

Міністерство освіти і науки
Рівненський державний гуманітарний університет



**ПРОГРАМА ВСТУПНОГО ФАХОВОГО ВИПРОБУВАННЯ
ЗІ СПЕЦІАЛЬНОСТІ «Професійна освіта»,
спеціалізація «Сфера обслуговування (готельно-ресторанна справа)»
для вступників на здобуття ступеня бакалавра
на основі ОКР молодшого спеціаліста, бакалавра, спеціаліста, магістра та для
вступників, які не менше одного року здобувають ступінь бакалавра**

Схвалено вченою радою фізико-технологічного факультету
Протокол № 2 від «25» лютого 2020 р.

Голова вченої ради
фізико-технологічного факультету _____ доц. Д.В.Сингаївський

Схвалено навчально-методичною комісією фізико-технологічного факультету
Протокол № 2 від «25» лютого 2020 р.

Голова навчально-методичної комісії
фізико-технологічного факультету _____ доц. Ю.Р. Максимцев

Голова фахової екзаменаційної комісії _____ доц. Ю.Р. Максимцев

Розробники проф. Лісова С.В.,
доц. Дупак Н.В.,
доц. Поліщук Н.В

Програма фахового випробування зі спеціальності 015 «Професійна освіта», спеціалізація «Сфера обслуговування (готельно-ресторанна справа)» для вступників на здобуття першого (бакалаврського) рівня вищої освіти на основі здобутого ступеня (освітньо-кваліфікаційного рівня) бакалавра, молодшого бакалавра (молодшого спеціаліста), спеціаліста, магістра / розробники: С.В. Лісова, Н.В. Дупак, Н.В. Поліщук. – Рівне: РДГУ, 2020. – 12 с.

Розробники: **Лісова С.В.**, доктор педагогічних наук, професор, завідувач кафедри теорії і методики професійної освіти РДГУ;
Дупак Н.В., кандидат педагогічних наук, доцент кафедри теорії і методики професійної освіти РДГУ;
Поліщук Н.В., доктор філософських наук, доцент кафедри теорії і методики професійної освіти РДГУ;

Рецензент:

Козяр М.М., доктор педагогічних наук, професор НУВГП.
Красовська О.О., доктор педагогічних наук, професор МЕГУ.

Програма фахового випробування зі спеціальності 015 «Професійна освіта», спеціалізація «Сфера обслуговування (готельно-ресторанна справа)» для вступників на здобуття першого (бакалаврського) рівня вищої освіти на основі здобутого ступеня (освітньо-кваліфікаційного рівня) бакалавра, молодшого бакалавра (молодшого спеціаліста), спеціаліста, магістра визначає вимоги до рівня підготовки вступників, зміст основних освітніх компетенцій, критерії оцінки відповідей вступників, рекомендовані літературні джерела.

Розглянуто на засіданні кафедри теорії і методики професійної освіти (протокол №2 від 11 лютого 2020 р.).

ЗМІСТ

| | | |
|-------------|---|-----------|
| I. | ПОЯСНЮВАЛЬНА ЗАПИСКА | 4 |
| II. | ЗМІСТ ФАХОВОГО ВИПРОБУВАННЯ | 5 |
| 1. | ВСТУП ДО СПЕЦІАЛЬНОСТІ | 5 |
| 2. | СТАНДАРТИЗАЦІЯ, СЕРТИФІКАЦІЯ, МЕТРОЛОГІЯ | 6 |
| 3. | ЕТНІЧНІ КУХНІ | 7 |
| III. | КРИТЕРІЇ ОЦІНЮВАННЯ ЗНАНЬ ВСТУПНИКІВ | 10 |
| IV. | СПИСОК РЕКОМЕНДОВАНОЇ ЛІТЕРАТУРИ | 11 |
| V. | ІНФОРМАЦІЙНІ (ІНТЕРНЕТ) РЕСУРСИ | 12 |

I. ПОЯСНЮВАЛЬНА ЗАПИСКА

Основною метою фахового випробування є перевірка готовності вступників закладів вищої освіти з інших спеціальностей (напрямів підготовки) на основі ступенів бакалавра, молодшого бакалавра (молодшого спеціаліста), магістра та освітньо-кваліфікаційного рівня "Спеціаліст", які вступають на 2-й курс за галуззю знань 01 "Освіта/Педагогіка" для здобуття першого (бакалаврського) рівня вищої освіти за спеціальністю 015 «Професійна освіта», спеціалізація «Сфера обслуговування (готельно-ресторанна справа)»

Програма вступного фахового випробування не є механічним повторенням відповідних курсів. Розкриваючи під час вступного фахового випробування загальні питання вибраних дисциплін, вступники повинні використовувати власний досвід, набутий у процесі самостійного поглибленого їх вивчення, навчальних та виробничих практик. Тому одне і те ж положення вони повинні розкривати під час фахового випробування детальніше і глибше.

При цьому враховується, що професійна педагогічна компетентність інтегрує різні види компетенцій, які розкривають загальні здатності педагога в різних сторонах педагогічного процесу: пізнавально-інтелектуальну, діагностичну, проектувальну, організаторську, прогностичну, інформаційну, стимулюючу, оцінно-контрольну, аналітичну, психологічну, соціальну, громадянську, комунікативну, рефлексивну, творчу, методичну, дослідницьку компетенцію тощо.

Відповіді вступників повинні свідчити про готовність до навчання за галуззю знань 01 "Освіта/Педагогіка" першого (бакалаврського) рівня вищої освіти.

Вимоги до підготовленості вступника: суспільно-політична позиція; професійно-педагогічні, пізнавальні, вольові якості й емоційні якості; ставлення до своїх професійних можливостей та обов'язків.

Відповіді абітурієнта повинні продемонструвати: глибину знань запропонованих питань; відповідність знань сучасному рівню розвитку професійної освіти; орієнтацію в можливостях практичного застосування теоретичних знань студентами в майбутній професійній діяльності.

Порядок проведення вступного випробування:

- допуск до вступного випробування вступників здійснюється за умови наявності аркуша результатів вступних випробувань та документа, який засвідчує особу (паспорта, ID-картки);
- вступне випробування проводиться згідно розкладу, складеного приймальною комісією РДГУ;
- вступникам, які беруть участь в усних вступних випробуваннях, дозволяється мати при собі ручку з чорнилом (пастою);
- вступник отримує тільки один комплект екзаменаційних завдань; заміна завдань не дозволяється;
- вступник має право звернутися до екзаменаторів з проханням щодо уточнення умов завдань;
- під час вступного випробування не дозволяється порушувати тишу, спілкуватися з іншими вступниками, користуватися електронними, друкованими, рукописними інформаційними джерелами;
- запис відповіді на екзаменаційні завдання здійснюється в аркуші усної відповіді, під якою ставиться підпис вступника та членів екзаменаційної комісії;
- користування сторонніми джерелами інформації та порушення процедури проходження фахових випробувань, іспитів, творчих конкурсів може бути причиною для відсторонення вступника від вступних випробувань;
- вступники, які не з'явилися на вступне випробування без поважних причин у визначений розкладом час, до участі у подальших випробуваннях та в конкурсі не допускаються; за наявності поважних причин, підтверджених документально, вступники можуть бути допущені до пропущеного вступного випробування (випробувань) з дозволу відповідального секретаря приймальної комісії в межах встановлених термінів та розкладу

вступних випробувань;

- перескладання вступних випробувань не дозволяється.
- оцінювання відповіді вступників на вступному екзамені здійснюється членами предметної комісії, призначеної згідно з наказом ректора, за шкалою оцінок від 1 до 200 балів. Підставою для формування оцінки є правильність, логічність, глибина відповіді, уміння аналізувати проблеми, які стосуються змісту відповіді, виробляти самостійні оцінки та рішення щодо розв'язання таких проблем.
- Час, відведений на проведення співбесіди зі вступниками – 0,25 год. на одного вступника (кількість членів комісії на потік (групу) вступників не більше трьох осіб).

II. ЗМІСТ ВСТУПНОГО ВИПРОБУВАННЯ

1. ВСТУП ДО СПЕЦІАЛЬНОСТІ

Вступ до готельно-ресторанної справи

Тема 1. Поняття, структура та еволюція гостинності

Гостинність як соціально-культурне та економічне явище. Модель та основні концепції гостинності. Еволюція індустрії гостинності. Сучасний стан та перспективи розвитку індустрії гостинності. Інноваційні підходи до надання послуг в індустрії гостинності. Історія розвитку індустрії гостинності в Україні.

Тема 2. Готельний бізнес: розвиток, класифікація, інтеграція. Організація та управлінська структура готелю

Тенденції розвитку сучасного готельного ринку і бізнесу. Класифікація засобів розміщення у світі. Характеристика основних типів підприємств готельного господарства. Основні служби готелю. Використання автоматизованих систем управління в готелях. Сучасний стан та перспективи розвитку готельного господарства України. Фактори впливу на ефективність готельного господарства України. Нормативно-правове регулювання готельної індустрії в Україні.

Тема 3. Ресторанне господарство як складова частина індустрії гостинності: розвиток, концепція, класифікація

Ринок ресторанних послуг. Вплив місця розташування на діяльність ресторану. Поняття "меню" в ресторанній діяльності. Класифікація підприємств харчування. Умови харчування і методи обслуговування. Види діяльності ресторанів: фронт-хаус і бек-хаус. Управління барами: організація та контроль.

Тема 4. Організація готельного господарства

Сутність процесу управління готельними підприємством. 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. Інфраструктура готелю. Економічна ефективність готельного господарства.

Тема 5. Будівництво, архітектура та інтер'єр готельного господарства

Архітектура та інтер'єр приміщень готелів. Класифікація та критерії архітектурних стилів і дизайну інтер'єру засобів розміщення. Основні складові формування сучасного інтер'єру підприємств готельного господарства. Ресторан як вид архітектурного і дизайнерського мистецтва. Привабливість споруди і дизайну ресторану та підкреслення функціональності внутрішнього і зовнішнього простору. Колір в інтер'єрі. Освітлення як елемент інтер'єру підприємств готельного господарства. Екологічний та функціональний комфорт готелів.

Тема 6. Характеристика методів, видів, форм обслуговування споживачів у закладах ресторанного господарства

Характеристика торгівельних приміщень для обслуговування споживачів, вимоги до їх підготовки до відкриття. Характеристика технологічного процесу обслуговування споживачів в закладах ресторанного господарства. Характеристика видів обслуговування споживачів в закладах ресторанного господарства. Класифікація методу самообслуговування споживачів. Класифікація методу обслуговування споживачів офіціантами. Характеристика змішаних форм обслуговування споживачів у закладах ресторанного господарства. Вимоги до оздоблення і оснащення торговельних приміщень закладів ресторанного господарства. Характеристика і призначення скляного посуду. Характеристика і призначення столової білизни.

Тема 7. Організація та моделювання процесу обслуговування споживачів у закладах ресторанного господарства

Характеристика способів подавання страв і закусок у закладах ресторанного господарства. Організація обслуговування банкетів за столом. Організація обслуговування банкетів групи "фуршет". Особливості організації харчування туристів в закладах ресторанного господарства при готелях. Кейтерінг як складова бізнесу в ресторанному господарстві.

Тема 8. Культура обслуговування в готельному господарстві

Поняття якості готельних послуг. Чинники, які формують якість обслуговування. Вимоги до якісного обслуговування. Фактори впливу на якість обслуговування у готельних комплексах. Додаткові готельні послуги як показник якості, конкурентоспроможності та культури обслуговування.

Тема 9. Вступ до менеджменту гостинності

Менеджмент як система наукових знань і мистецтво управління. Історія розвитку менеджменту як науки та специфічної сфери людської діяльності. Наукові підходи у менеджменті. Сутність категорій "управління" та "менеджмент". Менеджмент індустрії гостинності: цілі, завдання та види. Система методів менеджменту у роботі підприємств готельно-ресторанного господарства. Класифікація принципів менеджменту в сфері гостинності. Особливості формування сучасної моделі менеджменту гостинності в Україні.

Тема 10. Процес вироблення і реалізації управлінських рішень у сфері гостинності

Сутність функцій менеджменту гостинності. Рівні управління в менеджменті. Інформація і комунікації в менеджменті. Загальна характеристика сучасного менеджера в індустрії гостинності: професійно-кваліфікаційні вимоги й організаторські якості. Сутність управлінських рішень, підходи до прийняття управлінських рішень у туристській індустрії. Керівництво та лідерство. Ефективність менеджменту гостинності. Тенденції кар'єрного зростання в індустрії гостинності.

Тема 11. Основи маркетингу в індустрії гостинності

Основні категорії маркетингу в індустрії гостинності. Підходи до сегментування ринку індустрії гостинності. Характерні особливості маркетингу в сфері послуг. Позиціонування на ринку послуг. Маркетинг-мікс в індустрії гостинності. Специфіка продукту індустрії гостинності. Життєвий цикл туристського продукту. Основні категорії рекламної діяльності в індустрії гостинності. Формування лояльних стосунків зі споживачем у сфері послуг.

2. СТАНДАРТИЗАЦІЯ, СЕРТИФІКАЦІЯ, МЕТРОЛОГІЯ

Тема 1. Стандартизація і сертифікація послуг як інструменти державного регулювання якості обслуговування, цін і тарифів в Україні та в інших країнах світу

Нормативна база, що регламентує основи стандартизації і сертифікації в Україні. Атестація надання послуг рекомендована для готелів. Сертифікація системи якості здійснюється за моделлю міжнародних стандартів. Правила обов'язкової сертифікації готельних послуг. Історія класифікації готельного фонду України.

Тема 2. Сутність стандартизації та її роль у розвитку національної економіки

Основні поняття і визначення стандартизації. Види стандартизації. Стандарти та їх види. Значення стандартизації. Значення стандартизації, сертифікації і метрології в

забезпеченні регулювання якості в готельно-ресторанному господарстві. Державний характер робіт із стандартизації, сертифікації і метрології.

Тема 3. Методологія та організація стандартизації

Основні поняття та визначення в галузі стандартизації. Принципи та методи стандартизації. Теоретична база стандартизації, система переважних чисел та параметричні ряди. Техніко-економічна ефективність стандартизації.

Тема 4. Національна система стандартизації України Державна політика у сфері стандартизації.

Органи стандартизації в Україні. Державна система стандартизації України. Порядок розроблення державних стандартів, їх затвердження, видання, перевірки, перегляду, зміни і скасування. Порядок розроблення технічних умов, їх затвердження, видання, перевірки, перегляду, зміни і скасування. Порядок розроблення стандартів підприємства, їх затвердження, видання, перевірки, перегляду, зміни і скасування

Тема 5. Міжнародна, національна, міжгалузєва та галузева стандартизації

Міжнародна стандартизація. Організаційна структура робіт зі стандартизації в Україні. Державний нагляд за впровадженням і додержанням стандартів. Правові основи стандартизації.

Тема 6. Якість продукції та послуг – основа систем сертифікації

Категорія якості в системі сертифікації. Загальні відомості про розвиток і сучасний стан сертифікації. Вимоги до органів сертифікації та випробувальних лабораторій і їх акредитація. Загальні правила, схеми та порядок проведення сертифікації.

Тема 7. Система сертифікації в Україні Основні положення системи УкрСЕПРО.

Органи із сертифікації продукції та послуг готельно-ресторанного господарства. Моделі (схеми) сертифікації продукції та послуг готельно-ресторанного господарства. Атестація виробництва, сертифікація систем якості та послуг.

Тема 8. Теоретичні основи метрології

Основні поняття та визначення метрології. Історія розвитку метрології. Значення метрології для науково-технічного прогресу. Фізичні величини та одиниці їх вимірювання. Системи величин. Основні поняття про вимірювання. Класифікація вимірювань. Принципи та методи вимірювання. Поняття про еталони. Засоби вимірювальної техніки. Похибки вимірювань фізичних величин. Основні поняття про якість продукції та послуг. Принципи забезпечення якості продукції. Принципи управління якістю продукції. Класифікація показників якості продукції. Система якості. Метрологічне забезпечення якості продукції на етапах розробки, виготовлення, експлуатації.

Тема 9. Метрологічне забезпечення єдності вимірювань

Міжнародні метрологічні організації. Державна метрологічна система. Метрологічна служба України. Засоби вимірювання та їх метрологічні характеристики. Законодавство про метрологію та метрологічну діяльність. Нормативні документи з метрології. Застосування, ввезення, виробництво, ремонт, продаж і прокат засобів вимірювальної техніки. Державний метрологічний контроль і нагляд. Фінансування метрологічної діяльності. Відповідальність за порушення законодавства про метрологію та метрологічну діяльність.

3. ЕТНІЧНІ КУХНІ

Тема 1. Системи і типи харчування народів світу

Значення національної культури для становлення традицій харчування народів світу та розвитку кулінарного мистецтва. Вплив релігійних та світських традицій на етнічні особливості харчування населення. Види кулінарної обробки продуктів, типи та асортимент страв. Сучасні тенденції кулінарного мистецтва в рестораних закладах.

Тема 2. Особливості обслуговування іноземних туристів у готельно-ресторанних та туристичних комплексах

Типи організації харчування туристів, види обслуговування. сервісу, характеристика кулінарних уподобань, звичок іноземних туристів з різних країн. Обмеження в харчуванні у туристів.

Тема 3. Особливості технології приготування їжі в країнах Великої Британії, Бельгії, Нідерландів

Витоки та розвиток національних кулінарних традицій і культури харчування населення Британії. Основні характеристики харчування ірландців. Рекомендації з харчування для туристів з Ірландії. Автентичність та традиції нідерландської та бельгійської національних кухонь. Особливості технології приготування їжі в Бельгії та Нідерландах

Тема 4. Кухні Чехії та Словаччини

Продукти і сировина, що використовуються для приготування національних чеських та словацьких страв. Види і асортимент холодних страв і закусок. Особливості приготування перших, других та солодких страв. Рекомендації по харчуванню туристів Чехії і Словаччини.

Тема 5. Французька кухня

Основні особливості французької кухні. Характерні особливості приготування страв. Французький етикет та ресторанне обслуговування.

Тема 6. Характерні особливості технології приготування їжі в Німеччині, Австрії, Угорщині

Продукти і сировина, що використовується для приготування страв у Німеччині. Рекомендації з харчування туристів з Німеччини. Види продуктів, які користуються для приготування страв австрійської і угорської кухонь. Рекомендації щодо приготування їжі і напоїв для туристів з Австрії і Угорщини.

Тема 7. Італійська кухня

Види продуктів і сировини, що використовують у приготуванні італійських страв. Найпопулярніші страви Італії.. Рекомендації з харчування туристів з Італії.

Тема 8. Скандинавська кухня

Спільні та особливі характеристики харчування народів скандинавських країн. Особливості та найпопулярніші страви шведської кухні. Рекомендації з харчування туристів зі Швеції. Рекомендації з харчування туристів зі Скандинавських країн.

Тема 9. Особливості приготування їжі в Балканських країнах

Особливості болгарської національної кухні. Види сировини, що використовується в кухні Болгарії. Характерні особливості румунської національної кухні., грецької національної кухні. Найпопулярніші страви та особливості харчування в цих країнах. Рекомендації з харчування туристів з Балканських країн.

Тема 10. Національні кухні Іспанії і Португалії

Гастрономічні зони Іспанії, їх характеристика. Характерні риси іспанської національної кухні. Типові іспанські страви. Рекомендації з харчування туристів з Іспанії. Характерні особливості португальської національної кухні. Рекомендації з харчування туристів з Португалії.

Теми 11. Особливості приготування їжі в країнах Східної Європи - Україні, Росії, Білорусі, Польщі

Характерні особливості національної кухні країн Сх. Європи. Особливості створення стереотипу народної слов'янської кухні. Особливості традицій та культури харчування народів України. Характерні особливості білоруської національної кухні. Відмінні риси польської національної кухні. Основні продукти і сировина, що використовується для приготування страв польської кухні.

Тема 12. Особливості приготування їжі в Прибалтійських країнах - Естонії, Латвії, Литві.

Найпоширеніші продукти, що використовуються в естонській кухні. Характеристика холодних закусок, гарячих страв. Види молочних супів. Характерні риси литовської кухні. Типові страви латиської кухні. Рекомендації з харчування туристам з прибалтійських країн.

Тема 13. Кухні країн Близького Сходу - Туреччині, Ірану, Сирії та Ізраїлю

Традиції харчування у країнах Близького Сходу. Характеристика турецької національної кухні. Національні страви турецької кухні. Рекомендації з харчування туристів з Ірану. Види продуктів і сировини, що використовують у приготуванні сирійських страв. Рекомендації з харчування туристів з Сирії. Єврейська кухня, історичні витоки. Закони кашруту. Рекомендації з харчування туристів з Ізраїлю.

Тема 14. Національні кухні країн Південно-східної Азії

Загальна характеристика харчування у Філіпінах і Індонезії. Рекомендації з харчування туристів з Філіпін і Індонезії. Сировина і продукти, які застосовуються у харчуванні народів Бірми і В'єтнаму. Рекомендації для харчування туристів з Бірми і В'єтнаму. Характеристика тайської національної кухні. Найбільш популярні страви тайської кухні та їх компоненти.

Тема 15. Китайська кухня

Особливості китайської національної кухні. Асортимент продуктів, що використовуються в китайській кухні. Способи теплової обробки. Спеції та приправи, що застосовуються в китайській національній кухні. Характеристики регіональних кухонь Китаю. Китайський столовий етикет. Святковий стіл китайської кухні. Китайська чайна церемонія. Рекомендації з харчування туристів з Китаю.

Тема 16. Японська кухня

Формування національної японської кухні. Особливості сучасної японської кухні. Характеристика продуктів моря, що застосовуються в їжі в японській кухні. Найвідоміші кулінарні страви японської кухні. Меню урочистого японського обіду. Японські столові прибори. Принципи і стилі оформлення японських страв. Характеристика японської чайної церемонії. Рекомендації з харчування туристів з Японії.

Тема 17. Особливості харчування народів Кореї і Монголії

Особливості корейської національної кухні. Характеристика харчування народу Кореї. Типові страви монгольської національної кухні. Рекомендації з харчування гостей з Кореї і Монголії. Характерні особливості приготування страв національної кухні Індії. Використання прянощів і приправ в індійській кухні. Особливості харчування народу Індії. Використання рису в індійській кухні. Рекомендації з харчування туристів з Індії, Пакистану, Непалу, Бангладеш.

Тема 18. Особливості кулінарії та харчування народів Американського континенту

Загальна характеристика приготування їжі в країнах Америки. Особливості технології приготування їжі в країнах Північної Америки - США, Канади. Способи приготування страв американської кухні. Характеристика режиму харчування у США. Особливості швидкого харчування. Асортимент страв з круп та бобових. Характеристика національного американського алкогольного напою - віскі. Рекомендації з харчування туристів з США та Канади.

Тема 19. Особливості технології приготування їжі в країнах Центральної та Південної Америки - Венесуелі, Колумбії, Еквадору, Перу, Уругваю, Аргентини, Чилі.

Асортимент холодних страв і закусок, які користуються попитом в країнах Південної Америки. Види теплової обробки для приготування страв з риби і м'яса в країнах Південної Америки. Особливості національних кухонь Аргентини, Парагваю і Уругваю. Загальна характеристика Болівійської кухні. Особливості технології приготування страв колумбійської кухні. Асортимент страв, характерних для перуанської національної кухні. Рекомендації з харчування туристів з Південної Америки.

III. КРИТЕРІЇ ОЦІНЮВАННЯ ЗНАНЬ ВСТУПНИКІВ

Загальні критерії оцінювання

Рівень професійної компетентності вступників оцінюється за 200-бальною шкалою.

Виділені такі рівні компетентності.

I рівень – початковий. Відповіді вступника на теоретичні питання елементарні, фрагментарні, зумовлюються початковими уявленнями про сутність поставлених питань. У відповідях на поставлені практичні питання вступник не виявляє самостійності, демонструє невірні, фрагментарні відповіді, які свідчать про нерозуміння суті програмного матеріалу в цілому.

II рівень – середній. Вступник володіє певною сукупністю теоретичних знань і практичних умінь з поставлених питань, володіє елементарними вміннями здійснювати пошукову, евристичну діяльність, самостійно здобувати нові знання. Відповідь характеризується поверховістю і фрагментарністю.

III рівень – достатній. Вступник володіє правильним і глибоким розумінням суті поставлених питань, якщо при цьому при доведенні теоретичних положень допускаються окремі неточності непринципового характеру, а також самостійно застосовує знання в стандартних ситуаціях, володіє розумовими операціями (аналізом, абстрагуванням, узагальненням тощо), вміє робити висновки, виправляти допущені помилки. Відповідь повна, правильна, логічна, обґрунтована, хоча їй і бракує власних суджень.

IV рівень – високий. Передбачає глибокі знання з поставлених питань, ерудицію, вміння застосовувати знання творчо, здійснювати зворотній зв'язок у своїй роботі, самостійно оцінювати різноманітні життєві ситуації, явища, факти, виявляти і відстоювати особисту позицію. Відповідь вступника свідчить про його правильне і глибоке розуміння суті поставлених питань; глибоке і аргументоване доведення теоретичних положень; вміння інтегрованого застосування теоретичних знань, вільне володіння і адекватне застосування термінології.

Таблиця відповідності

рівнів компетентності значенням 200-бальної шкали оцінювання відповідей вступників

| Рівень компетентності | Шкала оцінювання | Національна шкала оцінювання |
|---|------------------|------------------------------|
| Початковий – відповіді вступника невірні, фрагментарні, демонструють нерозуміння програмного матеріалу в цілому | 0-99 | незадовільно |
| Середній – відповіді вступника визначаються розумінням окремих аспектів питань програмного матеріалу, але характеризується поверховістю та фрагментарністю, при цьому допускаються окремі неточності у висловленні думки | 100-149 | задовільно |
| Достатній – відповіді вступника визначаються правильним і глибоким розумінням суті питання програмного матеріалу, але при цьому допускаються окремі неточності непринципового характеру | 150-179 | добре |
| Високий – відповіді вступника визначаються глибоким розумінням суті питання програмного матеріалу. | 180-200 | відмінно |

IV. СПИСОК РЕКОМЕНДОВАНОЇ ЛІТЕРАТУРИ

Вступ до спеціальності

1. Байлік С.І., Писаревський І.М. Організація готельного господарства: підруч. Харків : ХНУМГ ім. О. М. Бекетова, 2015. 329 с.
2. Готельно-ресторанна справа. Навчально-методичне видання. Книга 1. / Б.М.Андрушків, Л.Я. Малюта, Г.Й. Островська та ін. Тернопіль: ФОП Паляниця В.А., 2018. 268 с.
3. Мальська М. П., Гаталяк О. М., Ганич Н. М. Ресторанна справа: технологія та організація обслуговування туристів (теорія та практика) : підруч. Київ : Центр учбової літератури, 2013. 304 с.
4. Русавська В. А. Гостинність в українській традиційній культурі: навч. посіб. Київ : "Видавництво Ліра-К", 2016. 280 с.
5. Нечаюк Л. І., Телеш Н. О. Готельно-ресторанний бізнес: Менеджмент : навч. посіб. Київ : Центр навч. літ., 2003. 348 с.
6. Роглев Х.Й. Основи готельного менеджменту : навч. посіб. Київ : Кондор, 2005. 408 с.
7. Управління сучасним готельним комплексом: навч. посіб. / за ред. Дорогунцова С.І. Київ: Ліра-Київ, 2005. 520 с.

Стандартизація, сертифікація, метрологія

1. Салухіна Н.Г., Язвінська О.М. Стандартизація та сертифікація товарів і послуг. Вид-во: Центр навчальної літератури, 2019. 426 с.
2. Боженко Л.І., Гутта О.Й. Управління якістю, основи стандартизації та сертифікації продукції: Навчальний посібник. Львів: ПТВФ "Афіша", 2001. 176с
3. Ігнатенко В.К. Стандартизація та сертифікація: конспект лекцій. Вінницький національний технічний університет. URL: <http://ignatenko.vk.vntu.edu.ua/file/877146fc8d8726c67dbfdc08ed00c388.pdf>
4. Закон України "Про стандартизацію" //Урядовий кур'єр, №108, від 20 червня 2001 р.
5. ДСТУ 4269:2003. Послуги туристичні. Класифікація готелів. [Чинний від 2004-07-01]. Київ : Держстандарт України, 2004. 17 с.
6. ДСТУ 4281:2004. Заклади ресторанного господарства. Класифікація. Київ: Держспоживстандарт України, 2004.
7. ДСТУ 180 9004-2-96. Управління якістю та елементами системи якості. Частина 2. Настанови щодо послуг. Київ : Держстандарт України, 1997. 29 с.
8. Правила користування готелями і аналогічними засобами розміщення і надання готельних послуг. Відомості Верховної Ради України, 2004. № 19.
9. Про затвердження Правил роботи закладів (підприємств) ресторанного господарства: наказ Міністерства економіки та з питань Європейської інтеграції України від 24.07.2002 №219.
10. Сфера обслуговування в Україні: нормативні документи: збірник основних законодавчих актів / упор. О. М. Роїна. Київ : КНТ, 2007. 457 с.
11. Уніфіковані технології готельних послуг : навч. посіб. / за ред. Федорченка В. К. Київ : Вища шк., 2001. 237 с.

Етнічні кухні

1. Ростовський В. Кухні народів світу: підруч. Кондор, 2018. 502 с.
2. Сало Я. Технологія ресторанної справи: Підручник. Львів, Афіша, 2013. 336 с.
3. Островська Г. Й. Особливості розвитку готельно-ресторанної справи: кухні народів світу. Навчальний посібник. Тернопіль : Підручники і посібники, 2018. 268 с.
4. Машир Н.П., Пасюк А.П. Ресторанний сервіс та секрети гостинності : навч. посібник. Київ : Кондор, 2014. 392 с .
5. Особливості ресторанного сервісу. Обслуговування іноземних туристів: навчальний посібник / Л. О. Радченко, П. П. Пивоваров, О. В. Новікова, Л. Д. Льовшина, А.М. Ніколаєнко-Ломакіна. Х.: Світ книг, 2012. 288 с.

6. Ощипок І.М. Кухні народів світу: навч. посібн. / І.М. Ощипок, П.Х. Пономарьов, М.І. Філь. Львів: Видавництво "Магнолія 2006". 248 с.
7. Доцяк В.С. Українська кухня : підручник: Київ, 2014. 556с.
8. Тумко І.М. Смак країни. Кавказька кухня. Х.:Аргумент Принт,2013. 71с.
9. Серета І.І. Смак країни. Смак Азії: кухні Китаю і Японії: К.: 2014. 71с.
10. Саніна І.Л. Смак країни. Східні солодоші: Х.: Аргумент Принт, 2014. 72 с.
11. Альхабаш О.А. Смак країни. Французька кухня: Х.:Аргумент Принт, 2013. 71 с.
12. Гаврилко П. П. Збірник рецептур національної кухні країн Європи / "Центр учбової літератури", 2016. 620 с

V. ІНФОРМАЦІЙНІ (ІНТЕРНЕТ) РЕСУРСИ

1. Веб-сайт РДГУ. URL: www.rshu.edu.
2. Наукова бібліотека Рівненського державного гуманітарного університету. URL: <http://library.rshu.edu.ua/index.php/povnotekstova-baza-danyh-stvorena-nbrdgu/rekomendacijni-spysky-literatury>
3. Український освітній портал для студентства. URL: www.students.net.ua
4. Сайт бібліотеки імені В. Вернадського. URL: www.nbuiv.gov.ua
1. Кабінет Міністрів України. URL: <http://www.kmu.gov.ua/>
2. Законодавство України. URL: <http://rada.gov.ua/>
3. Державна служба статистики України. URL: <http://www.ukrstat.gov.ua/>
4. ДСТУ 4281:2004. Заклади ресторанного господарства. URL: <http://zumf.com/doc/449/>.
5. ДСТУ 4268:2003. Послуги туристичні. Засоби розміщування. Загальні вимоги URL: <http://www.kurortservice.com/uploads/assets/file/per.pdf>.
6. ДСТУ 4527: 2006. Послуги туристичні. Засоби розміщування. Терміни та визначення. URL: <http://www.prohotel.tv/forum/index.php?autocom=downloads&showfile=439>.
7. ДСТУ 4269:2003. Послуги туристичні. Класифікація готелів. URL: <http://www.ukr-hotels.com/files/File/4269-2003.pdf>.
8. ДСТУ 3862-99. Ресторанне господарство. Терміни та визначення. URL: <http://www.nau.kiev.ua/naulO/ukr/getcnt.php ?iib=1022.260.0>.
9. Рівненська обласна універсальна наукова бібліотека (м. Рівне, пл. Короленка, 6). URL: <http://libr.rv.ua/>
11. Рівненська централізована бібліотечна система (Київська, 44, Рівне)). URL: <https://www.facebook.com/cbs.rivne/>
12. Наукова бібліотека НУВГП (м. Рівне, вул. Олекси Новака, 75). URL : http://nuwm.edu.ua/MySql/page_lib.php
15. Про внесення змін до Закону України "Про туризм" : Закон України від 18.11.2003 р. № 1282-IV. URL: <http://zakon3.rada.gov.ua/laws/show/1282-15>
16. Управління культури і туризму Рівненської обласної державної адміністрації. URL: <http://www.rv.gov.ua/sitenew/main/ua/487.htm> вільний.