарства [Текст] : підручник / А.А. Мазаракі [та ін.] ; ред. Н.П. П'ятницької; М-во освіти і науки України, Київський нац. торговельно-

економічний ун-т. — 2-ге вид., перероб. та доп. — К. : Центр учбової літератури, 2011. — 579 с.

8. Мостова Л. М. Організація обслуговування на підприємствах ресторанного господарства [Текст]: навч. посібник для студ. вищих навч. закладів / Л. М. Мостова, О. В. Новікова. — К. : Ліра-К, 2010. — 386 с.

9. Мунін Г.М. Франчайзинг у готельно-ресторанному бізнесі: Навчальний посібник / Г.М. Мунін [та ін.] ; за заг. ред.: Л. С. Трофименко, О. О. Гаца ; НАН України, Рада по вивченню продуктивних сил України, Київський нац. ун-т культури і мистецтв. — К. : Кондор, 2008. — 368 с.

10. Нечаюк Л. І. Готельно-ресторанний бізнес: менеджмент [Текст] : навч. посіб. для студ. вищ. навч. закл. / Л.І. Нечаюк, Н.В. Нечаюк. — 3-тє вид. — К. : Центр учбової літератури, 2009. — 343 с.

11. Основи економічної теорії: Навч. посібн. / Л.Ю.Мельник, М.Х.Корецький, В.М.Огаренко, Л.Л.Мельник; За ред. Ю. Мельника. — К: Центр навч. літер., 2005. — 528с.

12. Оснач О.Ф., Товарознавство: Навчальний посібник. — Київ : Центр навчальної літератури, 2004.

13. Ростовський В. С. Барна справа [Текст]: підручник для студ. спец. 6.140101. "Готельно-ресторанна справа" / В. І. Ростовський, С.О. Шамаян; М-во освіти і науки України, Полтавський ун-т споживчої кооперації України. — К. : Центр учбової літератури, 2009. — 396 с.

14. Сало Я. М. Організація обслуговування населення на підприємствах харчування. Ресторанна справа : Довідник офіціанта / Я.М. Сало,. — 2-е вид., випр. і доп. — Львів: Афіша, 2005. — 333 с.

15. Товарознавство і експертиза споживчих товарів: Підручник / За ред. Шевченко В.В. — М. : ИНФРА-М, 2006.

16. Зянько В.В. Загальний курс теоретичної економіки /Навч. посіб. — Вінниця: ВДТУ, 2002.

17. Жук Ю.Т., Жук В.А., Кисляк Н.К., Кушнір Н.К., Орлова Н.Я., Салашинський М.А. Теоретичні основи товарознавства. — Київ: Укоопосвіта, 2000.

8. Додатки

Додаток 1

Зразок виконання екзаменаційного завдання

№п/п	Економічна теорія	Організація готельно-ресторанної справи	Технологія продукції ресторанного господарства	Товарознавство
1	1	3	2	1
2	4	2	3	3
3	2	2	1	3
4	1	1	1	3
5	1	1	1	2
6	3	1	3	2
7	4	3	2	1
8	1	4	1	3
9	2	2	1	4
10	3	1	1	4