

МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ
Херсонський державний університет
Факультет бізнесу і права
Кафедра готельно-ресторанного та туристичного бізнесу

ЗАТВЕРДЖУЮ
Проректор з навчальної та
науково-педагогічної роботи,
голова науково-методичної ради
Віталій КОБЕЦЬ
«29» 01 2021 р.



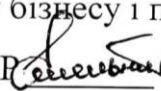
Програма атестації здобувачів вищої освіти
КОМПЛЕКСНИЙ ЕКЗАМЕН ЗА ФАХОМ
(Технологія та організація готельного і ресторанного господарства,
Інженерно-технічне забезпечення діяльності підприємств готельного і
ресторанного господарства, санаторно-курортних закладів, Управління
підприємствами готельного і ресторанного господарства,
санаторно-курортними закладами)

Спеціальність 241 Готельно-ресторанна справа
Освітня програма «Готельно-ресторанна справа»
Першого (бакалаврського) рівня вищої освіти
денна та заочна форма навчання

ПОГОДЖЕНО

На засіданні науково-методичної ради

факультету бізнесу і права

Голова НМР  Катерина МЕЛЬНИКОВА

«08» грудня 2020 р. протокол № 6

Затверджено на засіданні кафедри

готельно-ресторанного та туристичного бізнесу

Протокол № 5 від 07.12.2020 р.

Завідувач  Олена ОРЛЕНКО
(Підпис) (П.І.Б)

ВСТУП

Програма атестації здобувачів вищої освіти підготовки бакалавра за спеціальністю 241 «Готельно-ресторанна справа» галузі знань 24 «Сфера обслуговування» підготовлена відповідно Освітньо-професійної програми «Готельно-ресторанна справа» (затверджена вченою радою Херсонського державного університету (протокол № 13 від 29.05.2017 р.)

Атестація здобувачів вищої освіти - це комплекс кваліфікаційних завдань, які дозволяють виявити рівень підготовки здобувачів, ступінь володіння професійними знаннями та компетенціями, уміннями виконання виробничих функцій, зазначених в освітньо-професійній програмі.

Розділи програми підготовлені на основі програм дисциплін, що увійшли до складу екзамену

Програма складається з наступних розділів:

Вступ.

Зміст програми.

Список літератури.

Критерії оцінювання.

Комплексний екзамен включає наступні модулі:

1. Технологія та організація готельного і ресторанного господарства
2. Інженерно-технічне забезпечення діяльності підприємств готельного і ресторанного господарства, санаторно-курортних закладів
3. Управління підприємствами готельного і ресторанного господарства, санаторно-курортними закладами.

Компетентності:

- Знання та розуміння предметної області та розуміння професійної діяльності;
- Здатність спілкуватися державною мовою як усно, так і письмово;
- Здатність спілкуватися іноземною мовою;
- Здатність аналізувати тенденції розвитку індустрії гостинності та рекреаційного господарства;
- Здатність розуміти економічні процеси та здійснювати планування, управління і контроль діяльності суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу.

Програмні результати навчання:

- Усна та письмова ділова комунікація державною та іноземною мовами для спілкування у професійній та соціально-культурній сферах, володіння фаховою термінологією іноземною мовою. Здатність до усвідомленого поповнення і розширення комунікативних навичок у професійній сфері впродовж життя.
- Аналізувати сучасні тенденції розвитку індустрії гостинності та рекреаційного господарства

- Розуміти економічні процеси та здійснювати планування, управління і контроль діяльності суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу.

ЗМІСТ ПРОГРАМИ

I.I. «Технологія та організація готельного і ресторанного господарства»

Розвиток готельного господарства, курортної справи. Нормативно-правове регулювання готельного господарства та курортної справи. Сертифікація готельних та санаторно-курортних послуг.

Типізація та класифікація підприємств готельного господарства. Види, санаторно-курортних підприємств для короткочасного та тривалого розміщення споживачів.

Функціональна організація приміщень підприємств готельного господарства та санаторно-курортних закладів.

Організація приміщень житлової групи підприємств готельного господарства та санаторно-курортних закладів. Організація нежитлових груп приміщень підприємств готельного господарства та санаторно-курортних закладів. Клінінгові роботи у підприємствах готельного господарства та санаторно-курортних закладах.

Технологія прийому та розміщення споживачів у підприємствах готельного господарства та санаторно-курортних закладах. Види додаткових послуг у підприємствах готельного господарства та санаторно-курортних закладах. Організація матеріально-технічного постачання підприємств готельного господарства та санаторно-курортних закладів. Організація роботи обслуговуючих господарств.

Особливості організації праці у підприємствах готельного господарства та санаторно-курортних закладах. Раціональна організація праці персоналу у підприємствах готельного господарства та санаторно-курортних закладах.

Класифікація закладів ресторанного господарства. Основи організації роботи закладів ресторанного господарства. Організація постачання закладів ресторанного господарства. Організація роботи складського, тарного та транспортного господарств. Основи організації виробництва продукції у закладах ресторанного господарства. Основи технологічного процесу обслуговування споживачів у закладах ресторанного господарства. Характеристика матеріально-технічної бази для організації обслуговування споживачів у закладах ресторанного господарства. Організація процесу повсякденного обслуговування різних контингентів споживачів у закладах ресторанного господарства різних типів та класів. Організація процесу повсякденного обслуговування зосередженого контингенту споживачів у закладах ресторанного господарства. Спеціальні форми обслуговування, які використовуються в закладах ресторанного господарства. Раціональна організація праці у закладах ресторанного господарства. Основи організації лікувального харчування у санаторно-курортних закладах.

Функції туризму, умови та чинники його розвитку. Види туризму, турів. Туристичні та курортно-рекреаційні ресурси. Класи туристичного обслуговування. Умови створення та функціонування туристичного підприємства. Організація обслуговування туристів. Бронювання туристичного обслуговування. Організація туристичного обслуговування, його контроль, облік та розрахунки.

Харчування людини як медико-біологічна та соціально-економічна проблема. Загальна характеристика основних поживних речовин харчових продуктів та їх роль у технологічному процесі виробництва продукції ресторанного господарства. Технологічні принципи виробництва і забезпечення якості кулінарної продукції. Технологія напівфабрикатів, страв і кулінарних виробів, страв із овочів, плодів, грибів; з борошна, із м'яса, м'ясопродуктів та м'яса диких тварин; із птиці, кролика, пернатої дичини; із риби, рибопродуктів та нерибної водної сировини (гідробіонтів). Технологія універсальних напівфабрикатів різного ступеня готовності, що виготовляються в закладах ресторанного господарства. Технологія соусів, страв та кулінарних виробів із круп, бобових та продуктів їх перероблення; із молока, яєць та продуктів їх перероблення, супів, холодних страв та закусок, десертів, напоїв. Технологія борошняних кондитерських виробів та оздоблювальних напівфабрикатів. Особливості технології охолоджених і швидкозаморожених напівфабрикатів різного ступеня готовності. Загальні підходи щодо розроблення меню для різних типів закладів ресторанного господарства та контингентів споживачів. Технологія продукції оздоровчого та лікувально-профілактичного призначення. Курортна дієтологія.

І.ІІ.«Інженерно-технічне забезпечення діяльності підприємств готельного і ресторанного господарства, санаторно-курортних закладів»

Модуль «Інженерно-технічне забезпечення діяльності підприємств готельного і ресторанного господарства, санаторно-курортних закладів» комплексного іспиту складається з письмового розв'язання розрахункових та практичних задач, що дозволяють перевірити сформованість відповідних умінь та навичок.

На модуль виносяться наступні навчальні дисципліни:

1. Проектування закладів готельних і ресторанних господарств.
2. Устаткування закладів готельних і ресторанних господарств.
3. Громадське будівництво.

Питання програми іспиту атестації здобувачів СВО «бакалавр» мають творчу спрямованість і розкривають можливість використання теоретичної і практичної підготовки майбутніх фахівців з проектування підприємств готельних та ресторанних господарств; правилами забезпечення необхідним устаткуванням підприємств готельного та ресторанного господарства і санаторно-курортних закладів; оснащення споруд інженерним устаткуванням різного призначення.

Для успішної підготовки до іспиту студенти повинні використовувати власний досвід, набутий під час виробничих практик за профілем

спрямування, знання з інженерно-технічного забезпечення діяльності підприємств готельного і ресторанного господарства.

І.ІІІ «Управління підприємствами готельного і ресторанного господарства, санаторно-курортними закладами»

Роль і місце підприємств готельного, ресторанного господарства та санаторно-курортної закладів у економіці країни. Показники експлуатаційної діяльності підприємств готельного, ресторанного господарства, санаторно-курортних закладів. Аналіз та планування товарообороту підприємств ресторанного господарства. Аналіз та планування матеріальних, фінансових та трудових ресурсів підприємств готельного та ресторанного господарства, санаторно-курортних закладів. Аналіз та планування доходів, поточних витрат та собівартості послуг підприємств готельного, ресторанного господарства, санаторно-курортних закладів. Аналіз та планування прибутку та рентабельності на підприємствах готельного, ресторанного господарства, санаторно-курортних закладів. Аналіз ризиків у підприємницькій діяльності та шляхи запобігання банкрутству підприємств готельного, ресторанного господарства, санаторно-курортних закладів.

Первинне спостереження та документація, вартісне вимірювання - оцінка та калькуляція. Облік необоротних активів. Облік виробництва і надання готельних, ресторанних та санаторно-курортних послуг. Облік грошових коштів, розрахунків, власного капіталу, зобов'язань. Облік доходів та фінансових результатів підприємств готельного та ресторанного господарства, санаторно-курортних закладів.

Фінансова та статистична звітність підприємств готельного, ресторанного господарства, санаторно-курортних закладів та її основні показники.

Сутність методів менеджменту, їх зміст і зв'язок із функціями управління. Функціональна спеціалізація управління в підприємствах готельного, ресторанного господарства, санаторно-курортних закладах. Концепції проектування роботи у підприємствах готельного, ресторанного господарства, санаторно-курортних закладах. Проектування організаційних структур управління підприємств готельного, ресторанного господарства, санаторно-курортних закладів. Управління бізнес-процесами у підприємствах готельного, ресторанного господарства, санаторно-курортних закладах. Управління персоналом у підприємствах готельного, ресторанного господарства, санаторно-курортних закладах. Оцінювання і напрями підвищення ефективності управління у підприємствах готельного, ресторанного господарства, санаторно-курортних закладах.

Концепція маркетингу у підприємствах готельного, ресторанного господарства, санаторно-курортних закладах. Продуктова політика підприємств готельного, ресторанного господарства, санаторно-курортних закладів. Цінова політика підприємств готельного, ресторанного господарства, санаторно-курортних закладів. Збутова політика підприємств

готельного, ресторанного господарства, санаторно-курортних закладів. Комунікаційна політика підприємств готельного, ресторанного господарства, санаторно-курортних закладів. Маркетингові дослідження ринку готельних, ресторанних та санаторно-курортних послуг.

Загальна характеристика системи управління якістю продукції та послуг у підприємствах готельного, ресторанного господарства, санаторно-курортних закладів. Основні методи визначення якості продукції та послуг. Вимоги до показників та оцінювання якості продукції та послуг у підприємствах готельного, ресторанного господарства, санаторно-курортних закладів.

СПИСОК РЕКОМЕНДОВАНОЇ ЛІТЕРАТУРИ

Основна література:

1. Архіпов В.В. Організація обслуговування в закладах ресторанного господарства. / Архіпов В.В., Русавська В.А. – Київ: Центр учбової літератури, 2016. – 340 с.
2. Архіпов В.В. Організація ресторанного господарства: навч. посіб. / В.В. Архіпов. - К.: Центр учбової літератури; Фірма «Інкос», 2015. - 280 с.
3. Байлик С.І. Готельне господарство. Обладнання. Євроремонт. Експлуатація / С.І. Байлик. - К.: Дакор; 2017 - 334 с.
4. Бойко М.Г. Організація готельного господарства: підручник / М.Г. Бойко, Л.М. Гопкало. - К.: Київ. нац. торг.-екон. ун-т, 2015. - 494 с.
5. Економіка підприємства: підручник / І.О. Чаюн, Г.М. Богославець, Н.С. Довгаль та ін.; за заг. ред. проф. Н.М. Ушакової. - К.: Київ, нац. торг.- екон. ун-т, 2015.
6. Економіка підприємства: Підручник: / За ред. С.Ф. Покропивного. - Вид. 2-ге, - К.: КНЕУ, 2017. - 528 с.
7. Карпенко П.О. Основи раціонального і лікувального харчування / П.О. Карпенко, С.М. Пересічна, І.М. Грищенко та ін. - К.: Київ. нац. торг.- екон. ун-т, 2015. - 504 с.
8. Карпенко П.О. Основи раціонального і лікувального харчування / П.О. Карпенко, С.М. Пересічна, І.М. Грищенко та ін. - К.: Київ, нац. торг.- екон. ун-т, 2017. - 504 с.
9. Конвісер І.О., Бублик Г.А., Паригіна Т.Б., Григор'єв Ю.М.
10. Корзун В.Н. Гігієна харчування: підручник / В.Н. Корзун. - К.: Київ. нац. торг.-екон. ун-т, 2015. - 236 с.
11. Мазаракі А.А. Проектування готелів: навч. посіб. / А.А. Мазаракі, М.І. Пересічний, С.Л. Шаповал та ін. - К.: Київ. нац. торг.-екон. ун-т, 2015.-384 с.
12. Мазаракі А.А. Проектування готелів: навч. посіб. / А.А. Мазаракі, М.І. Пересічний, С.Л. Шаповал та ін. - К.: Київ. нац. торг.-екон. ун-т, 2016.-384 с.
13. Мазаракі А.А. Проектування закладів ресторанного господарства: навч. посіб. / А.А. Мазаракі, М.І. Пересічний, С.Л. Шаповал та ін. - вид. 2-ге допов. і переробл. — К.: Київ. нац. торг.-екон. ун-т, 2016. - 307 с.
14. Мельниченко С.В. Менеджмент підприємств туристичної індустрії / С.В. Мельниченко, Н.І. Ведмідь. - К., 2018. - 205 с.
15. Менеджмент для бакалаврів: підручник: у 2 т. / за ред. О.Ф. Балацького, О.М. Теліженка. – Суми: ВТД “Університетська книга”, 2009. – 452 с.
16. Менеджмент для магістрів: підручник: у 2 т. / за ред. О.Ф. Балацького, О.М. Теліженка. – Суми: ВТД “Університетська книга”, 2011. – 518 с.
17. Нечаюк Д.І. Готельно-ресторанний бізнес: менеджмент: навч. посіб. / Л.І. Нечаюк, Н.О. Нечаюк. -К.: Центр навч. л-ри, 2016.-189 с.
18. Організація обслуговування в закладах ресторанного господарства: підручник для вузів / за заг. ред. Н.О. П'ятницької. - вид. 2-ге переробл. та допов. - К.: Центр навч. літ-ри, 2017.- 584 с.

- 19.П'ятницька Г.Т. Менеджмент ресторанного господарства: навч. посіб. / Г.Т. П'ятницька, Н.О. П'ятницька, Л.В. Лукашова. - К.: Київ. нац. торг.-екон. ун-т, 2014. - 374 с.
- Устаткування закладів ресторанного господарства: Навч. посібник для студентів вищих навч. закладів, які навчаються за спеціальністю «Технологія харчування» / за ред. І.О. Конвісера. - К.: КНТЕУ, 2015.
- 20.Шаповал М.І. Менеджмент якості: підручник / М.І. Шаповал. - К.: Знання, 2017.-471 с.
- 21.Шаповал С.Л. Громадське будівництво: курс лекцій / С.Л. Шаповал. - К.: Київ. нац. торг.-екон. ун-т, 2016. - 208 с.
- 22.Шаповал С.Л. Устаткування закладів ресторанного господарства. Механічнеустаткування / С.Л. Шаповал, І.І. Тарасенко, О.П. Шинкаренко-К.: Київ. нац. торг.-екон. ун-т, 2016.

Додаткова література:

- 23.Банківський Р. Управління якістю: навч. посіб. / Р. Бичківський. — Л., 2015. - 255 с.
- 24.Банько В. Г. Будівлі, споруди, обладнання туристських комплексів та їх експлуатація : навч. посіб. / В. Г. Банько. — К., 2016. - 125 с.
- 25.Банько В.Г. Будівлі, споруди та обладнання туристських комплексів: навч. посібн. / В.Г. Банько. - [2-е вид.]. - К.: Дакор, 2018. - 328 с.
- 26.Бойцова М. Усе про облік та організацію готельного бізнесу / М. Бойцова, О. Шроженко. — Харків., 2016- 314 с.
- 27.Дорохін В.О. Теплове обладнання підприємств харчування: підручник / В.О. Дорохін, Н.Б. Герман, О.П. Шеляков. - Полтава: РВВПУСКУ, 2016.-583 с.
28. Журнал «Отельер & Ресторатор» [Електронний ресурс]. – Режим19. доступу: <http://otelier-restorator.com/free/>
- 29.Журнал «Ресторатор Chef» [Електронний ресурс]. – Режим доступу: <http://journal-off.info>
- 30.Журнал «РестораторЪ» [Електронний ресурс]. – Режим доступу: <http://www.restorator.com.ua/>
- 31.Журнал «Гурман» [Електронний ресурс]. – Режим доступу: <http://www.restorator.ua/3418/>

Інформаційні ресурси:

- 32.Король С.Я. Бухгалтерський облік у готельному господарстві / С.Я. Король. - К., 2015. - 353 с.
- 33.Ортинська В.В. Маркетингові дослідження: підручник. - Ч.1 /В.В.Ортинська, О.М. Мельникович. - К.: КНТЕУ, 2017. - 376 с.
- 34.Пахомов П.Л. Холодильна техніка: навч. посіб. / П.Л.Пахомов, В.В.Сафонов. - Х.: ХДУХТ, 2015. - 224 с.
- 35.Портал індустрії гостинності та харчування [Електронний ресурс]. – Режим доступу: <http://www.horeca.ua>

36. Про рекламу : Закон України // 2016. - № 1121 - IV.
37. Роглев Х.И. Основи готельного менеджменту: Навч. посіб. - К.: Кондор, 2005.-408 с.
38. Роглев Х.Й. Основи готельно-ресторанного менеджменту: навч. посіб. / Х.И. Роглев. - К.: Кондор, 2017. - 408 с.
39. Роглев Х.Й., Маркелов В.М. Організація обслуговування в готельних комплексах. - К.: КУТЕП, 2004. - 174 с.
40. Сайт з питань ресторанного бізнесу [Електронний ресурс]. – Режим доступу: <http://www.restcon.com>
41. Сокол Т.Г. Організація обслуговування в готелях і туристичних комплексах / Т.Г. Сокол. - К.: Альтерпрес, 2018. - 447 с.
42. Ткаченко Л.В. Маркетинг послуг. / Л.В.Ткаченко. - К.: Експрес, 2017. - 345 с.
43. Ткаченко Т.І. Економіка готельного господарства і туризму: навч. посіб. / Т.І. Ткаченко, С.П. Гаврилюк. - К.: Київ. нац. торг.-екон. ун-т, 2009.
44. Туризм і готельне господарство: підручник / О.А. Агєєва, Д.Н. Акуленок, Н.М. Васильєв, Ю.Л. Васянін, М.А. Жукова. -М.: Екмос, 2018. - 400 с.
45. Туристична бібліотека «Все про туризм» [Електронний ресурс]. – Режим доступу: <http://www.tourlib.net>
46. Устаткування закладів ресторанного господарства: навч. посіб. [для студ. Вищих навч. закл., які навчаються за спеціальністю «Технологія харчування»] / І.О. Конвісер, Г.А. Бублик, Т.Б. Паригіна, Ю.М. Григор'єв; за ред. І.О. Конвісера. - К.: КНТЕУ, 2015
47. https://ua.igotoworld.com/ua/article/608_14-samyh-dorogih-oteley-ukrainy.htm
48. <https://www.booking.com/country/ua.uk.html>
49. <http://vsviti.com.ua/ukraine/>
50. <https://ukraine-hotel.kiev.ua/>
51. <https://hotelmix.com.ua/hotels/ukraine>
52. <https://businessvisit.com.ua/>
53. Сайт Державного комітету статистики України. [Електронний ресурс] – Режим доступу: <http://www.ukrstat.gov.ua>
54. Нормативні акти України [Електронний ресурс]. – Режим доступу: <http://www.nau.kiev.ua>.
55. Міністерство економіки України .- Режим доступу: <http://www.me.gov.ua>
56. www.rada.gov.ua
57. www.liga.net
58. www.nau.kiev.ua
59. www.legal.com.ua
60. www.ukrpravo.com

КРИТЕРІЇ ОЦІНЮВАННЯ АТЕСТАЦІЇ ЗДОБУВАЧІВ ВИЩОЇ ОСВІТИ

Контроль успішності здобувача вищої освіти здійснюється згідно Порядку оцінювання результатів навчання здобувачів вищої освіти в Херсонському державному університеті.

Оцінка результатів екзаменів здійснюється на атестації Екзаменаційною комісією за 100-бальною системою контролю знань, прийнятою в Університеті та національною шкалою і відображаються у відповідних відомостях і протоколах роботи Екзаменаційної комісії.

Білет складається з трьох модулів.

Перший модуль «Технологія та організація готельного і ресторанного господарства» тестові завдання.

Другий модуль «Інженерно-технічне забезпечення діяльності підприємств готельного і ресторанного господарства, санаторно-курортних закладів» тестові завдання.

Третій модуль «Управління підприємствами готельного і ресторанного господарства, санаторно-курортними закладами» теоретичні питання.

Загальна оцінка (ЗО) визначається, як сума балів за виконання всіх видів завдань. За формулою:

$$ЗО = \frac{\sum \text{кількість балів за кожен модуль}}{\sum \text{кількість модулів}}$$

Максимальна кількість балів, які може отримати здобувач – 100 балів.

Таблиця відповідності балів та критеріїв оцінювання тестів

За шкалою ECTS	Сума балів	За національною шкалою	Коментар
A	90-100	Відмінно	Здобувач надав понад 90 % правильних відповідей з тестових завдань. Комплексне ситуаційне, розрахунково-аналітичне та практичне завдання виконано повністю, відповідь обґрунтовано, висновки й пропозиції аргументовані й оформлені належним чином.
B	82-89	дуже добре	Здобувач надав понад 82-89 % правильних відповідей з тестових завдань. Комплексне ситуаційне, розрахунково-аналітичне та практичне завдання виконано повністю, але припущено незначних неточностей в розрахунках або оформленні.
C	74-81	Добре	Здобувач надав понад 74-81 % правильних відповідей з тестових завдань. Комплексне ситуаційне, розрахунково-аналітичне та практичне завдання виконано повністю, але припущено незначних неточностей в розрахунках або оформленні.

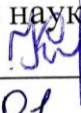
D	64-73	задовільно	Здобувач надав понад 64-73 % правильних відповідей з тестових завдань. Комплексне ситуційне, розрахунково-аналітичне та практичне завдання виконано не менш як на 70 % за умови належного оформлення.
E	60-63	достатньо	Здобувач надав понад 60-63 % правильних відповідей з тестових завдань. Комплексне ситуційне, розрахунково-аналітичне та практичне завдання виконано не менш як на 60 % за умови належного оформлення.
FX	35-59	незадовільно	Здобувач надав менше 35 % правильних відповідей з тестових завдань. Комплексне ситуційне, розрахунково-аналітичне та практичне завдання виконано менш як на 59 %.
F	0-34		Здобувач надав менш 34 % правильних відповідей з тестових завдань. Комплексне ситуційне, розрахунково-аналітичне та практичне завдання не виконано або виконано менш як на 50 %.

Таблиця відповідності балів та критеріїв оцінювання здобувачів вищої освіти СВО «бакалавр» при розв’язанні теоретичних питань

За шкалою ECTS	Сума балів	За національною шкалою	Коментар
A	90-100	Відмінно	Здобувач вищої освіти виявив всебічні, систематичні та глибокі знання навчального матеріалу дисциплін, які передбачені програмою; проявив творчі здібності в розумінні, логічному, стислому та ясному трактуванні навчального матеріалу та його практичному застосуванні; засвоїв взаємозв’язок основних понять дисципліни, їх значення для подальшої професійної діяльності.
B	82-89	дуже добре	Здобувач виявив систематичні та глибокі знання навчального матеріалу дисциплін вище середнього рівня; продемонстрував вміння вільно виконувати завдання, передбачені програмою; засвоїв взаємозв’язок основних понять дисциплін, їх значення для подальшої професійної діяльності.
C	74-81	Добре	Здобувач виявив загалом добрі знання навчального матеріалу дисципліни при виконанні передбачених програмою завдань, але припустив декілька помітних помилок; засвоїв основну літературу, рекомендовану програмою; показав систематичний характер знань з дисциплін; здатний до самостійного використання та поповнення надбаних знань у процесі подальшої навчальної роботи та професійної діяльності.
D	64-73	задовільно	Здобувач виявив знання навчального матеріалу дисциплін у обсязі, необхідному для подальшого навчання та майбутньої професійної діяльності; справився з виконанням завдань, передбачених програмою; ознайомився з основною літературою, рекомендованою програмою; припустив значну кількість помилок або недоліків у відповідях на запитання та при виконанні завдань тощо, які може усунути самостійно.

E	60-63	достатньо	Здобувач виявив знання основного навчального матеріалу дисциплін в мінімальному обсязі, необхідному для подальшого навчання та майбутньої професійної діяльності; припустив помилки у відповідях на запитання та при виконанні завдань тощо.
FX	35-59	незадовільно	Здобувач має значні прогалини в знаннях основного навчального матеріалу дисциплін; допускав принципові помилки при виконанні передбачених програмою завдань
F	0-34		Здобувач не мав знань зі значної частини навчального матеріалу; допускав принципові помилки при виконанні більшості передбачених програмою завдань; не спроможний самостійно засвоїти програмний матеріал.

МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ
Херсонський державний університет
Факультет бізнесу і права
Кафедра готельно-ресторанного та туристичного бізнесу

ЗАТВЕРДЖУЮ
Проректор з навчальної та
науково-педагогічної роботи,
голова науково-методичної ради

Віталій КОБЕЦЬ
«29» 01 *2021 р.



Питання до атестації здобувачів вищої освіти

**КОМПЛЕКСНИЙ ЕКЗАМЕН
ЗА ФАХОМ**

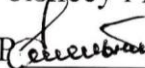
Технологія та організація готельного і ресторанного господарства,
Інженерно-технічне забезпечення діяльності підприємств готельного і
ресторанного господарства, санаторно-курортних закладів, Управління
підприємствами готельного і ресторанного господарства, санаторно-
курортними закладами

Спеціальність 241 Готельно-ресторанна справа
Освітня програма «Готельно-ресторанна справа»
Першого (бакалаврського) рівня вищої освіти
денна та заочна форма навчання

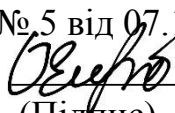
ПОГОДЖЕНО

На засіданні науково-методичної ради

факультету бізнесу і права

Голова НМР  Катерина МЕЛЬНИКОВА

«08» грудня 2020 р. протокол № 6

Затверджено на засіданні кафедри
готельно-ресторанного та туристичного бізнесу
Протокол №5 від 07.12.2020 р.
Завідувач  Олена ОРЛЕНКО
(Підпис) (П.І.Б)

Питання

1. Розвиток готельного господарства, курортної справи.
2. Нормативно-правове регулювання готельного господарства та курортної справи.
3. Сертифікація готельних та санаторно-курортних послуг.
4. Типізація та класифікація підприємств готельного господарства.
5. Види санаторно-курортних підприємств для короткочасного та тривалого розміщення споживачів.
6. Функціональна організація приміщень підприємств готельного господарства та санаторно-курортних закладів.
7. Організація приміщень житлової групи підприємств готельного господарства та санаторно-курортних закладів.
8. Організація нежитлових груп приміщень підприємств готельного господарства та санаторно-курортних закладів.
9. Клінінгові роботи у підприємствах готельного господарства та санаторно-курортних закладах.
10. Технологія прийому та розміщення споживачів у підприємствах готельного господарства та санаторно-курортних закладах.
11. Види додаткових послуг у підприємствах готельного господарства та санаторно-курортних закладах.
12. Організація матеріально-технічного постачання підприємств готельного господарства та санаторно-курортних закладів.
13. Організація роботи обслуговуючих господарств.
14. Особливості організації праці у підприємствах готельного господарства та санаторно-курортних закладах.
15. Рациональна організація праці персоналу у підприємствах готельного господарства та санаторно-курортних закладах.
16. Класифікація закладів ресторанного господарства.
17. Основи організації роботи закладів ресторанного господарства.
18. Організація постачання закладів ресторанного господарства.
19. Організація роботи складського, тарного та транспортного господарств.
20. Основи організації виробництва продукції у закладах ресторанного господарства.
21. Основи технологічного процесу обслуговування споживачів у закладах ресторанного господарства.
22. Характеристика матеріально-технічної бази для організації обслуговування споживачів у закладах ресторанного господарства.
23. Організація процесу повсякденного обслуговування різних контингентів споживачів у закладах ресторанного господарства різних типів та класів.
24. Організація процесу повсякденного обслуговування зосередженого контингенту споживачів у закладах ресторанного господарства.
25. Спеціальні форми обслуговування, які використовуються в закладах ресторанного господарства.
26. Особливості організації праці у підприємствах готельного господарства

та санаторно-курортних закладах.

27. Раціональна організація праці у закладах ресторанного господарства.

28. Основи організації лікувального харчування у санаторно-курортних закладах.

29. Функції туризму, умови та чинники його розвитку.

30. Туристичні та курортно-рекреаційні ресурси.

31. Класи туристичного обслуговування.

32. Умови створення та функціонування туристичного підприємства. Організація обслуговування туристів.

33. Бронювання туристичного обслуговування.

34. Раціональна організація праці персоналу у підприємствах готельного господарства та санаторно-курортних закладах.

35. Організація туристичного обслуговування, його контроль, облік та розрахунки.

36. Харчування людини як медико-біологічна та соціально-економічна проблема.

37. Загальна характеристика основних поживних речовин харчових продуктів та їх роль у технологічному процесі виробництва продукції ресторанного господарства.

38. Технологічні принципи виробництва і забезпечення якості кулінарної продукції.

39. Технологія напівфабрикатів, страв і кулінарних виробів, страв із овочів, плодів, грибів.

40. Технологія напівфабрикатів, страв і кулінарних виробів з борошна.

41. Технологія напівфабрикатів, страв і кулінарних виробів із м'яса, м'ясопродуктів та м'яса диких тварин.

42. Технологія напівфабрикатів, страв і кулінарних виробів із птиці, кролика, пернатої дичини.

43. Технологія напівфабрикатів, страв і кулінарних виробів із риби, рибопродуктів та нерибної водної сировини (гідробіонтів).

44. Технологія універсальних напівфабрикатів різного ступеня готовності, що виготовляються в закладах ресторанного господарства.

45. Технологія соусів, страв та кулінарних виробів із круп, бобових та продуктів їх перероблення.

46. Технологія борошняних кондитерських виробів та оздоблювальних напівфабрикатів.

47. Особливості технології охолоджених і швидкозаморожених напівфабрикатів різного ступеня готовності.

48. Загальні підходи щодо розроблення меню для різних типів закладів ресторанного господарства та контингентів споживачів.

49. Технологія продукції оздоровчого та лікувально-профілактичного призначення.

50. Курортна дієтологія.

51. Основні напрямки раціональної організації праці.

52. Поняття та основні види розподілу та кооперації праці.

53. Види розподілу праці: загальний, частковий, одиничний.

54. Удосконалення організації підбору, підготовки та підвищення кваліфікації кадрів.
55. Принципи управління персоналом.
56. Кадрове планування.
57. Раціоналізація режимів праці та відпочинку у закладах ресторанного господарства.
58. Основні напрямки поліпшення умов праці.
59. Система норм праці, що використовується на підприємствах ресторанного господарства.
60. Види норм праці та їх класифікація: норма часу, норма виробітку, норма обслуговування, норма чисельності, норми керованості, норми праці.
61. Сутність та класифікація послуг у сфері готельно-ресторанного бізнесу.
62. Особливості послуг.
63. Складові маркетингу послуг.
64. Особливості маркетинг-мікс сфери послуг у сфері готельно-ресторанного бізнесу.
65. Особливості продуктової політики у сфері готельно-ресторанного бізнесу.
66. Продуктові стратегії.
67. Асортиментна політика.
68. Концепція життєвого циклу послуги.
69. Модель Кано при розробці послуги.
70. Система фірмового стилю послуги.
71. Методи ціноутворення.
72. Цінові стратегії.
73. Сутність та складові політики розповсюдження у сфері готельно-ресторанного бізнесу.
74. Структура траєкторії обслуговування.
75. Вибір місця розташування підприємства готельно-ресторанного бізнесу.
76. Реклама: значення, види, правила створення.
77. Засоби стимулювання збуту у сфері готельно-ресторанного бізнесу.
78. Особливості процесу' персонального продажу у сфері готельно-ресторанного бізнесу.
79. Сутність та форми прямого маркетингу.
80. Заходи PR - технологій у сфері готельно-ресторанного бізнесу.
81. Синтетичні складові політики просування послуг у сфері готельно-ресторанного бізнесу.
82. Особливості та етапи поведінки споживачів послуг готельно-ресторанних закладів.
83. Поняття лояльності споживачів.
84. Моделі поведінки споживачів послуг.
85. Сегментування ринку послуг.
86. Стратегії охоплення ринку послуг.
87. Схема управління маркетинговою діяльністю у сфері готельно-ресторанного бізнесу.

88. Поняття про маркетингові дослідження у сфері готельно-ресторанного бізнесу.
89. Методи маркетингових досліджень.
90. Управління ключовими контактами.
91. Складові системи менеджменту готельно-ресторанного підприємства.
92. Рівні управління сервісного підприємства.
93. Методи управління сервісним підприємством.
94. Сутність і процес планування діяльності готельно-ресторанного підприємства.
95. Місія і цілі діяльності готельно-ресторанного підприємства.
96. Аналіз оточуючого середовища сервісного підприємства.
97. Принципи планування послуг готельно-ресторанного підприємства.
98. Поняття організації як функції менеджмента.
99. Організаційна структура управління: типи і характерні особливості.
100. Зв'язки в організації і координація.
101. Масштаб підпорядкованості і контролю та ієрархія організації.
102. Поняття про централізацію, децентралізацію, диференціацію та інтеграцію управління організації.
103. Ефективність управління організаційними структурами.
104. Життєвий цикл готельно-ресторанного підприємства.
105. Поняття про категорії мотивації.
106. Поняття про теорії мотивації.
107. Особливості, помилки та принципи мотивування у готельно-ресторанних підприємствах.
108. Види управлінського контролю.
109. Сутність і класифікація управлінських рішень у готельно-ресторанних підприємствах.
110. Процес підготовки, прийняття та реалізації управлінських рішень.
111. Сутність і види комунікацій в управлінні готельно-ресторанним підприємством.
112. Комунікаційні мережі та стилі.
113. Сутність поняття «колектив», його структура, функції та основи формування і етапи розвитку.
114. Методи та стилі управління конфліктними ситуаціями у колективі.
115. Поняття влади, її види і форми.
116. Поняття лідерства та якості лідера.
117. Стилi управління.
118. Культура менеджменту готельно-ресторанного підприємства.
119. Функції та види організаційних культур.
120. Етика менеджменту в сфері обслуговування.
121. Класифікація устаткування підприємств готельного та ресторанного господарства, санаторно-курортних закладів.
122. Оснащення житлової, адміністративної, обслуговуючої та підсобної груп приміщень.
123. Призначення, класифікація та особливості застосування устаткування для клінінгу.

124. Універсальні кухонні машини та сортувально-калібрувальне устаткування. •
125. Призначення, класифікація та особливості застосування механічного устаткування закладів гостинності.
126. Устаткування для перемішування, замішування та дозувально-формувальне устаткування.
127. Призначення, класифікація та особливості застосування теплового устаткування готельно-ресторанного господарства.
128. Устаткування для шведського столу та кейтерінгу.
129. Призначення та особливості застосування допоміжного устаткування готельно-ресторанних комплексів.
130. Загальна характеристика ваговимірювального та контрольно-касового устаткування.
131. Призначення, класифікація та особливості застосування холодильного устаткування закладів гостинності.
132. Громадські будівлі та їх конструктивні елементи.
133. Швидко монтвані будівлі (ШМБ).
134. Основи будівельного проектування, планування та благоустрій території закладу.
135. Авторський та технічний нагляд за будівництвом.
136. Склад інженерних систем підприємств готельного і ресторанного господарства, санаторно-курортних закладів.
137. Організаційні засади проектування підприємств готельного та ресторанного господарства та санаторно-курортних закладів.
138. Розміщення об'єктів на земельній ділянці та їх об'ємно-планувальні рішення.
139. Проектування різних груп приміщень у підприємствах готельного та ресторанного господарства, санаторно-курортних закладах.
140. Характеристика інженерних систем підприємств готельного та ресторанного господарства, санаторно-курортних закладів.
141. Управління персоналом у підприємствах готельного, ресторанного господарства, санаторно-курортних закладах.
142. Оцінювання і напрями підвищення ефективності управління у підприємствах готельного, ресторанного господарства, санаторно-курортних закладах.
143. Концепція маркетингу у підприємствах готельного, ресторанного господарства, санаторно-курортних закладах.
144. Управління бізнес-процесами у підприємствах готельного, ресторанного господарства, санаторно-курортних закладах.
145. Фінансова та статистична звітність підприємств готельного, ресторанного господарства, санаторно-курортних закладів та її основні

показники.

146. Загальна характеристика системи управління якістю продукції та послуг у підприємствах готельного, ресторанного господарства, санаторно-курортних закладів.

147. Основні методи визначення якості продукції та послуг.

148. Вимоги до показників та оцінювання якості продукції та послуг у підприємствах готельного, ресторанного господарства, санаторно-курортних закладів.

149. Проектування організаційних структур управління підприємств готельного, ресторанного господарства, санаторно-курортних закладів.

150. Функціональна спеціалізація управління в підприємствах готельного, ресторанного господарства, санаторно-курортних закладах.

Гарант ОП



(Підпис)

Дмитро ЯКИМЧУК
(П.І.Б.)

МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ
Херсонський державний університет
Факультет бізнесу і права
Кафедра готельно-ресторанного та туристичного бізнесу

ЗАТВЕРДЖУЮ
Проректор з навчальної та
науково-педагогічної роботи,
голова науково-методичної ради
Віталій КОБЕЦЬ
«29» 01 2021 р.

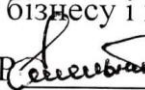


Програма атестації здобувачів вищої освіти
«ІНОЗЕМНА МОВА (ЗА ПРОФЕСІЙНИМ СПРЯМУВАННЯМ)»

Спеціальність 241 Готельно-ресторанна справа
Освітня програма «Готельно-ресторанна справа»
Першого (бакалаврського) рівня вищої освіти
денна та заочна форма навчання

ПОГОДЖЕНО

На засіданні науково-методичної ради
факультету бізнесу і права

Голова НМР  Катерина МЕЛЬНИКОВА

«08» грудня 2020 р. протокол № 6

Херсон – 2020

Затверджено на засіданні кафедри
готельно-ресторанного та туристичного бізнесу
Протокол № 5 від 07.12.2020 р.
Завідувач  Олена ОРЛЕНКО
(Підпис) (П.І.Б)

ВСТУП

Програма атестації здобувачів вищої освіти підготовки бакалавра за спеціальністю 241 «Готельно-ресторанна справа» галузі знань 24 «Сфера обслуговування» підготовлена відповідно Освітньо-професійної програми «Готельно-ресторанна справа» (затверджена вченою радою Херсонського державного університету (протокол № 13 від 29.05.2017 р.)

Атестація здобувачів вищої освіти - це комплекс кваліфікаційних завдань, які дозволяють виявити рівень підготовки здобувачів, ступінь володіння професійними знаннями та компетенціями, уміннями виконання виробничих функцій, зазначених в освітньо-професійній програмі.

Програма складається з наступних розділів:

Вступ.

Зміст програми.

Список літератури.

Критерії оцінювання.

Компетентності:

- Знання та розуміння предметної області та розуміння професійної діяльності;
- Здатність спілкуватися іноземною мовою;
- Здатність аналізувати тенденції розвитку індустрії гостинності та рекреаційного господарства;
- Здатність розуміти економічні процеси та здійснювати планування, управління і контроль діяльності суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу.

Програмні результати навчання:

- Усна та письмова ділова комунікація державною та іноземною мовами для спілкування у професійній та соціально-культурній сферах, володіння фаховою термінологією іноземною мовою. Здатність до усвідомленого поповнення і розширення комунікативних навичок у професійній сфері впродовж життя.

- Аналізувати сучасні тенденції розвитку індустрії гостинності та рекреаційного господарства

- Розуміти економічні процеси та здійснювати планування, управління і контроль діяльності суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу.

ЗМІСТ ПРОГРАМИ

«Іноземна мова (за професійним спрямуванням)»

1.1. Сучасна готельна індустрія

Персонал готельної індустрії. Обов'язки персоналу. Реєстрація та виселення. Оснащення кімнати готелю. Послуги у готелі. Зручності у готелі. Обслуговування номерів. Проблеми з клієнтами та їх вирішення.

1.2. Сучасна ресторанна індустрія

Персонал ресторанної індустрії. Обов'язки персоналу. Приймання замовлень в барі. Обслуговування в ресторані.

1.3. Готельний бізнес

Відвідування визначних пам'яток. Письмові запити щодо готелю. Телефоні розмови. Виселення з готелю.

1.4. Ресторанний бізнес

Кухня ресторану. Робітники кухні та їх обов'язки. Процеси приготування їжі.

1.5. Професійний готельний сервіс

Приймання телефонних дзвінків. Робота із запитами клієнтів. Послуги та зручності. Бронювання. Ділове листування. Розселення гостей. Обслуговування гостей під час проживання у готелі. Вирішення проблем з бронюванням. Обладнання у номерах.

1.6. Професійний ресторанний сервіс

Подача та сервірування напоїв. Обслуговування гостей за столом: прийняття замовлення, зміст меню, страви. Виписування рахунків. Сервірування столу.

1.7. Вирішення питань професійного характеру

Задоволення потреб клієнтів. Скарги та вибачення. Помилки та проблеми.

1.8. Організація сучасної готельної індустрії

Бізнес-готелі. Послуги організації заходів та конференцій. Приймання платежів. Охорона праці у галузі.

1.9. Міжкультурна комунікація

Різноманіття країн та культур. Культурні розбіжності. Важливість розуміння культурних розбіжностей у готельно-ресторанному бізнесі.

1.10 Кар'єра у готельно-ресторанному секторі

Супровідні документи для влаштування на роботу. Резюме. Інтерв'ю.

СПИСОК РЕКОМЕНДОВАНОЇ ЛІТЕРАТУРИ

з дисципліни «Іноземна мова (за професійним спрямуванням)»

Основна

1. Гапон Ю.А. Business English. Англійська мова для ділового спілкування. Навчальний посібник. Інтенсивний курс/ Ю.А. Гапон. – Київ, 2012. – 227 с.
2. Павлюк А. Англійська мова для туризму. Навчальний посібник з курсу «Гіди-перекладачі». – Тернопіль: Лібра Терра, 2012. – 192 с.
3. Карпусь І. А. Англійська ділова мова: Навч. посіб./ І.А. Карпусь — 4-те вид., доп. — К.: МАУП, 1998. — 220 с.
4. Люлькун Н.А. Business English (Ділова англійська мова) Навч. посіб. для студентів економічних спеціальностей / Н.А. Люлькун. – Хмельницький: ХНУ, 2005. – 254 с.
5. Шамхалова Н.А. Сучасна ділова англійська мова (Навч. посібник) / Н.А. Шамхалова. — К.: КНЕУ, 2015. — 164 с.
6. Dubicka I., O'Keefe M. English for International Tourism Pre-Intermediate Students' book. – Longman, 2008. — 146 p
7. Dubicka I., O'Keefe M. English for International Tourism Pre-Intermediate Workbook. – Longman, 2003. — 81 p.
8. Evans Virginia, Dooley Jenny. Tourism. Student's Book . – EU: Express Publishing, 2011. – 115 p.
9. Morris C.E. Flash on English for tourism, –ELI, ESP Series, 2016. – 49 p.
10. Биконя О. П. Ділова англійська мова : [навчальний посібник] / О. П. Биконя. – Вінниця : Нова книга, 2010. – 312с.

Додаткова

11. Буданов С.І. Ділова англійська мова. Business English / С.І. Буданов, А.О. Борисова. – Х. : ТОРСІНГ ПЛЮС, 2010. – 288.

12. Duckworth M., High Season. English for Hotel and Tourism Industry. Workbook: Oxford University Press, 2002.

13. Grammar in Use : [навчальний посібник] / [Уманець А.В., Балакірева Т.І., Гудзяк А.М. та ін.] ; за ред. А.В. Уманець. – Кам'янець-Подільський : ПП Буйницький О.А., 2010. – 220 с.

14. Stott T. Highly Recommended 2. Student's Book (Intermediate): English for the Hotel and Catering Industry. Oxford University Press, 2010.

15. K. Harding, P. Henderson, High Season. English for Hotel and Tourism Industry: Oxford University Press, 2015. – 175p.

Інтернет ресурси

16. Cambridge English Dictionary: Meanings&Definitionsavailable at:<https://dictionary.cambridge.org/dictionary/english/>

17. Duolingo available at: <https://www.duolingo.com/>

18. EF English grammar <https://www.ef.com/wwen/english-resources/english-grammar/>

19. English Oxford Living Dictionaries available at: <https://en.oxforddictionaries.com/definition/uk>

20. ESL lounge available at: <http://www.esl-lounge.com/>

21. ESL POD <https://www.eslpod.com/index.html>

22. Learn American English <https://learnamericanenglishonline.com/>

23. Perfect English Grammar <https://www.perfect-english-grammar.com/>

24. VIDEO VOCAB: English vocabulary for business available at: <http://www.videovocab.tv/>

25. Yourdictionary available at: <https://www.yourdictionary.com/dictionary-definitions/>

КРИТЕРІЇ ОЦІНЮВАННЯ

Контроль успішності здобувача вищої освіти здійснюється згідно порядку оцінювання результатів навчання в Херсонському державному університеті.

Оцінка результатів екзаменів здійснюється на атестації Екзаменаційною комісією за 100-бальною системою контролю знань, прийнятою в Університеті та національною шкалою і відображаються у відповідних відомостях і протоколах роботи Екзаменаційної комісії.

Білет складається з трьох модулів.

Структура тесту

Тест має 40 завдань.

1. Завдання 1-20 мають три варіанти відповідей, серед яких лише один правильний.
2. Завдання 21-30 мають чотири варіанти відповідей, серед яких лише один правильний.
3. Завдання 31-40 (з пропуском частин речення) мають десять варіантів відповідей, серед яких лише один правильний.

Загальна оцінка визначається, як сума балів за виконання всіх видів завдань. За формулою:

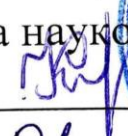
$$ЗБ = \frac{\sum \text{кількість балів за кожен модуль}}{\sum \text{кількість модулів}}$$

Максимальна кількість балів, які може отримати здобувач – 100 балів.

Таблиця відповідності балів та критеріїв оцінювання тестів

За шкалою ECTS	Сума балів	За національною шкалою	Коментар
A	90-100	Відмінно	Здобувач надав понад 90 % правильних відповідей з тестових завдань. Комплексне ситуаційне, розрахунково-аналітичне та практичне завдання виконано повністю, відповідь обґрунтовано, висновки й пропозиції аргументовані й оформлені належним чином.
B	82-89	дуже добре	Здобувач надав понад 82-89 % правильних відповідей з тестових завдань. Комплексне ситуаційне, розрахунково-аналітичне та практичне завдання виконано повністю, але припущено незначних неточностей в розрахунках або оформленні.
C	74-81	Добре	Здобувач надав понад 74-81 % правильних відповідей з тестових завдань. Комплексне ситуаційне, розрахунково-аналітичне та практичне завдання виконано повністю, але припущено незначних неточностей в розрахунках або оформленні.
D	64-73	задовільно	Здобувач надав понад 64-73 % правильних відповідей з тестових завдань. Комплексне ситуаційне, розрахунково-аналітичне та практичне завдання виконано не менш як на 70 % за умови належного оформлення.
E	60-63	достатньо	Здобувач надав понад 60-63 % правильних відповідей з тестових завдань. Комплексне ситуаційне, розрахунково-аналітичне та практичне завдання виконано не менш як на 60 % за умови належного оформлення.
FX	35-59	незадовільно	Здобувач надав менше 35 % правильних відповідей з тестових завдань. Комплексне ситуаційне, розрахунково-аналітичне та практичне завдання виконано менш як на 59 %.
F	0-34		Здобувач надав менш 34 % правильних відповідей з тестових завдань. Комплексне ситуаційне, розрахунково-аналітичне та практичне завдання не виконано або виконано менш як на 50 %.

МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ
Херсонський державний університет
Факультет бізнесу і права
Кафедра готельно-ресторанного та туристичного бізнесу

ЗАТВЕРДЖУЮ
Проректор з навчальної та
науково-педагогічної роботи,
голова науково-методичної ради

Віталій КОБЕЦЬ
«29» 01 2021 р.



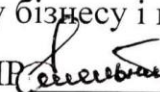
Питання до атестації здобувачів вищої освіти
КОМПЛЕКСНИЙ ЕКЗАМЕН
ЗА ФАХОМ «ІНОЗЕМНА МОВА (ЗА ПРОФЕСІЙНИМ
СПРЯМУВАННЯМ)»

Спеціальність 241 Готельно-ресторанна справа
Освітня програма «Готельно-ресторанна справа»
Першого (бакалаврського) рівня вищої освіти
денна та заочна форма навчання

ПОГОДЖЕНО

На засіданні науково-методичної ради

факультету бізнесу і права

Голова НМР  Катерина МЕЛЬНИКОВА

«08» грудня 2020 р. протокол № 6

Херсон – 2020

Затверджено на засіданні кафедри
готельно-ресторанного та туристичного бізнесу
Протокол № 5 від 07.12.2020 р.
Завідувач  Олена ОРЛЕНКО
(Підпис) (П.І.Б)

Тести

1.

Завдання 1-20 мають три варіанти відповіді, серед яких лише один правильний. Виберіть правильний, на Вашу думку, варіант відповіді, позначте його в бланку відповіді біля номера завдання.

1.1

1. Look! She is running ... than that runner.

- a) fast b) faster c) the fastest

2. The children climbed ... and ... on the hill.

- a) high b) higher c) the highest

3. The footballers finished the game and the fans shouted ...

- a) noisily b) more noisily c) the most noisily

4. Helen lives We can take a taxi.

- a) far b) farther c) the farthest

5. Put this plank It will be better.

- a) low b) lower c) the lowest

6. Don' worry, he will come back ... or ...

- a) soon, late b) sooner, later c) the soonest, the latest

7. The children played ... than ever.

- a) noisily b) more noisily c) the most noisily

8. She walked ... than before. What happened to her?

- a) slowly b) more slowly c) the most slowly

9. Put this log ... It will be more comfortable.

- a) low b) lower c) the lowest

10. We think he started to work ... than he did last year.

- a) hard b) harder c) the hardest

11. He operated ... this time and performed the operation successfully.

- a) more carefully b) careful c) the most careful

12. She tried to dive ... but it was too hard.

- a) deep b) deeper c) the deepest

13. Galina Vishnevskaya sang ... and the audience admired her.

a) wonderfully b) the most wonderfully c) more wonderfully

14. They climbed ... because they wanted to see the river from the top of the hill.

a) high b) higher c) the highest

15. He always dives very ... and I'm afraid of it.

a) high b) straight c) deeply

16. Jane runs ... and is supposed to be the best runner.

a) soon b) late c) fast

17. ... there was nobody there when the bomb exploded.

a) in fact b) frankly c) fortunately

18. They visit the swimming pool ... to keep fit.

a) low b) fast c) weekly

19. We could ... see that tiny spot on her evening dress.

a) lately b) hardly c) mostly

20. All the players of this hockey team are ... trained players.

a) lately b) hardly c) highly

1.2

1. We a letter from my grandfather who lived in a village not far from our town. .

a) have got b) has got c) got

2. We lived in this town for a short time.

a) - b) have c) is

3. When we at the station, the bus has already gone.

a) had arrived b) arrived c) arrive

4. Which is way to the railway station?

a) the shortest b) shortest c) short

5. He me to spend my summer vacation with him.

a) inviting b) invite c) invited

6. I ... my seat in the compartment.

a) have found b) found c) has found

7. He asked a passer-by in the street ... him a way to the Post-Office.

a) a show b) show c) to show

8. Marry never driven a car before.
a) have, never b) had c) has, never
9. They ... to left and ... another two blocks.
a) had turned, went b) have turned, gone c) turned, gone
10. I ... never been to the railway station before.
a) - b) have c) has
11. They ... me to take bus NO 3 as that was the shortest way.
a) have adviced b) adviced c) advisable
12. How long ... it ...you to set there?
a) is, taking b) does, took c) did, take
13. Look. The auto in the middle of the road.
a) stood b) is staying c) stays
14. We in Prague since I was a little child.
a) have been b) has been c) have not been \
15. Tom is ... student in the whole group.
a) intelligent b) more intelligent c) the most intelligent
16. Take the first ... on the right.
a) turn b) turning c) turn-in
17. The bus ... just round the corner.
a) stopping b) stops c) stopped
18. I take the underground to get to Hyde Park?
a) do b) has c) is
19. Take the first ... on the right.
a) turn b) turning c) turn-in
20. You may ... here and take another bus.
a) got off b) get off c) getting off

Завдання 21-30 мають чотири варіанти відповіді, серед яких лише один правильний. Виберіть правильний, на Вашу думку, варіант відповіді, позначте його в бланку відповіді біля номера завдання.

2.1

21. All the players of this hockey team are ... trained players.
a) lately b) hardly c) highly d) hard
22. Pavarotti sings ... and it is a real pleasure to listen to him.
a) quietly b) noisily c) wonderfully d) noisy
23. He always comes in ... and wakes the baby.
a) quietly b) slowly c) noisily d) slow
24. Have you seen her ... ? I cannot find her.
a) nowhere b) somewhere c) anywhere d) everywhere
25. You will be able to study ... than before.
a) sooner b) more carefully c) more efficiently d) efficienter
26. We think he started to work ... than he did last year.
a) hard b) harder c) the hardest d) hardly
27. He operated ... this time and performed the operation successfully.
a) more carefully b) careful c) the most careful d) carefuller
28. She tried to dive ... but it was too hard.
a) deep b) deeper c) the deepest d) deeply
29. Galina Vishnevskaja sang ... and the audience admired her.
a) wonderfully b) the most wonderfully c) more wonderfully d) wonderful
30. They climbed ... because they wanted to see the river from the top of the hill.
a) high b) higher c) the highest d) the most high

2.2

21. You should ... the same bus number but a bus going in the other direction.
a) takes b) took c) have taken d) have

22. Go straight ... until you come to the Department Store.

- a) ahead b) head c) heading d) headed

23. In the streets, roads and squares of the town we see people ... and vehicles driving.

- a) walk b) walking c) walked d) have walked

24. The street lights are ... on when it gets dark.

- a) have switched b) switch c) switches d) switched

25. In England ... drive on the left.

- a) vehicled b) vehicles c) vehicling d) has vehicled

26. It will take me an hour ... to the town.

- a) are getting b) has got c) to get d) got

27. The policeman told me ... to the station.

- a) waybill b) the way c) to way d) key way

28. They should ... a bus as they take wrong direction.

- a) changing b) changable c) change d) unchangable

29. George tried to find ... place for or car.

- a) parkable b) to park c) parking d) parked

30. The tram is the most ... kind of city transport.

- a) convenient b) convenientest c) convenience d) conveniently

3.

У завданнях 31-40 виберіть правильну відповідь (слово), що, на Ваш погляд, відповідає пропущеному компоненту речення у тексті. Запишіть у бланку відповіді відповідну літеру біля номера завдання.

3.1

a) establishment b) snack; c) lodging; d) additional; e) offering; f) referred; g) frequent; h) facilities; i) features; j) bathrobes

Hotels

A hotel is 31) _____ that provides 32) _____ lodging paid on a short-term basis. The provision of basic accommodation, in times past, consisting only of a room with a bed, a cupboard, a small table and a washstand has largely been replaced by rooms with modern 33) _____, including en-suite bathrooms and air conditioning or climate control. Additional common 34) _____ found in hotel rooms are a telephone, an alarm clock, a television, a safe, a [mini-bar](#) with 35) _____ foods and drinks, and facilities for making tea and coffee. Luxury features include 36) _____ and slippers, a pillow menu, twin-sink vanities, and [jacuzzi](#) bathtubs. Larger hotels may provide 37) _____ guest facilities such as a swimming pool, fitness center, business center, childcare, conference facilities and social function services.

The word hotel is derived from the French hôtel (coming from hôte meaning host), which 38) _____ to a French version of a [townhouse](#) or any other building seeing 39) _____ visitors, rather than a place 40) _____ accommodation. In contemporary French usage, hôtel now have the same meaning as the English term, and [hôtel particulier](#) is used for the old meaning.

3.2

a) establishment; b) railway; c) customers ; d) appearance; e) tab; f) trend; g) designed; h) boats; i) cuisines; j) premises

Restaurants

A restaurant is a [business](#) 31) _____ which prepares and serves [food](#) and [drink](#) to 32) _____ in return for money, either paid before the meal, after the meal, or with a running 33) _____. Meals are generally served and eaten on 34) _____, but many restaurants also offer [take-out](#) and [food delivery services](#). Restaurants vary greatly

in 35) _____ and offerings, including a wide variety of the main chef's 36) _____ and service models.

For some time the travelling public is catered for with ship's messes and 37) _____ restaurant cars which are, in effect, travelling restaurants. (Many railways, the world over, also cater for the needs of travelers by providing Railway Refreshment Rooms [a form of restaurant] at railway stations.) In recent times there is a 38) _____ to create a number of travelling restaurants, specifically 39) _____ for tourists. These can be found on such diverse places as trams, 40) _____, buses, etc.

3.3

a) approach; b) matching; c) reputation; d) pace; e) modern; f) partnership; g) cooking; h) chef-sommelier; i) reviews; j) chocolate

Simplicity is certainly not simple

Gert De Mangeleer and Joachim Boudens have caused quite a stir in Bruges, a beautiful but sleepy Belgian city. Whether it's 31) _____, cycling or tapestry weaving, the place is steeped in tradition, but this young 32) _____ tag term is shaking things up with ambitious 33) _____ and a progressive 34) _____ to food and wine 35) _____.

The 36) _____ of the restaurant's development has been extraordinary. The pair took the business on in 2005 and instantly attracted rave 37) _____ for the boldness of their culinary vision, with just four staff in the kitchen. Today the now 25-strong team (average age 22) is forging an international 38) _____ for Hertog Jan. And there's much more to come, as next year business will move from Bruges to the aforementioned farm in Zedelgem. With a more 39) _____, purpose-built restaurant, who *knows* what the future holds for this exemplary 40) _____?

3.4

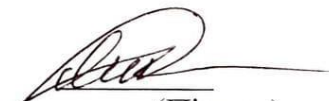
a) facilities; b) concept; c) ratings ; d) experience; e) classify; f) quality; g) display; h) criteria; i) usability; j) criticized

Hotel ratings

Hotel 31) _____ are often used to 32) _____ hotels according to their 33) _____. The development of the concept of hotel rating and its associated definitions 34) _____ strong parallels. From the initial purpose of informing travellers on basic 35) _____ that can be expected, the objectives of hotel rating has expanded into a focus on the hotel 36) _____ as a whole. Today the terms 'grading', 'rating', and 'classification' are used to generally refer to the same 37) _____, that is to categorize hotels, mostly using stars as a symbol

In recent years hotel rating systems has been 38) _____ criticized by some who are arguing that the rating 39) _____ for such systems are overly complex and difficult for laypersons to understand. It has been suggested that the lack of a unified global system for rating hotels can also undermine the 40) _____ of such schemes

Гарант ОП



(Підпис)

Дмитро ЯКИМЧУК
(П.І.Б.)