

**КИЇВСЬКИЙ НАЦІОНАЛЬНИЙ ТОРГОВЕЛЬНО-ЕКОНОМІЧНИЙ  
УНІВЕРСИТЕТ  
СИСТЕМА УПРАВЛІННЯ ЯКІСТЮ**

**Система забезпечення якості освітньої діяльності та якості вищої освіти**  
*сертифікована на відповідність ДСТУ ISO 9001:2015 / ISO 9001:2015*



**ПРОГРАМА**  
**фахового вступного випробування**  
**для здобуття освітнього ступеня магістра**  
**на основі здобутого освітнього ступеня бакалавра,**  
**магістра (освітньо-кваліфікаційного рівня спеціаліста)**

|                  |                                       |
|------------------|---------------------------------------|
| галузь знань     | 24 «Сфера обслуговування»             |
| спеціальність    | 241 «Готельно-ресторанна справа»      |
| освітня програма | «Готельний і ресторанный девелопмент» |

**Київ 2021**

## **ВСТУП**

Програму фахових вступних випробувань для здобуття другого рівня вищої освіти «магістр» розроблено відповідно до стандартів вищої освіти КНТЕУ галузі знань «Сфера обслуговування» спеціальності «Готельно-ресторанна справа» освітньої програми «Готельний і ресторанний девелопмент».

Фахове вступне випробування складається з тестової перевірки знань, що формують загальні та спеціальні компетентності, визначені в освітньо-професійній програмі спеціальності «Готельно-ресторанна справа» освітнього ступеня «бакалавр».

Фахове вступне випробування проводиться з метою перевірки рівня професійних знань, умінь та навичок, здібностей для подальшого здобуття другого рівня вищої освіти «магістр» зі спеціальності «Готельно-ресторанна справа» освітньої програми «Готельний і ресторанний девелопмент».

У програмі фахового вступного випробування містяться змістові модулі програм дисциплін, які формують загальні та спеціальні компетентності.

Програма фахових вступних випробувань складається з таких розділів:

1. Готельна справа.
2. Ресторанна справа.
3. Дизайн.

## **ЗМІСТ ПРОГРАМИ ФАХОВОГО ВСТУПНОГО ВИПРОБУВАННЯ**

### **Розділ 1. ГОТЕЛЬНА СПРАВА**

Сутність готельних послуг у системі обслуговування різних сегментів туристів. Характеристика світових готельних брендів, особливості функціонування готелів – представників міжнародних готельних брендів в Україні.

Функціональна типізація підприємств готельного господарства. Закордонний досвід типізації підприємств готельного господарства. Фактори, що впливають на типізацію підприємств готельного господарства: місцезнаходження, основне призначення, строк перебування, режим експлуатації, рівень обслуговування, обслуговуючий контингент, місткість, мета подорожі. Міжнародний досвід уніфікації готелів за ключовим фактором.

Функціональні вимоги до підприємств готельного господарства ділового призначення. Особливості організації спортивно-оздоровчих послуг на підприємствах готельного господарства ділового призначення.

Особливості організації готелів ділового призначення у провідних готельних мережах світу та України.

Характеристика особливостей сервісу у курортних готелях, як перспективного напрямку міжнародного готельного бізнесу. Функціональні особливості готелів для сімейного відпочинку. Характеристика сервісної системи спеціалізованих підприємств готельного господарства. Світовий досвід організації транзитних готелів. Креативні (атмосферні) готелі для нішевих сегментів ринку.

Готельний сервіс, як ключовий фактор оцінки рівня комфорту готелю. Особливості організації обслуговування туристів на підприємствах готельного господарства різних категорій: дослідження переліку додаткових послуг, рівня їх якості. Створення умов для різних груп туристів, визначення потреб туристів щодо портфеля послуг. Стандарти якості готельних послуг.

Основні вимоги до готелів: умови для ночівлі, організації харчування та побутового обслуговування. Уніфіковані вимоги до всіх типів готелів, їх характеристика. Особливості загальних вимог до підприємств готельного господарства, які розташовані в рекреаційних зонах і зонах відпочинку.

Характеристика основних вимог до готелів категорій від \*\*\*\*\* до \* зірок. Принципи класифікації номерів. Основні вимоги до категорій та типів номерів. Порядок встановлення категорії номера.

Сутність та значення функціональної організації приміщень. Функціональна організація приміщень залежно від місткості, типу, категорії готелю.

Характеристика основних функцій, приміщень вестибюльної групи, та їх зонування. Характеристика основних функцій, приміщень вестибюльної групи, та їх зонування. Призначення функціональних типів приміщень нежитлової групи, їх організація, обладнання та розміщення.

Глобальні системи бронювання послуг. Інформаційні технології в організації функціонування підприємств готельного господарства. Мобілізація ринку готельних послуг за допомогою інформаційно-пошукових систем та мобільних додатків для бронювання готельних послуг. Організація роботи служби прийому і розміщення в готелі (Front office, Back office), відділу бронювання (Reservation Department), службовці бізнес-центру (Business Center), персонал об'єднаної сервісної групи (обслуговуючий персонал в уніформі = відділ портъє). Системи он-лайн бронювання готельних послуг. Основні вимоги до організації прийому й обслуговування туристів у готелях України та світу. Правила прийому та розміщення туристів у готелях. Система бронювання і резервування місць у готелях: OPERA, Fidelio, Epitome PMS, ProHotel, B52, SuperHotel.

Організація роботи служби консьєржів (Concierge) готелю.

Організація служби хаускіпінгу у житловій та нежитловій групі приміщень в готелях різних типів та категорій. Організаційна діяльність представників служби: заступник (Assistant Housekeeper); помічники керівника служби або старші покоївки (HISKP Supervisors), штат покоївок (Chambermaids); персонал пральні-хімчистки (Laundry / Dry Cleaning Service) і персонал білизняної (Linen Room).

Сутність технологічного процесу виробництва готельних послуг – «прибуття – проживання – виїзд».

Технологічні цикли клінінгових операцій: сезонне, генеральне, поточне, проміжне. Основні вимоги до поведінки обслуговуючого персоналу при проведенні прибиральних робіт. Організація роботи готелів за принципом «Green Key». Сутність та зміст системи контролю якості клінінгових робіт в готелі.

Організація обслуговування туристів у закладах рекреаційного призначення за концепцією «all inclusive». Організація роботи SPA та велнес-центрів у готелях курортного типу.

Організація роботи служби обслуговування (Guest relation) готелю та служб додаткових і супутніх послуг (Additional Sendees).

Організація роботи адміністративно-управлінської служби (Administration Department), що включає в себе: секретаріат (Executive office), розрахункову частину (Controlling Department = Accounting Department), відділ кадрів (Human Resources Department = Personal Department). Організація комерційної служби (Sales and Marketing Department) та відділу по зв'язках з громадськістю (Public Relations) і пресою.

Завдання, зміст і основні напрями організації діяльності допоміжних служб готелів. Організація інженерно-технічної служби (Technical Department). Функції система безпеки та служби security сервіс

Сутність професійних компетентностей персоналу різних підрозділів готелю: адміністративно-управлінської, служби прийому і розміщення, служби обслуговування, служби матеріально-технічного забезпечення, технічних підрозділів, служби безпеки. Вимоги до персоналу як один із важливіших критеріїв, що визначають категорію підприємств готельного господарства. Принципи організації робочих місць працівників залежно від їх функцій та виробничих завдань.

Правила складання та види графіків виходу на роботу працівників. Особливості режиму робочого часу в підрозділах готелю.

## **Розділ 2. РЕСТОРАННА СПРАВА**

Ресторанне господарство, його сутність, особливості та перспективи на нинішньому етапі розвитку економіки України. Закордонний досвід розвитку ресторанного бізнесу.

Базові засади створення концепції закладів ресторанного господарства. Мережа закладів ресторанного господарства. Створення мереж у ресторанному господарстві.

Формати та концепції закладів ресторанного бізнесу. Характеристика і класифікація закладів ресторанного господарства за видами економічної діяльності. Характеристика закладів ресторанного господарства формату: Fast Casual, Quick Service Restaurant, Casual Dining, Fine Dining, Fast food, Street food, Haute Cuisine.

Загальні вимоги до послуг та обслуговування. Міжнародні стандарти обслуговування у ресторанній справі. Світовий досвід визначення рейтингів ресторанів «Michelin».

Загальне поняття про виробництво та виробничі процеси. Характеристика виробничо-торговельної структури закладів ресторанного господарства. Фактори, що впливають на її формування.

Формування виробничої структури закладів ресторанного господарства і фактори впливу на неї.

Організація роботи і структура гарячого цеху. Основні вимоги до просторового розміщення гарячих цехів. Визначення виробничої програми гарячого цеху.

Організація роботи цеху з виготовлення холодних страв і закусок (холодного цеху). Основні вимоги до просторового розміщення холодних цехів.

Організація реалізації готової продукції у заготівельних та доготівельних закладах ресторанного господарства.

Особливості організації роздавальних ліній у закладах ресторанного господарства сучасного формату по типу «free flow system».

Види меню, їх характеристика та класифікація згідно з різними ознаками. Особливості складання меню у закладах ресторанного господарства при підприємствах готельного господарства.

Інжиніринг та реінжиніринг меню. Меню як частина інтер'єру. Вимоги щодо дизайну меню.

Склад матеріально-технічної бази для організації процесу обслуговування споживачів у закладах ресторанного господарства різних типів і класів.

Класифікація та характеристика столового посуду і наборів відповідно до функціонального призначення.

Види сервірування та їх характеристика. Попереднє сервірування столів, альтернативні рішення. Техніка обслуговування споживачів.

Правила подавання та дегустації основних алкогольних напоїв. Правила підбору алкогольних напоїв згідно з принципами еногастрономії.

Класифікація бенкетів і прийомів. Підготовча робота з організації обслуговування бенкетів.

Правила подавання аперитиву (асортимент напоїв, відповідний посуд та скло). Бенкет за столом із повним обслуговуванням офіціантами.

Характеристика меню святкового сніданку, обіду, вечері. Сервіровка бенкетного столу, розміщення столів і гостей за столом, правила розміщення почесних гостей.

Бенкет за столом з повним обслуговуванням офіціантами. Особливості освітлення приміщення, дизайнерських рішень інтер'єрів приміщень, вибору меблів, меню, карти напоїв, форм і методів обслуговування, етикету, етики та правил подавання страв і напоїв.

Бенкет за столом із частковим обслуговуванням офіціантами. Особливості меню, сервірування, подавання страв та напоїв, обслуговування учасників бенкету. Бенкет-чай, бенкет-кава.

Бенкет-фуршет. Особливості підготовчої роботи та обслуговування бенкету. Варіанти сервіровки столів склом. Страви й напої, які рекомендується подавати на даному бенкеті, правила їх подавання.

Бенкет-коктейль. Особливості підбору приміщення, приводу й часу організації, вибору страв і напоїв, підбору посуду та скла. Правила подавання страв.

Змішані бенкети. Особливості їх організації, підбору приміщення (приміщень), приводу й часу організації, вибору страв і напоїв, підбору посуду та скла для подавання.

Коктейль-паті, бенкет-буфет в англійському стилі, бенкет за типом "шведський стіл". Характеристика меню, правил подавання страв та напоїв. Особливості вибору місця проведення заходів, особливості обслуговування гостей. Асортимент страв і напоїв.

Основні форми відносин за дипломатичним протоколом та їх характеристика. Класифікація дипломатичних прийомів і структура підготовчої роботи щодо їх влаштування.

Види основних дипломатичних прийомів: "Сніданок", "Діловий сніданок", "Бокал шампанського", "Бокал вина", "Бокал вина з сиром", "Чай", «Журфікс», "Коктейль", "Фуршет", "Обід", "Обід-буфет (шведський стіл)", "Вечеря".

Організація обслуговування гостей на бенкетах-прийомах. Професійно-кваліфікаційні та етичні вимоги щодо обслуговуючого персоналу. Розподіл обов'язків між учасниками обслуговування.

Сутність кейтерингового обслуговування. Класифікація кейтерингового обслуговування. Кейтерингові служби закладів ресторанного господарства та кейтерингові спеціалізовані компанії: функції, технологічні процеси здійснення кейтерингового обслуговування.

Характеристика груп споживачів кейтерингового обслуговування. Характеристика заходів і послуг, що надають кейтерингові служби та кейтерингові спеціалізовані компанії. Підготовча робота до надання послуг з кейтерингу.

Фудінг та його різновиди. Особливості презентаційного меню страв авторської, креативної та кухні ф'южн спрямування; подавання страв і обслуговування споживачів. Особливості просторових та трудових ресурсів, що задіяні у здійсненні процесів обслуговування за типом «фудінг».

Різновиди сніданків, що пропонуються споживачам у ресторанах готельних підприємств. "Бранч" і особливості його організації. Особливості організації ланчів, бізнес-ланчів, експрес-обідів.

Організація роботи лоббі-бара, вимоги до меню. Особливості організації і обслуговуванні по типу "шведського стола" та "шведської лінії". Асортимент міні-бару і вимоги до його організації.

Організація «кава-брейк» у конференц-залах готельних підприємств. Особливості організації і обслуговування на лінії «салат-буфет». Сервірування столів-буфетів у готельних комплексах.

Сутність понять «спеціалізований ресторан», «заклад швидкого обслуговування». Основні послуги ресторану та закладів швидкого обслуговування, їх характеристика.

Приміщення для зберігання продуктів на судні, їх характеристика. Склад приміщень для приготування їжі на судні, їх оснащення, вимоги до обладнання. Організація обслуговування споживачів у ресторані на судні.

Особливості організації харчування пасажирів повітряного транспорту. Особливості організації харчування під час обслуговування пасажирів на борту літака. Класифікація бортового харчування.

### **Розділ 3. ДИЗАЙН**

Поняття дизайн, предмет, мета, методи та основні категорії дизайну (образ, функція, морфологія, технічна форма, естетична цінність, сенс). Еволюція дизайну. Основні напрями дизайнерської діяльності (художній дизайн, технічна естетика). Дизайн предметно-просторового середовища, дизайн інформаційного середовища, архітектурний дизайн. Методологічні основи дизайн проектування. Методики пошуку дизайн рішення. Дизайн проектування громадських будівель споруд, дизайн-проектування виробничого середовища, особливості дизайнерських робіт у готелях, ресторанах, туристично-рекреаційних комплексах. Основні завдання дизайнера при розробці проектів готелів, ресторанів, туристично-рекреаційних комплексів, напрями дизайнерської роботи при реалізації цих проектів.

Основні принципи композиції інтер'єру та екстер'єру готелів, ресторанів, туристично-рекреаційних комплексів. Уявлення про масштаб, масштабність та пропорції у дизайнерських рішеннях. Базові елементи дизайну (простір, лінія, фігура, колір, текстура, форма, світлотінь). Композиційні принципи: вісь, композиційний центр, симетрія, асиметрія,

ієрархія, ритм, метр, базовий елемент, трансформація. Статичні та динамічні композиції у дизайні. Рівновага (баланс), цілісність, єдність, супідрядність, співрозмірність. Дизайнерські засоби формування ефекту статичності або динамічності композиції. Побудова композицій із використанням ефектів контрасту, нюансів, тотожності.

Види архітектурної композиції. Проста складна, комплексна, фронтальна, об'ємна та глибинно-просторова архітектурні композиції. Зальна, центрична, анфіладна, коридорна, секційна, змішана композиційні схеми інтер'єрів. Архітектурна композиція інтер'єрів готелів, ресторанів, туристично-рекреаційних комплексів. Особливості дизайнерської роботи у готелях, ресторанах, туристично-рекреаційних комплексах із різною організацією внутрішнього простору. Специфіка розроблення дизайну приміщень із подібною конструктивною та просторовою будовою. Прийоми відображення архітектурно-просторової ідеї інтер'єру та екстер'єру будівлі готелю, ресторану, туристично-рекреаційного комплексу. Основні засоби втілення дизайнерських рішень інтер'єрів (елементи оздоблення конструктивних елементів, твори монументального, декоративно-прикладного мистецтва).

Особливості сприйняття предметного наповнення інтер'єру. Устаткування в інтер'єрі: побутове, кухонне, сантехнічне, світлове, ін. Меблі в інтер'єрі: класифікація за характером розміщення (вбудовані, приставні, стаціонарні, рухомі, мобільні), за функціональним призначенням (для кухні, для вестибюля, для бара, спеціальні, тощо), за конструкцією (м'які, корпусні, що трансформуються, ін.). Загальні принципи розташування. Твори монументального та декоративно-прикладного мистецтва. Озеленення в інтер'єрі: композиційні, морфобіологічні та декоративні можливості рослин. Штучні водойми в інтер'єрі.

Загальні визначення ергономіки. Об'єкт, предмет та основні завдання ергономіки. Основні таксономічні одиниці ергономіки (людські, організаційні, інформаційні, територіальні фактори у техніці). Антропометрія. Ергономічні властивості (керованість, придатність до обслуговування, придатність до засвоєння, придатність до проживання) Основні відповідності ергономіки. Призначення ергономіки в архітектурній діяльності. Ергономічне проектування, ергономіка участі. Стадії ергономічного проектування (розроблення технічного завдання, ескізний проект, робоча документація). Макро- та мікроергономіка у проектуванні готелів, ресторанів, туристично-рекреаційних комплексів. Ергономічна оцінка проектів. Дизайн виробничого середовища готелів, ресторанів, туристично-рекреаційних комплексів.

Основні оздоблювальні матеріали для формування дизайну інтер'єру (матеріали та вироби для оздоблення стелі, матеріали та вироби для оздоблення стін, матеріали та вироби для оздоблення підлог). Декоративні



властивості оздоблювальних матеріалів, (колір (забарвлення), здатність відбивати (розсіювати, поглинати) світло, шорсткість (гладкість), однорідність (неоднорідність) поверхні, твердість (м'якість) на дотик ін.). Вплив оздоблювальних матеріалів на формування психологічної атмосфери приміщення. Основи композиції оздоблювальних матеріалів у інтер'єрі приміщень (засоби виявлення фактури та пластичних властивостей оздоблювальних матеріалів).

Загальні характеристики систем освітлення приміщень. Світло, як засіб формування простору (освітлювальні системи та їх застосування в інтер'єрі, нормування освітлення різних функціонально-просторових зон). Коефіцієнт відбиття і поглинання світла поверхнями як складова освітленості приміщень. Дизайнерські властивості природного світла (теплота-холодність, яскравість-тьмяність, рівномірність-мінливість, оптичні ілюзії світла, роль світла у виявленні композиційних особливостей інтер'єру, психологічний вплив освітлення на людину). Основи світлотехніки.

Колір в екстер'єрі та інтер'єрі готелів, ресторанів, туристично-рекреаційних комплексів. Теорії кольору, системи кольорів, засоби оцінки кольору. Основи колористики. Вплив кольору на формування образу інтер'єру та особливості його психологічної дії на людину. Колірне середовище, проектування колірною середовища, композиційне узгодження кольорів, вибірковість уваги спостерігача, колірне впорядкування. Вплив інтер'єру на колористику приміщення, зв'язок колористики із світловим режимом приміщення. Функціональні, технологічні, естетичні критерії формування колористики інтер'єрів. Типи зв'язків колірною середовища та людини (експресивний, поетичний, метамовний, апелятивний), вибір типу в залежності від призначення приміщення. Типи взаємодії людини із колірним середовищем, критерії оптимальності колірною середовища.

Стиль, як художнє світосприйняття. Поняття архітектурного та дизайнерського стилю. Характеристики стилістичних напрямів стародавнього світу (доісторичне мистецтво та античний стиль (VIII ст. до н. е. - V ст. н. е.) та середньовіччя (романський та готичний стилі (X-XV ст. н.е.)), особливості просторових, конструктивних, колористичних та світлотехнічних рішень стилів античності та середньовіччя, ознаки стилів. Характеристики елементів екстер'єру та інтер'єру готелів властивих стилям античності та середньовіччя. Сучасні засоби втілення дизайнерських рішень готелів, ресторанів, туристично-рекреаційних комплексів у стилях стародавнього світу та середньовіччя.

Характеристики стилістичних напрямів ранньої нової та нової історії (ренесанс поч. XV - поч. XVII ст. н.е. бароко, кін. XVI століття - кін. XVIII ст. рококо, поч. XVIII - кін. XVIII ст. класицизм (палладіанство, ампір, неогрек), сер. XVII-XIX ст., еkleктика, 1830-1890 pp., модерн, 1890-1910

рр.,) особливості просторових, конструктивних, колористичних та світлотехнічних рішень стилів ранньої нової та нової історії, ознаки стилів. Характеристика основних елементів екстер'єру та інтер'єру готелів і ресторанів властивих стилям ранньої нової та нової історії. Засоби втілення дизайнерських рішень у стилях ренесанс, бароко, рококо, класицизм, еkleктика, модерн при проектуванні готелів, ресторанів, туристично-рекреаційних комплексів.

Характеристики стилістичних напрямів новітньої історії (конструктивізм, 1920 - поч. 1930 рр., постмодернізм, з сер. ХХ ст., мінімалізм, з сер. 1960 рр., хай-тек, з кін. 1970 рр., деконструктивізм, з кін. 1980-х рр.) особливості просторових, конструктивних, колористичних та світлотехнічних рішень стилів ранньої нової та нової історії, ознаки стилів. Характеристика основних елементів екстер'єру та інтер'єру готелів і ресторанів властивих стилям новітньої історії. Засоби втілення дизайнерських рішень у стилях конструктивізм, постмодернізм, мінімалізм, хай-тек, деконструктивізм при проектуванні готелів, ресторанів, туристично-рекреаційних комплексів. Характеристика сучасних дизайнерських стилів, основні стильові тенденції у створенні інтер'єрів та екстер'єрів готелів, ресторанів, туристично-рекреаційних комплексів.

Національні моделі дизайну у глобальному полі діяльності.

Поняття, предмет, об'єкт і основні завдання ландшафтного дизайну. Ландшафтна композиція, структурні композиційні елементи ландшафту, перспектива, колорит, світлотінь, динамізм. Значення відкритих територій у структурі забудови, функції ландшафту, рекреаційно-оздоровчі вимоги до благоустрою території. Просторова організація садів на прилеглий території готелів, ресторанів, туристично-рекреаційних комплексів, планувальні елементи саду, організація садів на дахах та зимових садів. Елементи ландшафтно-композиції (рельєф та геопластика, вода та водні пристрої, рослинність, споруди у ландшафті). Підбір рослин при проектуванні насаджень. Ландшафтно-планувальна організація зелених насаджень, пейзажно-просторова композиція: основні вимоги. Малі архітектурні форми, мощення й огороження.

Історія ландшафтного дизайну. Основні стилі ландшафтного дизайну стародавнього світу (сади Вавилону, Месопотамії, Двуріччя, Давніх Греції та Риму). Стилi ландшафтного дизайну середньовіччя (Садове мистецтво мусульманського світу, стиль Бароко, Версальський стиль). Стилi ландшафтного дизайну ранньої нової та нової історії (Французький класичний стиль, Пейзажний стиль). Стилi ландшафтного дизайну новітньої історії (Французький регулярний, Італійський, Англійський, Російський, Мавританський, Китайський, Японський, Голландський, Сільський сади, сад у стилі модерн)

Засоби вирішення екстер'єру та інтер'єру готелів, ресторанів, туристично-рекреаційних комплексів. Фірмовий стиль готелю, ресторану, туристично-рекреаційного комплексу (дизайн логотипу, дизайн зовнішньої візуальної інформації, дизайн друкованих рекламних матеріалів). Засоби просторової орієнтації (дизайн візуальної інформації як частини інтер'єру). Створення та розміщення засобів візуальної реклами у гармонії із інтер'єрним рішенням готелю, ресторану, туристично-рекреаційного комплексу. Основні підходи до вибору стилістичного напрямку готелів, ресторанів, туристично-рекреаційних комплексів.

Значення і місце візуальної інформації у загальній системі формування архітектурного середовища. Засоби формування інформаційного повідомлення (композиційне рішення, колористичне рішення, розмір, місце розташування, шрифти). Технології створення ефективного візуального повідомлення. Основи графічного дизайну. Засоби автоматизованого створення візуальної інформації.

## **СПИСОК РЕКОМЕНДОВАНИХ ДЖЕРЕЛ**

### **До розділу 1. ГОТЕЛЬНА СПРАВА**

1. Бойко М.Г., Гопкало Л.М. Організація готельного господарства: Електронний підручник –К.: Київ. нац. торг. – екон. ун – т, 2015. – 494 с.
2. Давидова О.Ю. Управління якістю продукції та послуг у готельно-ресторанному господарстві [Текст] : підруч. / О. Ю. Давидова ; Харків. держ. ун-т харчування та торгівлі. - Харків : Вид-во Іванченка І. С., 2018. - 487 с.
3. Мальська М. П. Готельний бізнес: теорія та практика : підручник. / М. П. Мальська, І. Г. Пандяк. – Вид. 3-ге, перероб. та допов. – Київ : Центр учбової літератури, 2017. – 472 с.
4. Розметова О.Г. Організація готельного господарства: Підручник /О.Г.Розметова, Т.Л.Мостенська, Т.В.Влодарчик. – Кам'янець-Подільський: Абетка – ФОП Сисин О.В., 2014. - 432 с.
5. HoReCa : навч. посіб.: у 3 т. - Т.1. Готелі (2-вид.) / за заг. ред. А.А. Мазаракі. – К. : Київ. нац. торг.-екон. ун-т, 2017. – 426 с.

### **До розділу 2. РЕСТОРАННА СПРАВА**

1. ДСТУ 3862-99. Ресторанне господарство. Терміни та визначення. – К. : Держстандарт України, 2003.
2. ДСТУ 4281:2004. Заклади ресторанного господарства. Класифікація. – К. : Держстандарт України, 2004.
3. HoReCa. Том2 Ресторани: навчальний посібник / за заг. ред. А.А. Мазаракі. – Київ : Київ. нац. торг.-екон. ун-т, 2017. – 312с.
4. Архіпов В.В. Ресторанна справа: Асортимент, технологія і управління якістю продукції в сучасному ресторані : навч. посіб. / В.В. Архіпов, Т.В.

Іванникова, А.В. Архіпова. – К. : ІНКОС, Центр навч. л-ри, 2015. – 382 с.

5. Організація обслуговування у закладах ресторанного господарства: підручник для ВУЗів / за заг. ред. Н.О. П'ятницької. – К.: Виробництво, 2012. – 557 с.

6. Кадріна Айсфтуліна, О.В. Назаров. Енциклопедія ресторатора.: [текст] / Д. Чайлд, – Олма Медіа Груп : 2016. – 297 с.

7. Роджерс Адам. У барний стійці: алкогольні напої як традиції та мистецтво. [Текст] / Роджерс Адам: пер. с англ. 2017. – 352 с.

8. Міжнародні стандарти якості та безпеки харчових продуктів Комісії ВОЗ «Кодекс Аліментаріус» (англ.) – Режим доступу : <http://www.codexalimentarius.net>

### До розділу 3. ДИЗАЙН

1. ДБН 360 - 92 \*\* Містобудування. Планування і забудова міських і сільських поселень. – К.: Держбуд України, 2002. – 100 с.

2. ДБН В.2.2-9-99 Громадські будинки і споруди. Основні положення. – К.: Держбуд України, 1999. – 46 с.

3. ДБН В.2.2-20-2008 Будинки і споруди. Готелі. – К.: Міністерство регіонального розвитку та будівництва України, 2009. – 54 с.

4. ДБН В.2.2-25:2009 Будинки і споруди. Підприємства харчування (заклади ресторанного господарства). – К.: Мінрегіонбуд України, 2010. – 83с.

5. ДСТУ 4269:2003 Послуги туристичні. Класифікація готелів. – К.: Держспоживстандарт України, 2004. – 13 с.

6. ДСТУ 4281:2004. Заклади ресторанного господарства. – К.: Держспоживстандарт України, 2004. – 12 с.

7. О. П. Олійник, Л. Р. Гнатюк, В. Г. Чернявський. Основи дизайну інтер'єру: навч. посіб. / — К. : НАУ, 2011. — 228 с.

8. Даниленко В.Я. Основи дизайну: Навчальний посібник.-К., 2000. – 92 с.

9. Белочкина Ю. В. Ландшафтний дизайн. – Х: ТОВ «Видавництво Фоліо», 2005. – 317 с.

10. Шумера С.С. Дизайн. Історія зародження та розвитку дизайну. Історія дизайну меблів та інтер'єра: Нвчальний посібник.-К.: Центр навчальної літератури, 2004. – 300 с.

11. Інтернет портал "Ваш Дом" – все для будівництва та ремонту; розділ статті. Режим доступу: [www.vashdom.ru/articles/bionika.htm](http://www.vashdom.ru/articles/bionika.htm).

12. Інтернет портал Всеукраїнської Ергономічної Асоціації. Режим доступу: [www.ergotech.org.ua/AU/HistoruU.htm](http://www.ergotech.org.ua/AU/HistoruU.htm).

13. Веб-сторінка архітектурного бюро. Режим доступу: «Солсбері»[www.design-interiors.com.ua](http://www.design-interiors.com.ua).

14. Веб-сторінка приватної дизайн студії "СтройДизайн". Режим доступу: [www.droekt.com.ua](http://www.droekt.com.ua).

**КРИТЕРІЇ**  
**оцінювання знань на вступному фаховому випробуванні**  
**для здобуття освітнього ступеня магістра**

**1. Загальні положення:**

Мета фахового випробування – оцінити відповідність знань, умінь та навичок вступників згідно з вимогами програми вступного фахового випробування.

**2. Структура екзаменаційного білета:**

Екзаменаційний білет з фахового випробування складається з 50-ти закритих тестових завдань.

**3. Критерії оцінювання:**

- Рівень знань оцінюється за 200-баловою шкалою.
- Серед відповідей на тестове завдання вступнику слід обрати одну правильну.
  - Правильна відповідь на тестове завдання оцінюється у 4 бали, а неправильна – у 0 балів.
  - Особи, які отримали менше 100 балів до наступних випробувань не допускаються та участі у конкурсі не беруть.