

**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 | 18 «Виробництво та технології» |
| спеціальність | 181 «Харчові технології» |
| освітні програми | «Ресторанні технології та бізнес» «Крафтові технології» |

Київ 2021

ВСТУП

Програму фахового вступного випробування для здобуття освітнього ступеня «магістр» за спеціальністю «Харчові технології», освітніми програмами: «Ресторанні технології та бізнес», «Крафтові технології».

Фахове вступне випробування проводиться у вигляді письмового тестування для виявлення рівня підготовки, ступеня оволодіння професійними знаннями та вміннями.

До складу програми фахових вступних випробувань увійшли змістові модулі програм дисциплін професійної підготовки та програми самостійного вибору КНТЕУ, які є професійно орієнтованими для тієї чи іншої магістерської освітньої програми. Програма складається з чотирьох розділів.

Розподіл змістових модулів відповідно до програм наведено у таблиці:

| № пор. | Назва змістового модулю | Освітня програма | |
|--------|--|---------------------------------|---------------------|
| | | Ресторанні технології та бізнес | Крафтові технології |
| 1 | Технологія продукції ресторанного господарства | + | - |
| 2 | Технологія харчових виробництв | - | + |
| 3 | Організація ресторанного господарства. | + | + |
| 4 | Менеджмент | + | + |

ЗМІСТ ПРОГРАМИ ФАХОВОГО ВСТУПНОГО ВИПРОБУВАННЯ

Розділ 1. ТЕХНОЛОГІЯ ПРОДУКЦІЇ РЕСТОРАННОГО ГОСПОДАРСТВА

Особливості технологічного процесу виробництва продукції ресторанного господарства у закладах з повним і неповним виробничим циклом. Якість кулінарної продукції. Нормативна документація.

Технологічний процес механічної кулінарної обробки овочів та грибів. Асортимент та технологія овочевих напівфабрикатів; форми нарізання овочів. Показники якості, умови та терміни зберігання напівфабрикатів.

Технологічний процес механічної кулінарної обробки м'яса за видами сировини. Асортимент та технологія напівфабрикатів. Січена та котлетна маси. Субпродукти 1 та 2 категорії, особливості їх механічної кулінарної обробки, виробництва напівфабрикатів.

Технологічний процес механічної кулінарної обробки птиці, кролів. Асортимент та технологія напівфабрикатів. Технологічний процес механічної кулінарної обробки риби кісткової, хрящової. Асортимент та технологія напівфабрикатів, котлетної та кнельної маси. Класифікація, технологія, асортимент, оформлення та подавання супів в закладах ресторанного господарства різних типів. Умови та терміни зберігання готової продукції; вимоги до якості.

Класифікація соусів, асортимент. Правила соусної композиції. Соусні основи, наповнювачі та смакові інгредієнти до соусів.

Класифікація, технологія та асортимент страв з овочів, плодів, грибів; крупів, бобових, макаронних виробів; їх асортимент. Класифікація борошняних страв і гарнірів, їх асортимент. Технологія прісного тіста та фаршів для борошняних страв. Класифікація борошняних кулінарних виробів, їх асортимент. Технологія та асортимент дріжджового тіста для борошняних кулінарних виробів.

Технологія та асортимент кулінарної продукції з кисломолочних продуктів та яєць за групами.

Технологічні властивості м'яса, субпродуктів та дичини. Технологія та асортимент страв з відварного, смаженого, тушкованого та запеченого м'яса та субпродуктів; виробів із січеного м'яса та котлетної маси; правила підбору гарнірів та соусів до них. Технологія та асортимент гарячих закусок з м'яса та м'ясопродуктів. Кулінарне використання тушок, порційних та дрібношматкових напівфабрикатів. Характеристика способів підготовки м'яса птиці, пернатої дичини та кролів. Правила теплової обробки напівфабрикатів (варіння, припускання, смажіння). Технологія та асортимент страв із відвареного, припущеного, смаженого, тушкованого та запеченого м'яса птиці, кролів та дичини; котлетної та кнельної маси правила підбору гарнірів та соусів до них. Технологія та асортимент гарячих закусок.

Технологічні властивості гідробіонтів. Кулінарне використання тушки риби цілком, ланки осетрової риби, порційних та дрібношматкових напівфабрикатів. Характеристика способів підготовки гідробіонтів. Загальні рекомендації щодо вибору та правила теплової обробки напівфабрикатів з гідробіонтів. Технологія та асортимент страв з відвареної, смаженої, тушованої, запеченої риби; із січеної та кнельної маси. Правила підбору гарнірів та соусів до них. Технологія гарячих закусок з гідробіонтів.

Класифікація холодних страв та закусок за групами, їх асортимент у закладах ресторанного господарства різних типів. Загальні правила

підготовки сировини та напівфабрикатів для виробництва холодних страв та закусок.

Класифікація, технологія та асортимент холодних та гарячих напоїв за групами в закладах ресторанного господарства різних типів. Характеристика основних вихідних компонентів і добавок, що застосовуються у приготуванні змішаних напоїв.

Класифікація, технологія та асортимент солодких страв. Характеристика основної сировини, що використовується для приготування солодких страв, способи і режими її обробки. Використання стабілізаторів та драглеутворювачів, вплив їх технологічних властивостей на формування якості продукції.

Розділ 2. ТЕХНОЛОГІЯ ХАРЧОВИХ ВИРОБНИЦТВ

Харчові виробництва як хіміко-технологічні системи. Фізичні, фізико-хімічні, біохімічні способи обробки сировини та напівфабрикатів. Застосування ферментів і мікроорганізмів у технології харчових виробництв. Особливості біохімічних процесів в технологіях харчових продуктів. Правила складання принципової технологічної схеми виробництва харчових продуктів.

Функціонально-технологічні властивості білкових систем, жирів та вуглеводів харчових продуктів. Вплив технологічних факторів на характер змін білкових систем, жирів та вуглеводів у виробництві харчових продуктів. Характеристика і механізм дії основних антиоксидантів, які застосовуються у харчових технологіях. Карамелізація цукрів та меланоїдиноутворення у харчових виробництвах. Вода як компонент харчових продуктів, фізичні та хімічні властивості води. Форми зв'язку води у харчових продуктах, рівноважна вологість. Активність води та стабільність харчових продуктів. Структуроутворення у харчових продуктах. Утворення емульсій, властивості, застосування у харчових технологіях. Драгле- та піноутворювачі у харчових технологіях.

Технологія м'ясних виробів. Хімічний склад і біологічна цінність м'яса. Технологія м'ясних напівфабрикатів (охолоджених, заморожених) та м'ясних консервів. Технологія ковбасних виробів: варених, копчених, в'ялених ковбас і сосисок.

Технологія питного молока і вершків. Технологія кисломолочних продуктів. Хімічний склад і біологічна цінність молока і кисломолочних продуктів: кефіру, ряжанки, простокваші, йогурту, сметани. Класифікація сиру кисломолочного за хімічним складом та способом виробництва. Технологія вершкового масла та рослинно-вершкових спредів. Технологія морозива і молочних консервів (згущених і сушених).

Сировина для виробництва крохмалю. Основні стадії виробництва картопляного і кукурудзяного крохмалю. Модифіковані крохмалі.

Технологія борошна, круп, макаронних виробів, хліба та хлібобулочних виробів. Особливі характеристики хлібопекарського та макаронного борошна. Способи приготування тіста з пшеничного та житнього борошна. Поняття про «газоутворюючу» і «газоутримуючу» здатність тіста.

Технологія кондитерських виробів. Основна сировина й напівфабрикати для кондитерських виробів. Асортимент цукерок. Основні технологічні операції виробництва цукерок. Сировина та технологічні стадії виробництва шоколаду. Характеристика і технологія борошняних кондитерських виробів.

Технологія олії з кукурудзи і насіння соняшника. Екстрагування олії з олійних культур. Рафінація жирів. Основні технологічні стадії одержання харчових жирів (тваринних, топлених, кондитерських жирів та кулінарних спредів). Особливості технології маргаринів і майонезу.

Основні види консервів з рослинної сировини. Загальна характеристика способів і технологічних процесів виробництва консервованої продукції: маринування, квашення, соління, ферментації, заморожування плодів та овочів. Технологія варення, джему, конфітюру, желе, повидла.

Технологія етилового спирту, лікero-горілчаних виробів, вина та коньяку. Особливі характеристики спиртів із крохмалевмісної сировини та меляси. Сировина для виробництва вин і коньяку. Основи технології столових вин. Особливості виробництва міцних і десертних вин. Технологія шампанського та ігристих вин. Види коньяків. Характеристика основних технологічних процесів виробництва бренді.

Характеристика слабоалкогольних, безалкогольних напоїв та соків. Сировина та основні технологічні процеси виробництва пива. Особливості технології ферментованих і купажованих слабоалкогольних напоїв. Основи технології квасу та інших ферментованих безалкогольних напоїв. Особливості виготовлення освітлених соків, нектарів, морсів. Мінеральні води газовані та негазовані. Технологія питних бутильованих вод.

Розділ 3. ОРГАНІЗАЦІЯ РЕСТОРАННОГО ГОСПОДАРСТВА

Ресторанне господарство, його сутність, перспективи, функції ресторанного господарства, особливості галузі. Характеристика типів закладів ресторанного господарства. Послуги, що здійснюють заклади ресторанного господарства, їх класифікація. Види меню, їх характеристика; карти напоїв: призначення, види.

Характеристика та класифікація виробничо-торговельної структури закладів ресторанного господарства. Форми організації виробництва у ресторанному господарстві.

Основні принципи організації постачання закладів ресторанного господарства. Основні функції та призначення складського господарства. Види та характеристика складських приміщень, обладнання і тара, що в них застосовуються.

Значення та склад виробничої програми підприємства. Види кулінарної продукції, їх характеристика. Загальна характеристика виробничих цехів – заготівельних, доготівельних, спеціалізованих. Основні принципи та вимоги до організації роботи цехів і допоміжних служб закладів ресторанного господарства.

Організація реалізації готової продукції у закладах ресторанного господарства різних типів. Характеристика роздавальних ліній у закладах ресторанного господарства.

Сутність, функції та принципи нормування праці в ресторанному господарстві. Графіки виходу на роботу персоналу закладів ресторанного господарства.

Види торговельних приміщень, меблів їх призначення та характеристика. Класифікація та характеристика столового посуду і наборів, столової білизни.

Види та методи обслуговування, їх характеристика. Види сервірування та їх характеристика. Послідовність і загальні правила подавання страв, напоїв (у т.ч. алкогольних) і борошняних кондитерських виробів у закладах ресторанного господарства з обслуговуванням офіціантами. Способи подавання страв, їх характеристика.

Організація обслуговування бенкетів. Класифікація бенкетів за різними ознаками. Особливості меню, правила підбору та подавання аперитивів і диджестивів під час проведення різних видів бенкетів.

Організація обслуговування окремих контингентів споживачів: відвідувачів закладів швидкого обслуговування; туристів у готелі; пасажирів на транспорті; учасників ділових та event-заходів; учасників з'їздів, конференцій, фестивалів тощо; за місцем роботи, навчання.

Розділ 4. МЕНЕДЖМЕНТ

Сутність менеджменту та управління. Сутність та зміст основних категорій і понять менеджменту. Суб'єкт та об'єкт менеджменту. Цілі, предмет і завдання менеджменту суб'єкта ресторанного бізнесу. Управлінські відносини в менеджменті. Сфери менеджменту ресторанів. Функціональні види менеджменту. Підходи до менеджменту.

Еволюція та розвиток концепцій і теорій менеджменту. Моделі менеджменту.

Суб'єкт ресторанного бізнесу як соціально-економічна та організаційно-технічна відкрита система, його структура. Складові системи (підсистеми) менеджменту суб'єкта ресторанного бізнесу.

Внутрішнє та зовнішнє середовище суб'єкта ресторанного бізнесу: структура та зміст елементів. Управління факторами внутрішнього середовища суб'єкта ресторанного бізнесу. Діагностика впливу факторів зовнішнього середовища суб'єкта ресторанного бізнесу.

Поняття бізнесу та підприємництва у сфері ресторанного господарства. Специфіка ресторанного господарства як виду економічної діяльності. Цілі управління та проблема їх визначення. Процес встановлення цілей управління в організації.

Поняття функцій менеджменту, їх класифікація, зміст та значення, аналіз функцій: планування, прогнозування, організування, мотивування, контроль, регулювання.

Сутність та класифікація методів менеджменту, особливості їх застосування у ресторанному господарстві. Економічні методи менеджменту. Організаційно-розпорядчі (адміністративні) методи менеджменту. Соціально-психологічні методи менеджменту.

Правовий аспект менеджменту. Господарська організація як суб'єкт права. Класифікація підприємств залежно від виду та сфери діяльності, організаційно-правової форми, характеру відносин власності, належності капіталу і системи контролю, масштабів розповсюдження діяльності. Правове середовище ресторанного бізнесу. Система державного управління суб'єктом ресторанного бізнесу.

Сучасні форми інтеграції суб'єктів ресторанного бізнесу. Корпоративні структури; об'єднання, мережі. Материнська компанія. Філія. Представництво. Дочірнє підприємство. Асоційоване підприємство. Форми управління у ресторанному бізнесі. Малий бізнес. Управління за контрактом. Франчайзинг. Аутсорсинг.

Зміст та характеристика елементів системи управління персоналом (HR-менеджменту), їх особливості в ресторанному бізнесі: планування персоналу, набір та наймання працівників; трудова адаптація, оцінювання, розвиток, атестація, управління плинністю кадрів, організаційна поведінка персоналу.

Проектування роботи суб'єкта ресторанного бізнесу. Модель «дизайн роботи»: постановка задачі, аналіз роботи, проектування параметрів роботи, сприйняття змісту роботи виконавцем, виконання та вимірювання результату. Аналіз роботи: зміст, вимоги, контекст. Проектування параметрів роботи: масштаб, складність, відносин. Сприйняття змісту виконавцем роботи. Діагностика рівня сприйняття змісту роботи виконавцем. Моделі проектування роботи суб'єкта ресторанного бізнесу: високоспеціалізована робота; модель розширення масштабу роботи,

модель ротації роботи, модель збагачення роботи, модель соціотехнічної системи.

Концепт «організаційний дизайн» (проектування організаційних структур), його елементи. Фактори, що обумовлюють організаційний дизайн суб'єкта ресторанного бізнесу. Елементи проектування організаційного дизайну суб'єкта ресторанного бізнесу: управлінські повноваження, відповідальність, поділ праці, спеціалізація, департаментизація, кооперація, зв'язки, координація, ієрархія та ланковість, м керованості, централізація, децентралізація, диференціація та інтеграція.

Організаційна структура: поняття, роль, функції. Типова організаційна структура ресторану, ресторанного комплексу, корпоративної (ресторанної) мережі. Типологія організаційних структур: лінійні, лінійно-функціональні, дивізійні (за продуктом, споживачем, ринком). Інноваційні типи організаційних структур: едхократичні, багатомірні, партисипативні, підприємницькі, ринковоорієнтовані.

Організаційні структури ресторанів різних розмірів, типів, форматів та концепцій: ресторан, бар, кафе, кафетерій, їдальня, закусочна, буфет, фабрика-заготівельня, фабрика-кухня, пекарня-кондитерська, ресторан за спеціальними замовленнями (catering), ресторан швидкого обслуговування (Fast food, Fast Casual), паб, бургерна, ресторанний двір (Food Court), ресторан швидкого харчування на вулиці (Street food), ресторан з вільним доступом (Free flow), демократичний ресторан (Quick&Casual, Casual Dining), ресторан-дайнер (Dinner), фешенебельний ресторан (Fine Dining) та ін.

Департаментизація ресторану. Класифікація, види та характеристика департаментів, служб, підрозділів та посад ресторанів за характером отримання доходу та наявності контакту з гостями. Структура та функції структурних підрозділів та відділів ресторану: виробництво (кухня); бар; сервіс (обслуговування в торговельних залах); технічний; фінансовий; кадровий; маркетинговий.

Поняття ефективності та результативності менеджменту.. Економічна, організаційна та соціальна ефективність менеджменту суб'єкта ресторанного бізнесу.

СПИСОК РЕКОМЕНДОВАНИХ ДЖЕРЕЛ

До розділу 1. Технологія продукції ресторанного господарства

1. Мазаракі А.А. Королева круп. Все про гречку. Queen of grain. Everything on buckwheat / А.А. Мазаракі, М.Ф. Кравченко, М.П. Демічковська; за ред. А.А. Мазаракі. – Київ : Київ. нац. торг.-екон. ун-т, 2016. – 268 с.: іл. (укр., англ. мовами).

2. Мазаракі А.А. Містер Боб. Смачні страви з бобових = Mister Bean. Tasty Legume Dishes / А. А. Мазаракі, М.Ф. Кравченко, М.П. Демічковська; за заг. ред. А.А. Мазаракі. – Київ : Київ. нац. торг.-екон. ун-т, 2019. – 292 с.: іл. (укр., англ. мовами)
3. Технологія продукції ресторанного господарства. Закуси : навч. посіб. для студ. закл. вищ. Освіти / М.Ф. Кравченко, М.П. Демічковська; за заг. ред. А.А. Мазаракі. – Київ : Київ. нац. торг.-екон. ун-т, 2018. – 192 с.
4. Технологія продукції ресторанного господарства. Супи: навч. посіб. / За заг. ред. А.А. Мазаракі. – Київ: Київ. нац. торг.-екон. ун-т, 2018. – 200 с.
5. Технологія продукції ресторанного господарства. Соуси: навч. посіб. / За заг. ред. А.А. Мазаракі. – Київ: Київ. нац. торг.-екон. ун-т, 2017. – 185 с.
6. Іжевська О. Технологія продукції ресторанного господарства : навч. посіб. / О. Іжевська. – Львів : ЛДУФК ім. Івана Боберського, 2020. – 380 с.
7. Новікова О.В. Технологія приготування їжі: Українська кухня: навч. посіб. / О.В. Новікова, Л.Д. Льовшина, В.М. Михайлов. - 2-ге видання, випр. та доповн. – Харків: Світ книг, 2019. – 679 с.
8. Збірник рецептур національних страв та кулінарних виробів для підприємств громадського харчування. – Київ : Арій, 2013. – 680 с.
9. Тестові завдання з дисципліни «Технологія продукції в закладах ресторанного господарства» / [М.Ф. Кравченко, А.О. Медведєва, Марцин Т.О. та ін.]. – Київ : Київ. нац. торг.-екон. ун-т, 2007.

До розділу 2. Технологія харчових виробництв

1. Кравченко М.Ф. Теоретичні основи харчових технологій: навч. посіб. / М.Ф.Кравченко, А.В.Антоненко. – К.: Київ. нац. торг.-екон. ун-т, 2011. – 515 с.
2. Загальні технології харчових виробництв: підруч. / В.А.Домарецький, П.Л.Шиян, М.М.Калакура, Л.Ф. Романенко та ін. – К. : Університет «Україна», 2010. – 814 с.
3. Загальна технологія харчових виробництв [Електронний ресурс] : навч. посібник / А. А. Дубініна, Ю. М. Хацкевич, Т. М. Попова, С. О. Ленерт. – Електрон. дані. – Х. : ХДУХТ, 2016.
4. Загальна технологія харчової промисловості у прикладах і задачах : підручник / Л. Л. ТОВАЖНЯНСЬКИЙ, С. І. БУХКАЛО, П. О. КАПУСТЕНКО, О. П. АРСЕНЬЄВА. - К. : ЦУЛ, 2011. - 832 с.
5. Технологія безалкогольних напоїв: Підруч. / В.Л. Прибильський, О.П. Вітряк, З.М. Романова, В.М. Сидор та ін. /За ред. проф. В.Л. Прибильського. – К.: НУХТ, 2014. – 310 с.
6. Біологічні та фізико-хімічні основи харчових технологій [Текст] : монографія / В. А. Домарецький, А. М. Куц, О. Ю. Шевченко та ін. ; під ред. В. А. Домарецького ; Нац. ун-т харч. технол. – К. : Фенікс, 2011. — 704 с.

7. Інноваційні технології продуктів бродіння і виноробства: підручник / С.В. Іванов, В.А. Домарецький, В.Л. Прибильський, А.М. Куц А.М., Коренькова Г.М., Білько М.В., Карпутіна М.В., Мельник І.В., Ковальчук В.П. // за ред. д-ра хім. наук, проф. С.В. Іванова. – К.: НУХТ, 2012. – 487 с.

До розділу 3. Організація ресторанного господарства

1. ДСТУ 4281:2004 Заклади ресторанного господарства. Класифікація. – Київ : Держспоживстандарт України, 2004.

2. Архіпов В.В. Організація обслуговування в закладах ресторанного господарства: Навч. посіб. для студ. ЗВО//В.В.Архіпов, В.А. Русавська – К.: Центр учбової літератури, 2018. – 342 с.

3. Організація виробництва у підприємствах ресторанного господарства / В.В. Архипов, Т.В. Іванникова, – К. : ІНКОС, Центр навч. л-ри, 2010. – 262 с.

4. Мостова Л.М. Організація обслуговування на підприємствах ресторанного господарства : навч. посіб. / Л.М. Мостова. – Київ : Ліра-К. – 2012. – 388 с.

5. Організація обслуговування у підприємствах ресторанного господарства : підручник для ВУЗів / за ред. Н.О. П'ятницької. – Київ : Центр навч. літ., 2011 – 584 с.

6. Особливості ресторанного сервісу. Обслуговування іноземних туристів : навч. посіб. / Л.О. Радченко, О.В. Новікова, Л.Д. Льовшина та ін. – Харків : Світ книг, 2012. – 288 с.

7. HoReCa : навч. посіб. : у 3 т. – Т. 2. Ресторани / [А.А. Мазаракі, С.Л. Шаповал, С.В. Мельниченко та ін.] ; за ред. А.А. Мазаракі. – Київ : Київ. нац. торг.-екон. ун-т, 2017. – 312 с.

8. HoReCa : навч. посіб. : у 3 т. Т. 1. Готелі / [А.А. Мазаракі, С.Л. Шаповал, С.В. Мельниченко та ін.] ; за ред. А.А. Мазаракі. – 2-ге вид., виправл. і доповн. – Київ : Київ. нац. торг.-екон. ун-т, 2017. – 412 с.

9. Чугаєнко Ю.О. Дипломатичний і міжнародний діловий протокол та етикет/Навч. посіб. К.: Національна академія управління – 2011 – 164 с.

До розділу 4. Менеджмент

1. Давидова, О.Ю., Усіна, А.І. и Сегеда, І.В. (2014) *Ресторанний менеджмент : підручник*. – Х.: Харк. нац. ун-т міськ. госп-ва ім. О. М. Бекетова.- 2014. – 279 с.

2. Кудла Н.Є. Менеджмент підприємства готельно-ресторанного бізнесу / Н.Є. Кудла. – Київ : Знання, 2012. – 343 с.

3. Менеджмент готельно-ресторанного господарства: підручник / І. Б. Андренко, О. М. Кравець, І. М. Писаревський ; Харк. нац. ун-т міськ. госп-ва ім. О. М. Бекетова. – Х. : ХНУМГ, 2014. – 431 с.

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

5. Основи менеджменту : підручник / С.І. Бай, С.В. Мельниченко та ін.; за заг. ред. А.А. Мазаракі. – Харків : Фоліо. 2013. – 1406 с.

6. Палеха Ю. І. Менеджмент персоналу : навч. посіб. / Ю. І. Палеха. – К.: Ліра-К. – 2015. – 346 с.

7. П'ятницька Г.Т. Інноваційні ресторани технології: основи теорії : навч. посіб. для вищ. навч. закл. / Г.Т. П'ятницька, Н.О. П'ятницька. – Київ : Кондор, 2013. – 250 с.

8. Ткачова С.С. Менеджмент підприємств ресторанного господарства: Навч. посібник / Ткачова С.С., Ткаченко О.П. – Харк. держ. університет харчування та торгівлі. – Харків, 2009. – 200 с.

9. Douglas Robert Brown. The Restaurant Manager's Handbook. Hardcover, Fair, Atlantic Pub Co, USA, 2008.

КРИТЕРІЇ

оцінювання знань на вступному фаховому випробуванні для здобуття освітнього ступеня магістра

1. Загальні положення

Мета фахового випробування – оцінити відповідність знань, умінь і навичок згідно з вимогами програми вступного фахового випробування. Програма складається на основі фахових дисциплін освітнього ступеня «бакалавр».

2. Структура екзаменаційного білета

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

3. Критерії оцінювання

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