

**Міністерство освіти і науки України  
Житомирський державний університет ім. І. Франка**

Кафедра економіки, менеджменту, маркетингу  
та готельно-ресторанної справи

## **МЕТОДИЧНІ ВКАЗІВКИ**

**з підготовки до атестаційного екзамену з готельно-ресторанної справи  
здобувачами вищої освіти першого (бакалаврського) рівня  
спеціальності 241 «Готельно-ресторанна справа»**

**Житомир – 2022**

**УДК 640.4: 642.5**

*Рекомендовано до друку Вченою радою  
Житомирського державного університету імені Івана Франка  
(протокол №20 від 28 жовтня 2022 р.)*

**Рецензенти:** **Віктор Томчук** – доцент кафедри обліку, аналізу та аудиту Донецького національного університету імені Василя Стуса, к.е.н., доцент  
**Катерина Орлова** – доцент кафедри менеджменту, бізнесу та маркетингових технологій Державного університету «Житомирська політехніка», к.е.н., доцент  
**Інна Клімова** – завідувач кафедри економіки, менеджменту, маркетингу та готельно-ресторанної справи ЖДУ ім. І. Франка, к.е.н., доцент

М 54      Методичні вказівки з підготовки до атестаційного екзамену з готельно-ресторанної справи здобувачами вищої освіти першого (бакалаврського) рівня спеціальності 241 «Готельно-ресторанна справа» : Укладачі: Т. Боцян, С. Павлова, В. Іваненко, О. Денічева, В. Фостолович – Житомир : ЖДУ ім. І. Франка, 2022. – 25 с.

Розглянуто на засіданні кафедри економіки, менеджменту, маркетингу та готельно-ресторанної справи протокол № 3 від 30.09.2022 р.

Рекомендовано науково-методичною радою соціально-психологічного факультету, протокол № 2 від 14.10.2022 р.

Рекомендовано науково-методичною радою ЖДУ ім. І. Франка, протокол № 3 від 25 жовтня 2022 р.

© ЖДУ ім. І. Франка, 2022

## ЗМІСТ

<b>Вступ</b>	4
<b>1. Зміст програми</b>	5
1.1. Організація ресторанного господарства	5
1.2. Організація готельного господарства	7
1.3. Економічний аналіз	10
1.4. Ділова іноземна мова	12
<b>2. Правила проведення атестаційного екзамену</b>	14
<b>3. Критерії оцінювання</b>	15
<b>4. Список рекомендованих джерел</b>	17
4.1. Організація ресторанного господарства	17
4.2. Організація готельного господарства	18
4.3. Економічний аналіз	20
4.4. Ділова іноземна мова	21
<b>Додатки</b>	

## ВСТУП

Атестація здобувачів вищої освіти – це встановлення відповідності результатів навчання вимогам освітньої програми першого (бакалаврського) рівня вищої освіти «Готельно-ресторанна справа». Атестація здобувачів здійснюється відповідно до чинного законодавства України, Положення про Екзаменаційну комісію з атестації здобувачів вищої освіти в Житомирському державному університеті імені Івана Франка ([https://zu.edu.ua/offic/pol\\_ekzamen\\_kom.pdf](https://zu.edu.ua/offic/pol_ekzamen_kom.pdf)), стандарту вищої освіти України за спеціальністю 241 Готельно-ресторанна справа галузі знань 24 Сфера обслуговування та освітньо-професійної програми «Готельно-ресторанна справа» (<https://eportfolio.zu.edu.ua/media/StudyProgram/68/ieq3br.pdf>).

Атестація здобувачів вищої освіти першого (бакалаврського) рівня спеціальності 241 Готельно-ресторанна справа проводиться у формі атестаційного екзамену з готельно-ресторанної справи та публічного захисту кваліфікаційної роботи при цьому атестаційний екзамен передуює публічному захисту кваліфікаційної роботи.

Програму атестаційного екзамену з готельно-ресторанної справи підготовлено відповідно до галузевих стандартів вищої освіти, що регламентують зміст освітньо-професійної програми «Готельно-ресторанна справа» та засобів діагностики якості навчання здобувачів першого (бакалаврського) рівня вищої освіти галузі знань 24 Сфера обслуговування і спеціальності 241 «Готельно-ресторанна справа».

Атестація здобувачів здійснюється відкрито і публічно.

## 1. ЗМІСТ ПРОГРАМИ

Основний зміст програми атестаційного екзамену з готельно-ресторанної справи відображає напрямок майбутньої діяльності здобувача вищої освіти першого (бакалаврського) рівня за спеціальністю «Готельно-ресторанна справа» в галузі знань 24 Сфера обслуговування.

Програма атестаційного екзамену з готельно-ресторанної справи формується на основі отриманих програмних результатів навчання за наступними обов'язковими освітніми компонентами:

1. Організація ресторанного господарства
2. Організація готельного господарства
3. Фінансово-економічний аналіз
4. Ділова іноземна мова

Завдання білету атестаційного екзамену з готельно-ресторанної справи, відповідно до вимог кредитно-модульної системи навчання, складається із двох частин (приклад білету наведений у Додатку А):

1. *теоретична частина* – 2 теоретичних питання з перерахованих обов'язкових освітніх компонент

2. *практична частина* – задача або тести або ситуаційна вправа у сфері діяльності майбутніх фахівців та тема для обговорення з ділової іноземної мови.

Основні питання, які включені до практичної частини білетів (задачі або ситуаційні вправи), враховують теми навчальних програм освітніх компонент, за якими складається даний екзамен.

Висвітлення відповідей на питання екзаменаційного білету потребує проведення глибокого аналізу із засвоєного здобувачами вищої освіти матеріалу з пройдених тем дисциплін, що виносяться на атестаційний екзамен. У процесі підсумкової оцінки знань визначається здатність розв'язувати спеціалізовані задачі і практичні проблеми у сфері професійної діяльності в галузі готельно-ресторанної справи.

Завдання, що включаються до екзаменаційних білетів є узагальненими, комплексними, потребують творчого підходу при побудові відповіді та уміння синтезувати отримані знання.

Перелік теоретичних питань та практичних/ситуаційних завдань, що охоплюють зміст програми, критерії оцінювання екзаменаційних завдань визначаються даними методичними матеріалами щодо проведення атестаційного екзамену з готельно-ресторанної справи.

### 1.1. Організація ресторанного господарства

Основи організації роботи закладів ресторанного господарства.

Організація надання послуг як комерційна діяльність закладів ресторанного господарства.

Класифікація закладів ресторанного господарства відповідно ДСТУ 4281:2004.

Загальні вимоги до закладів ресторанного господарства.  
Основні правила роботи закладів ресторанного господарства.  
Характеристика виробничо-торговельної структури закладів ресторанного господарства.  
Організація постачання закладів ресторанного господарства. Джерела, види та форми постачання.  
Форми постачання та вибір постачальників.  
Нормування та методи розрахунку потреби в предметах матеріально-технічного призначення.  
Організація роботи складського господарства.  
Організація тарного господарства  
Основи організації виробництва продукції у закладах ресторанного господарства. Класифікація цих виробничих процесів.  
Основні і допоміжні виробничі операції.  
Принципи організації виробничих процесів у закладах ресторанного господарства.  
Організація та раціоналізація виробничого процесу в часі та просторі.  
Виробнича програма закладу ресторанного господарства. Сутність та структура виробничої програми підприємства.  
Види меню у ресторанах та їх характеристика.  
Організація виробничих цехів у закладах харчування. Загальна характеристика виробничих (заготівельних, доготівельних, спеціалізованих) цехів.  
Технологічний процес обслуговування гостей у закладах ресторанного господарства  
Класифікація та систематизація форм і методів самообслуговування.  
Змішані форми обслуговування гостей передумови їх застосування.  
Опишіть матеріально-технічну базу з метою організації обслуговування відвідувачів у закладах ресторанного господарства.  
Екстер'єр та інтер'єр закладу ресторанного господарства.  
Характеристика торгових приміщень: вестибюль, аванзал, банкетні зали, сервісні бари (буфети), приміщення для мийки столового посуду, сервізна. Характеристика предметів матеріально-технічного забезпечення.  
Обладнання та устаткування торговельних залів.  
Характеристика та призначення столової білизни: скатертинки, серветки, рушнички.  
Організація і моделювання процесів щоденного обслуговування різноманітних груп споживачів в закладах харчування.  
Характеристика преїскурантів, сутність винної та коктейльної карт.  
Клінінгова технологія підготовки торговельних приміщень до обслуговування гостей, дотримання їх санітарно-гігієнічного стану.  
Попереднє сервірування столу за призначенням.  
Технологічний процес обслуговування споживачів у ресторані.  
Правила подачі страв та напоїв: черговість подачі страв, вимоги до температури, посуду, приборів тощо.

Обслуговування відвідувачів у кав'ярнях, кафе та закусточних. Організація барів, їх класифікація відповідно до державних стандартів. обладнання робочого місця бармена.

Типи закладів харчування за місцем навчання.

Організація дієтичного харчування.

організація харчування споживачів у лікувально-оздоровчих закладах відпочинку, до яких віднесено санаторії, пансіонати, бази відпочинку.

Основи організації обслуговування споживачів послуг харчування на залізничному транспорті.

Організація обслуговування споживачів послуг харчування в аеропортах або на борту літаків.

Спеціальні форми обслуговування споживачів послуг харчування, які застосовуються у закладах ресторанного господарства. Опишіть організацію банкетів та масових прийомів.

Особливості організації обслуговування споживачів послуг харчування за типом "шведський стіл" або "шведська лінія".

Особливість обслуговування послугами харчування тематичних заходів.

Кейтерінг – складова додаткових доходів в ресторанному господарстві.

Типи та види закладів харчування у готелях. Особливості організації харчування туристів. Особливості room-сервісу.

Раціоналізація організації праці у закладах ресторанного господарства.

Розподіл та кооперація праці: сутність та основні види.

Удосконалення організації та обслуговування робочих місць.

Науковий підхід до організації режимів праці та відпочинку у закладах харчування.

Моделювання раціональних режимів праці та відпочинку. Раціоналізація режимів праці та відпочинку у закладах ресторанного господарства.

Нормування праці в закладах ресторанного господарства.

## **1.2. Організація готельного господарства**

Історичні етапи розвитку та становлення світового готельного господарства. Історичні періоди: древній період (IV тис. до н.е. – 476 рік н.е.); період середньовіччя; новий час (XVI ст. – початок XX ст.).

Науково-технічний прогрес та туристична революція, їх вплив на розвиток засобів розміщення.

Транспортні етапи розвитку закладів розміщення. Водний, залізничний, автомобільний, авіаційний транспорт та виникнення нових видів готельних підприємств.

Розвиток готелів та готельного господарства України.

Розвиток готельного господарства у світі. Створення міжнародних готельних мереж. Основні напрямки покращення роботи готельного господарства в Україні.

Законодавство та правове регулювання готельної індустрії.

Нормативне регулювання діяльності закладів готельного господарства в Україні, формування передумов впровадження сучасних готельних технологій.

Сертифікація, визначення та присвоєння категорії готельним підприємствам; організація (технічне устаткування, технологічний процес, забезпечення якості) формування та пропозиції основних та додаткових послуг готелів; правила користування готелями.

Служби стандартизації та оцінки відповідності в Україні в галузі туризму та надання послуг розміщення, порядок розробки та правила затвердження стандартів.

Характеристика основних типів засобів розміщення. Транзитні готелі. Ділові готелі. Загальні та специфічні функціональні вимоги до готелів певного типу. Курортні готелі. Готелі для сімейного відпочинку. Туристично-екскурсійні готелі. Туристично-спортивні готелі. Лікувально-оздоровчих підприємств готельного господарства.

Сучасний підхід до класифікації підприємств готельного господарства. Характеристика національних та міжнародних систем класифікації готельних господарств.

Класифікація підприємств готельного господарства України.

Категорії та типи номерного фонду. Основні вимоги до категорій та типів готельних номерів. Порядок проведення категорійності номера.

Сутність послуг гостинності в готельному господарстві.

Поняття гостинності та модель гостинності. Система "гість – послуга – середовище гостинності".

Сутність, завдання та зміст управління та організації обслуговування споживачів в готельному господарстві. Матеріальні і соціально-культурні послуги.

Функціональна організація приміщень підприємств готельного господарства. Функціональна організація приміщень готелю залежно від місткості.

Склад приміщень готельного господарства залежно від їх основного призначення: приміщень житлової групи; приміщень адміністративної групи; приміщень вестибюльної групи; приміщень ресторанного господарства; приміщень господарського і складського призначення; приміщень культурно-масового та спортивно-рекреаційного обслуговування.

Організація приміщень житлової групи. Готельний номер: стандартизація та вимоги до готельного номера та організації номерного фонду.

Організація нежитлових груп приміщень підприємства готельного господарства.



Архітектура та інтер'єр у готельному господарстві. Принципи організації інтер'єру, його функції та елементи, вплив на емоційно-психологічний стан відвідувача.

Кольори в інтер'єрі. Кольорові рішення в інтер'єрі приміщень. Характеристика природного та штучного освітлення, кольори, принципи сприйняття та контрастність.

Організація прибиральних робіт у житловій зоні готелю. Технологічні цикли прибиральних робіт: щоденне поточне прибирання; проміжне прибирання; прибирання на броні; прибирання номерів після виїзду гостей; прибирання генеральне. Організація білизняного господарства; використання хімічних засобів для миття і чищення для різних матеріалів та поверхонь.

Організація білизняного господарства у готелях, вимоги до постільної білизни, стандарти білизни.

Технологія прийому та розміщення гостей в готельних господарствах. Сутність виробництва готельних послуг, особливості готельної послуги.

Порядок поселення та обслуговування туристичних груп. Оформлення виїзду гостя. Автоматичні системи прийому та розміщення груп туристів в готелях.

Системи бронювання, резервування і передоплати номерів у готелях.

Організація роботи служби фронт-офісу, прийому і розміщення, та служб обслуговування на поверхах. Основні відмінності та загальні вимоги до організації прийому та обслуговування вітчизняних та іноземних туристів на території України.

Комплексне обслуговування туристів та туристичних груп у закладах розміщення. Надання додаткових безоплатних послуг у закладах розміщення.

Виїзд гостей із номерів. Прийом номера після від'їзду. робота з рекламациями. Порядок збереження і повернення забутих речей мешканцями.

Організація надання додаткових платних та безоплатних послуг в закладах розміщення.

Основні та додаткові послуги, регулювання, організація створення та порядок оплати.

Організація транспортного обслуговування. Організація інформаційного обслуговування в підприємстві готельного господарства.

Культура обслуговування в готельному господарстві. Поняття культури обслуговування, норми поведінки людей у процесі спілкування. Культура поведінки. Культура вимови.

Організація постачання продовольства і матеріально-технічної бази в готельному господарстві.

Обслуговуючи господарства закладів розміщення. Організація транспортного господарства. Організація енергетичного господарства підприємств. Організація експлуатації матеріально-технічної бази

готельного господарства. Організація санітарної служби в готельному господарстві.

Санітарно-технічне та інженерно-технічне господарство.

Персонал та організація праці в закладах розміщення.

Робочий час та робоча зміна працівників закладів розміщення.

Нормування праці в підприємствах готельного господарства.

### **3. Фінансово-економічний аналіз**

Місце фінансово-економічного аналізу в системі управління підприємств готельно-ресторанного господарства. Зміст та завдання фінансово-економічного аналізу. Предмет та об'єкти фінансово-економічного аналізу. Роль фінансово-економічного аналізу в прийнятті управлінських рішень. Інформаційне забезпечення фінансово-економічного аналізу. Оцінка основних аналітичних показників господарської діяльності підприємств готельно-ресторанного господарства.

Методичний інструментарій фінансово-економічного аналізу. Метод економічного аналізу, його особливості. Методичний прийом порівняння в аналітичних дослідженнях. Використання абсолютних, відносних та середніх величин в економічному аналізі. Побудова рядів динаміки для потреб економіки. Прийом групування інформації в економічному аналізі. Використання прийому балансового узагальнення в економічному аналізі. Прийоми графічного та табличного відображення аналітичних даних в економічному аналізі. Методика комплексного економічного аналізу.

Методика факторного аналізу. Поняття та завдання факторного аналізу. Класифікація факторів для потреб економічного аналізу. Моделювання факторних систем. Способи виміру впливу факторів в детермінованому аналізі. Способи вивчення взаємозв'язків в кореляційному аналізі.

Загальна оцінка фінансового стану підприємств готельно-ресторанного господарства. Зміст експрес-аналізу фінансового стану підприємства. Підготовчий етап. Побудова аналітичного балансу. Комплексна експрес-оцінка фінансово-майнового стану підприємства.

Аналіз майнового потенціалу закладів готельно-ресторанного господарства. Значення й методи аналізу капіталу підприємства. Горизонтальний та вертикальний аналіз балансу. Методи оцінки показників, що характеризують ефективність використання капіталу підприємства. Оцінка вартості капіталу та його достатності. Оцінка оборотного капіталу закладів розміщення. Аналіз необоротного капіталу. Аналіз запасів, дебіторської та кредиторської заборгованості у системі бухгалтерії. Оцінка ефективності використання ресурсів підприємства.

Аналіз платоспроможності та ліквідності підприємств готельно-ресторанного господарства. Сутність платоспроможності та ліквідності готелів та їх значення для оцінки фінансового стану закладів розміщення. Класифікація активів за ліквідністю і пасивів за терміном погашення. Формування балансу ліквідності. Комплексна діагностика ліквідності

балансу. Основні показники ліквідності та платоспроможності. Методологія факторного аналізу показників платоспроможності та ліквідності.

Аналіз фінансової стійкості закладів розміщення. Сутність фінансової стійкості та фінансової незалежності. Основні чинники, що впливають на фінансову стійкість підприємства. Загальна оцінка фінансової стійкості готельного господарства. Визначення типу фінансової стійкості. Проведення комплексної оцінки фінансової стійкості. Заходи щодо зміцнення фінансової стійкості готелю.

Аналіз грошових потоків, етапи аналізу грошових потоків закладів розміщення. Економічна сутність, мета та значення фінансового аналізу в процесі управління грошовими потоками. Етапи проведення аналізу грошових потоків готелю. Методи оптимізації грошових потоків готелів. Аналіз забезпеченості підприємства грошовими коштами. Ануїтети та дисконтування грошових потоків підприємства.

Аналіз ділової активності підприємств готельно-ресторанного господарства. Якісні та кількісні показники оцінки ділової активності. Аналіз ринкової конкурентної позиції підприємства: аналіз внутрішнього і зовнішнього середовища ринку готельно-ресторанних послуг. Основні фактори розвитку закладу розміщення, кількісна оцінка їх впливу. Методика проведення загальної оцінки динамічності (розвитку) діяльності готелів.

Аналіз результативності та фінансових результатів діяльності закладів харчування та розміщення. Діагностика обсягів, динаміки та структури фінансових результатів. Аналіз взаємозв'язку "витрати-обсяг-прибуток". Аналіз розподілу та використання прибутку підприємства, його впливу на фінансовий стан. Аналіз резервів збільшення прибутку та підвищення рентабельності

Аналіз витрат підприємств готельно-ресторанного господарства і собівартості продукції (робіт, послуг). Значення, завдання, інформаційне забезпечення аналізу витрат підприємства. Методика аналізу загальної суми витрат та структури витрат підприємства. Оперативний аналіз витрат підприємства. Аналіз витрат підприємства за видами діяльності. Використання функціонально-вартісного аналізу при аналізі витрат підприємства. Значення, завдання та система інформаційного забезпечення аналізу собівартості продукції (робіт, послуг). Напрямки аналізу витрат на підприємстві за їх елементами та статтями калькуляції, за залежністю від обсягу виробництва, за місцями виникнення витрат, за об'єктами калькуляції тощо. Особливості аналізу прямих і непрямих витрат. Аналіз собівартості продукції за статтями витрат. Аналіз комплексних статей витрат.

Аналіз криз та фінансового стану неплатоспроможних підприємств. Значення та завдання аналізу фінансових передумов неплатоспроможності та банкрутства закладів розміщення. Діагностика платоспроможності підприємства. Поглиблений аналіз неплатоспроможності та ймовірності банкрутства закладів готельно-ресторанного бізнесу. Методики визначення ймовірності банкрутства. Аналіз та оцінка можливості втрати та відновлення платоспроможності.

Комплексний аналіз фінансово-майнового стану підприємств готельно-

ресторанного господарства. Комплексна оцінка фінансового стану підприємства. Узагальнюючі критерії оцінки фінансового стану підприємства. Методи рейтингової оцінки фінансового стану підприємства. Побудова рейтингових систем підприємств за їх фінансовим станом.

#### **4. Ділова іноземна мова**

1. Comment on the following statement: Benefits and Drawbacks of Staying in Hotels.
2. Comment on the following statement: The Concept of Environmentally-Friendly Hotels.
3. Comment on the following statement: Modern Technologies in Hospitality Industry.
4. Comment on the following statement: “Green” Technologies in Hotels.
5. Comment on the following statement: Environmental Concern on Customers’ Green Hotel Visiting.
6. Comment on the following statement: Essential and Creative Hotel Amenities.
7. Comment on the following statement: Offering Paid and Unpaid Services in Hotels.
8. Comment on the following statement: Contactless Hotel Booking. Check-in Convenience.
9. Comment on the following statement: Important Factors While Taking/Making the Reservation. Giving/Taking Reservation Details.
10. Comment on the following statement: Dealing with Booking Enquiries. Giving Explanations. Suggesting Alternatives.
11. Comment on the following statement: Assisting/Serving Guests with Special Needs.
12. Comment on the following statement: The Significance of Food and Beverage Department.
13. Comment on the following statement: The Art of Customer Management in Restaurant.
14. Comment on the following statement: The Importance of Monitoring Hotel Reputation.
15. Comment on the following statement: Ways to Deal with Unusual/Difficult Situations.
16. Comment on the following statement: Strategies for Handling Hotel Guest Complaints.
17. Comment on the following statement: Ways for Effective Hotel Management.

18. Comment on the following statement: Pursuing a Career in Hospitality Industry.
19. Comment on the following statement: Available Indoor and Outdoor Hotel Activities.
20. Comment on the following statement: Entertainment Programmes and Animation in Hotels.

## 2. ПРАВИЛА ПРОВЕДЕННЯ АТЕСТАЦІЙНОГО ЕКЗАМЕНУ

До складання атестаційного екзамену з готельно-ресторанної справи можуть бути допущені здобувачі вищої освіти, які завершили вивчення освітніх компонент освітньої програми Готельно-ресторанна справа першого (бакалаврського) рівня (не мають академічної заборгованості).

Складання атестаційного екзамену з готельно-ресторанної справи проводиться в усній формі з обов'язковим веденням робочих записів на проштампованому аркуші формату А4.

Реєстрація учасників атестаційного екзамену починається за 30 хвилин до його початку, запізнення є неприпустимими. Здобувачі вищої освіти повинні мати при собі документи, що посвідчують особу (паспорт, ID-картка або студентський квиток).

Під час атестаційного екзамену з готельно-ресторанної справи забороняється:

- користуватися забороненою літературою, записами, мобільними телефонами;
- розмовляти, підказувати або надавати консультації один одному;
- консультиватися з членами державної екзаменаційної комісії;
- не використовувати будь-якими робочими паперами поза місцем підготовки.

У разі порушення таких вимог здобувач залишить аудиторію без попередження й права продовжити складання екзамену.

Складання атестаційного екзамену проводиться на відкритому засіданні Екзаменаційної комісії. Атестаційний екзамен з готельно-ресторанної справи проводиться як комплексна перевірка знань здобувачів вищої освіти за білетами, складеними у повній відповідності до програми атестації за спеціальністю 241 «Готельно-ресторанна справа».

Засідання Екзаменаційної комісії обов'язково протоколюються. До протоколу заносяться поставлені здобувачам, вносяться оцінки та підписують усі члени екзаменаційної комісії, одержаної на атестаційному екзамені. Протокол засідання візують голова та члени екзаменаційної комісії, які брали участь у засіданні.

### 3. КРИТЕРІЇ ОЦІНЮВАННЯ

Оцінка результатів атестації здобувачів вищої освіти виставляється за університетською шкалою та за шкалою ЄКТС.

Відповідь на кожне запитання білета оцінюється кожним членом атестаційної комісії за 100-бальною шкалою, з подальшим виведенням середньоарифметичного значення за запитання. Загальна оцінка по білету обраховується як середній рівень значень оцінок всіх членів комісії, підсумкова оцінка визначається шляхом відкритого голосування за результатами кожного здобувача вищої освіти. Здобувачу виставляється оцінка, яка має більшість голосів.

Рівень	Оцінка за шкалою ЄКТС	Оцінка за університетською шкалою	Критерії оцінювання відповіді
35 – 59 Початковий рівень знань	FХ	«незадовільно»	Здобувач знає менше ніж половина матеріалу, який винесено на екзамен. На логічні запитання екзаменатора та членів атестаційної комісії за програмою атестації здобувач часто не знає правильної відповіді. Не знає базових категорій та основних понять, фундаментальних формул, потрібних для розв'язання задач.
60 – 63 Середній рівень знань	Е	«задовільно»	Виставляється, якщо під час відповіді здобувачем допущено ряд суттєвих помилок, або коли здобувач не розкриває до 50% змісту питань білета. Розв'язанні практичного завдання з суттєвими помилками і порушенням логіки їх розв'язання, що вплинуло на результат та правильність висновків. Але при цьому базові формули, взяті для розрахунку, є переважно вірними, або при нагадуванні знаходить правильне вирішення задачі.
64 – 73 Середній рівень знань	Д	«задовільно»	Виставляється за наявність у відповіді здобувача декількох суттєвих неточностей, та коли до 40% змісту білета залишається нерозкритою. При розв'язанні практичного/творчого завдання допущені певні помилки і порушена логіка їх розв'язання. Але при цьому базові формули, взяті для розрахунку, є в основному правильними.
74 – 81 Достатній рівень знань	С	«добре»	Здобувач при формулюванні відповіді на питання білету припускається несуттєвих неточностей і не може чітко відповісти на поставлені запитання, залишаючи тим самим нерозкритим до 25% їх змісту, за умови, що допущені несуттєві помилки при розв'язанні

			задачі усуваються самим здобувачем, коли на помилки вказує екзаменатор.
82 –89 Достатній рівень знань	В	«добре»	Здобувач формулюючи відповіді на питання білету припустився деяких неточностей або залишилась нерозкритою частина білета (до 15%) за умови, що принципові моменти запитань були розкриті правильно, а при розв'язанні задачі допущені лише арифметичні помилки.
90 – 100 Високий рівень знань	А	«відмінно»	Здобувач точно і повно відповів на запитання білета, правильно розв'язав задачу, при цьому на поставлені екзаменаторами запитання, сформував чітку та логічну відповідь, крім цього вільно володіє фаховою термінологією.



## 4. СПИСОК РЕКОМЕНДОВАНИХ ДЖЕРЕЛ

Програма атестаційного екзамену для атестації здобувачів освітнього ступеня бакалавр спеціальності 241 Готельно-ресторанна справа освітньої програми «Готельно-ресторанна справа» / НУХТ. Київ. 2021. 51 с.

Методичні вказівки до підготовки та проведення атестаційного екзамену для студентів спеціальності 241 «Готельно-ресторанна справа» освітнього ступеня «бакалавр» / Укл. Бриндзя З.Ф., Бажанова Н.В., Куницька Н.Б., Рунців-Королюк О.І., Горішна О.І. Тернопіль: Навчально-виробнича майстерня редакційно-видавничих технологій Галицького коледжу імені В'ячеслава Чорновола, 2020. 39 с.

### 4.1. Організація ресторанного господарства

1. Архіпов, В. В. Організація обслуговування у закладах ресторанного господарства : навч. посіб. для студентів вищ. навч. закл. / В. В. Архіпов. - 3-тє вид. - Київ : Центр учб. літ., 2021. - 341с.
2. Архіпов, В. В. Ресторанна справа: асортимент, технологія і управління якістю продукції в сучасному ресторані : навч. посіб. для студентів вищ. навч. закл. / В. В. Архіпов. - 3-тє вид. - Київ : Центр учб. літ., 2021. - 382 с.
3. Готельно-ресторанна справа. Навчально-методичне видання. Книга 1. / [Б. М. Андрушків, Л. Я. Малюта, Г. Й. Островська та ін.]. – Тернопіль : ФОП Паляниця В. А., 2018. – 268 с
4. Данько Н. І. Основи готельно-ресторанної справи : навчальний посібник / Н. І. Данько, А. Ю. Парфіненко, П. О. Подлепіна, О. О. Вишневська [за заг. ред. А. Ю. Парфіненка]. – Харків : ХНУ імені В. Н. Каразіна, 2017. – 288 с.
5. ДСТУ 3862-99. Ресторанне господарство. Терміни та визначення [Електронний ресурс]. – Режим доступу: <http://www.nau.kiev.ua/nau10/ukr/getcnt.php?uid=1022.260.0&nobreak>.
6. ДСТУ 4281:2004. Заклади ресторанного господарства. Класифікація [Електронний ресурс]. – Режим доступу: <http://3umf.com/doc/449/>.
7. ДСТУ ISO 22000:2019 Системи управління безпечністю харчових продуктів. Вимоги до будь-якої організації в харчовому ланцюгу (ISO 22000:2018, IDT)
8. ДСТУ ISO 9000:2015 Системи управління якістю. Основні положення та словник.
9. Закон України «Про безпечність та гігієну кормів» № 2264 від 21.12.2017;
10. Закон України «Про державний контроль за дотриманням законодавства про харчові продукти, корми, побічні продукти

тваринного походження, здоров'я та благополуччя тварин» № 2042 від 18.05.2017;

11. Закон України «Про інформацію для споживачів щодо харчових продуктів» № 2639 від 6.12.2018
12. Закон України «Про основні принципи та вимоги до безпечності та якості харчових продуктів»  
[https://ips.ligazakon.net/document/view/z970771?an=1&ed=2019\\_12\\_20](https://ips.ligazakon.net/document/view/z970771?an=1&ed=2019_12_20)
13. Інформаційні системи і технології в готельно-ресторанному та туристичному бізнесі : підруч. для студентів вищ. навч. закл. / М. М. Скопень [та ін.]. - Київ : Ліра-К, 2020. - 764 с.
14. Обладнання закладів ресторанного господарства. Оцінка технічного рівня : навч. посіб. / О. В. Кузьмін, В. В. Кійко, Л. М. Акімова, С. М. Бондарчук. - Херсон : Олді-плюс, 2018. - 276 с.
15. Організація готельно-ресторанної справи : навч. посіб. / за заг. ред. В. Я. Брича. - Київ : Ліра-К, 2021. - 484 с.
16. Організація обслуговування у закладах ресторанного господарства: Підручник.: [для вищ. навч. закл.] / За ред. П'ятницької Н. О. – 2-ге вид. перероб. та допов.– К.: Центр учбової літератури, 2011 – 584 с.
17. Правила роботи закладів (підприємств) ресторанного господарства, затверджені Наказом Міністерства економіки та з питань європейської інтеграції України від 24.07.2002 р. N 219
18. Самодай В.П. Організація ресторанної справи: навч. посіб. / В.П. Самодай, А.І. Кравченко. – Суми: Вид-во СумДПУ ім. А.С.Макаренка, 2015. – 424 с.
19. Технологічне проектування підприємств ресторанного господарства : навч. посіб. / П. П. Павленкова, Л. М. Тележенко, І. Р. Біленька, Н. А. Дзюба. - стер. вид. - Херсон : Олді-плюс, 2021. - 312 с.

#### **4.2. Організація готельного господарства**

1. Байлік І. М. Організація готельного господарства: підручник / Байлік, І. М. Писаревський; Харків. нац. ун-т міськ. госп-ва ім. О. М. Бекетова. Харків : ХНУМГ ім. О. М. Бекетова, 2015. 329 с.
2. Бойко М.Г. Організація готельного господарства : електрон. підруч. / М.Г. Бойко, Л.М. Гопкало. – Київ : Київ. нац. торг.-екон. ун-т, 2015. 501 с.
3. Головка О.М. Організація готельного господарства : навчальний посібник / О. Головка [та ін. ; за ред. О. М. Головка]. – Київ : Кондор, 2012. 337 с.

4. Готельно-ресторанна справа. Навчально-методичне видання. Книга 1. / [Б. М. Андрушків, Л. Я. Малюта, Г. Й. Островська та ін.]. – Тернопіль : ФОП Паляниця В. А., 2018. 268 с
5. Гуць, В. С. Технологічне устаткування готелів, готельних комплексів : підручник / В. С. Гуць, О. А. Коваль, В. А. Русавська. - Київ : Ліра-К, 2021. 568 с.
6. Данько Н. І. Основи готельно-ресторанної справи : навчальний посібник / Н. І. Данько, А. Ю. Парфіненко, П. О. Подлепіна, О. О. Вишневська [за заг. ред. А. Ю. Парфіненка]. – Харків : ХНУ імені В. Н. Каразіна, 2017. 288 с.
7. ДСТУ 4268:2003. Послуги туристичні. Засоби розміщування. Загальні вимоги [Електронний ресурс]. – Режим доступу: <http://www.kurortservice.com/uploads/assets/file/per.pdf>.
8. ДСТУ 4269:2003. Послуги туристичні. Класифікація готелів [Електронний ресурс]. – Режим доступу: <http://www.ukrhoteles.com/files/File/4269-2003.pdf>.
9. ДСТУ 4527: 2006. Послуги туристичні. Засоби розміщування. Терміни та визначення [Електронний ресурс]. – Режим доступу: <http://www.prohotel.tv/forum/index.php?autocom=downloads&showfile=439>
10. Левицька І.В. Готельна справа. Навчальний посібник / І.В. Левицька, Н.В.Корж, Н.В. Онищук. Київ: Київ.нац.торг.-екон.ун-т, Вінниця, ПП «ГД «Едельвейс і К». 2015. 580 с.
- 11.Мальська М. П. Управління сферою готельного господарства: теорія та практика: підручник / М. П. Мальська, В. Л. Кізима, І. З. Жук. – Київ: Центр учбової літератури, 2017. 336 с.
- 12.Мальська, М. П. Готельний бізнес: теорія і практика : підручник / М. П. Мальська, І. Г. Пандяк ; М-во освіти і науки України, Львів. нац. ун-т ім. І. Франка. - 2-ге вид., перероб. та допов. - Київ : Центр учб. літ., 2019. 471 с.
- 13.Нечаюк, Л. І. Готельно-ресторанний бізнес: менеджмент : навч. посіб. / Л. І. Нечаюк, Н. О. Нечаюк. - 3-тє вид. - Київ : Центр учб. літ., 2019. 344 с.
14. Організація готельно-ресторанної справи : навч. посіб. / за заг. ред. В. Я. Брича. - Київ : Ліра-К, 2021. 484 с.
15. Писаревський І. М. Матеріально-технічна база готелів: підручник / І. М. Писаревський, А. А. Рябєв; Харк. нац. акад. міськ. госп-ва. – Харків: ХНАМГ, 2010. 286 с.
16. Правила користування готелями й аналогічними засобами розміщення та надання готельних послуг, затверджені Наказом

Державної туристичної адміністрації України від 16.03.2004 № 19 та зареєстровані в Мін'юсті України 02.04.2004 за № 413/.

17. Розметова О.Г. Організація готельного господарства : підручник / О.Г. Розметова, Т.Л. Мостенська, Т.В. Влодарчик. – Кам'янець-Подільський : Абетка, 2014. 432 с.

### **4.3. Фінансово-економічний аналіз**

1. Аналіз господарської діяльності: навч. посіб. / Шевчук В.О., Коновалова О.В., Пантелеєв В.П. Нац. акад. статистики, обліку та аудиту Держкомстату України. – Київ: ДП “Інформ.-аналіт. агентство”, 2011. 399 с.
2. Аналіз господарської діяльності: навчальний посібник / [за заг. ред. І.В. Сіменко, Т.Д. Косової] – Київ : «Центр учбової літератури», 2013. 384 с.
3. Волкова Н. А., Подвальна Н. Е., Семенова К. Д. Економічний аналіз: Навч. посібник. Одеса: ППЦ «Белка». 2020. 240 с.
4. Грабовецький, Б. Є. Фінансовий аналіз та звітність : навчальний посібник / Б.Є. Грабовецький, І. В. Шварц. – Вінниця : ВНТУ, 2011. 281 с.
5. Економічний аналіз діяльності суб'єктів господарювання. Посібник / Шкроміда В. В., Василюк М. М., Гнатюк Т. М. – Івано-Франківськ: Видавець Кушнір Г. М., 2016 219 с.
6. Іваненко В.О. Аналіз господарської діяльності (практикум): навч. посіб. для студ. вищ. навч. закладів екон. спец. / В.О. Іваненко, Л.С. Новіченко. – Київ: ТОВ “Август Трейд”, 2016. 164 с.
7. Кулик А.В. Теорія економічного аналізу: навч. посіб. / А.В. Кулик. – Київ: ДП «Вид. дім «Персонал», 2018. 452 с.
8. Міщук Г.Ю., Джигар Т.М., Шишкіна О.О. Економічний аналіз: навч. посібник. – Рівне: НУВГП, 2017. 156 с.
9. Мних Є.В. Фінансовий аналіз: навч. посіб. / Мних Є.В., Барабаш Н.С. – Київ: Київ. нац. торг.-екон. ун-т, 2010. 412 с.
10. Основи економічного аналізу: навч.-метод. посібник / В. М. Микитюк, Т. М. Паламарчук, О. П. Русак [ та ін.]; за ред. В. М. Микитюка. – Житомир: Рута, 2018. 440 с.
11. Отенко І.П. Фінансовий аналіз: навчальний посібник / І.П. Отенко, Г.Ф. Азаренков, Г.А. Іващенко. – Харків : ХНЕУ ім. С. Кузнеця, 2015. 156 с.
12. Тютюнник Ю. М., Дорогань-Писаренко Л. О., Тютюнник С. В. Фінансовий аналіз: навч. посіб. Полтава: Видавництво ПП «Астроя», 2020. 434 с.
13. Фінансовий аналіз. Навчальний посібник / М. Р. Лучко, С. М. Жукевич, А. І. Фаріон – Тернопіль:, ТНЕУ, 2016 304 с.

14. Цал-Цалко Ю.С. Фінансовий аналіз: підручник / Ю.С. Цал-Цалко, Ю.Ю. Мороз, Л.А. Суліменко. – [вид. 5-е, доповнене.] – Житомир: ПП “Рута”, 2012. 609 с.
15. Шпанковська Н. Г. Аналіз господарської діяльності: теорія, методика, розбір конкретних ситуацій.: навч. посіб. / Н.Г. Шпанковська, Г.О. Король, К.Ф. Ковальчук [та ін. ]; за ред. К. Ф. Ковальчука – Київ :«Центр учбової літератури», 2012. 328 с.

#### **4.4. Ділова іноземна мова**

1. Мотузка, К. Н. Англійський язык для индустрии гостеприимства : учеб. пособие / К. Н. Мотузка, В. А. Терешко. - Киев : Сварог, 2021. - 190 с.
2. Cambridge English First: Practice Tests Plus 2 / Nick Kenny, Lucrecia Luque-Mortimer. – Pierson Longman, 2015. 208 p.
3. Evans V., Dooley J., Garza V. Career Paths: Hotels & Catering. – Express Publishing, 2012 117 p.
4. FCE Practice Tests / Mark Harrison. – Oxford University Press, 2010. 129 p.
5. Grammarway 4. Student's book / Jenny Dooley & Virginia Evans. – Express Publishing, 2017. 224 p.
6. Murphy R. English Grammar in Use. – Cambridge University Press, 2011. 328 p.
7. Round Up 6. Student's book / Virginia Evans. – Pierson Longman, 2010. 261 p.
8. Seymour M. Hotel & Hospitality English. English for Work. – Collins, 2012. 160 p.
9. Stott T. Highly Recommended English for the Hotel and Catering Industry. Student's Book. New Edition. – Oxford University Press, 2010. 112 p.
10. Badger I. English for Work. Everyday Business English, Pearson Longman Publishers, 2003. 94 p.
11. Cambridge First Certificate in English – Cambridge University Press, 2008. 192 p.
12. Dooley J., Evans V. Grammarway 3: Express Publishing, 2006. 269 p.
13. English B1 Hotel and Restaurant. - Goethe Institut, telc, 2012. 52 p.
14. English for Everyone. Business English. Level 1. Coursebook, DK. Penguin Random House, 2017 192 p.
15. English for Everyone. Business English. Level 1. Practice Book, DK. Penguin Random House, 2017 176 p.
16. English for Everyone. Business English. Level 2. Coursebook, DK. Penguin Random House, 2017 192 p.
17. English for Everyone. Business English. Level 2. Practice Book, DK. Penguin Random House, 2017 176 p.

18. Evans V. *New Round-Up 5* / Virginia Evans, Jenny Dooley. – England, Harlow: Pearson Longman, 2014. 256 p.
19. *First Certificate: Practice Tests Plus* / Nick Kenny, Lucrecia Luque-Mortimer. – Pierson Longman, 2008. 176 p.
20. *Grammar and Vocabulary* / Barbara Thomas, Louise Hashemi, Laura Metthews. – Cambridge University Press, 2015. 255 p.
21. Harding K., Henderson P. *High Season: English for the Hotel and Tourist Industry*. – Oxford University Press, 2000. 176 p.
22. Lawrence J. Zwiwer, Nigel Caplan. *Everyday English for Hospitality Professionals*. – Compass Publishing Inc, 2007. 88 p.
23. Mol H. *English for Tourism and Hospitality in Higher Education Studies*. – Garnet Education, 2008. 132 p.
24. O'Hara F. *Be My Guest: English for the Hotel Industry. Student's Book*. – Cambridge University Press, 2004. 112 p.
25. Redman S. *English Vocabulary in Use. Pre-Intermediate and Intermediate*. – Cambridge University Press, 2017. 265 p.
26. *Vocabulary for First Certificate* / Barbara Thomas, Laura Metthews. – Cambridge University Press, 2007. 137 p.
27. Weale H. *Oxford Exam Trainer B 2*. – Oxford University Press, 2020. 183 p.
28. Бібліотека Житомирського державного університету імені Івана Франка [online] – Режим доступу: [http://irbis.zu.edu.ua/cgi-bin/irbis64r\\_11/cgiirbis\\_64.exe](http://irbis.zu.edu.ua/cgi-bin/irbis64r_11/cgiirbis_64.exe)
29. BBC Learning English [online] – Режим доступу: <http://www.bbc.co.uk/worldservice/learningenglish/>
30. BBC News. Hospitality Industry [online] – Режим доступу: <https://www.bbc.com/news/topics/cldyk3vn979t/hospitality-industry>
31. Hospitality Industry: All Your Questions Answered [online] – Режим доступу: <https://hospitalityinsights.ehl.edu/hospitality-industry>
32. Longman Dictionary of Contemporary English [online] – Режим доступу: <http://www.ldoceonline.com/>

**ЗРАЗОК ЕКЗАМЕНАЦІЙНОГО БІЛЕТУ**

МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ  
ЖИТОМИРСЬКИЙ ДЕРЖАВНИЙ УНІВЕРСИТЕТ ІМЕНІ ІВАНА ФРАНКА

Рівень вищої освіти	перший (бакалаврський)
Форма навчання	очна (денна)
Галузь знань	24 Сфера обслуговування
Спеціальність	241 Готельно-ресторанна справа
Освітня програма	Готельно-ресторанна справа
Назва атестаційного екзамену	Атестаційний екзамен з готельно-ресторанної справи

**ЕКЗАМЕНАЦІЙНИЙ БІЛЕТ № 30**

**1. Дайте повну ґрунтовну відповідь на питання:**

1. Особливості організації праці в готельному господарстві.

Професійно-кваліфікаційна структура працівників.

2. Технологічний процес обслуговування споживачів у ресторані.

**2. Вирішіть практичне/ситуаційне завдання**

Затверджено на засіданні кафедри економіки, менеджменту, маркетингу та готельно-ресторанної справи протокол № 17 від «17» червня 2022 року

Завідувач кафедри економіки, менеджменту,  
Маркетингу та готельно-ресторанної справи \_\_\_\_\_ к.е.н., доцент Інна КЛІМОВА

## ЗРАЗОК ПРАКТИЧНО-ТВОРЧОГО ЗАВДАННЯ ДО ЕКЗАМЕНАЦІЙНОГО БІЛЕТУ

МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ  
ЖИТОМИРСЬКИЙ ДЕРЖАВНИЙ УНІВЕРСИТЕТ ІМЕНІ ІВАНА ФРАНКА

Рівень вищої освіти	перший (бакалаврський)
Форма навчання	очна (денна)
Галузь знань	24 Сфера обслуговування
Спеціальність	241 Готельно-ресторанна справа
Освітня програма	Готельно-ресторанна справа
Назва атестаційного екзамену	Атестаційний екзамен з готельно-ресторанної справи

### ПРАКТИЧНО-ТВОРЧЕ ЗАВДАННЯ ДО ЕКЗАМЕНАЦІЙНОГО БІЛЕТУ № 12

#### 3. Вирішіть практичне/ситуаційне завдання

**3.1. Comment on the following statement: Essential and Creative Hotel Amenities.**

#### 3.2. Розв'язати завдання

Необхідно проаналізувати структуру виробничої програми, який вид продукції займає найбільшу, а який найменшу питому вагу; зробити відповідні висновки.

*Таблиця 1*

*Аналіз асортименту продукції ТзОВ «Щедрість»*

Вид макаронних виробів	Обсяги виробництва, тис. грн.		Питома вага, %		Відхилення		
	план	факт	план	факт	абсолютне, тис.грн.	відносне, %	пунктів структури
Метелики	22 500	25 000					
Ріжки	21 000	20 000					
Спіральки	20 050	20 900					
Гребінчики	18 000	19 000					
<b>Разом</b>	<b>81 550</b>	<b>84 900</b>					

Затверджено на засіданні кафедри економіки, менеджменту, маркетингу та готельно-ресторанної справи протокол № 17 від «17» червня 2022 року

Завідувач кафедри економіки, менеджменту,  
Маркетингу та готельно-ресторанної справи \_\_\_\_\_ к.е.н., доцент Інна КЛІМОВА



## *Навчально-методичне видання*

### **Укладачі:**

**Боцян Тетяна**, доцент кафедри економіки, менеджменту, маркетингу та готельно-ресторанної справи, кандидат економічних наук, доцент;

**Павлова Світлана**, доцент кафедри економіки, менеджменту, маркетингу та готельно-ресторанної справи, кандидат економічних наук, доцент;

**Іваненко Валентина**, доцент кафедри економіки, менеджменту, маркетингу та готельно-ресторанної справи, кандидат економічних наук, доцент;

**Денічева Ольга**, доцент (б.в.з.) кафедри іноземних мов і новітніх технологій навчання, кандидат педагогічних наук.

**Фостолович Валентина**, доцент кафедри економіки, менеджменту, маркетингу та готельно-ресторанної справи, доктор економічних наук, доцент;

**Рецензенти:** **Інна Клімова** – завідувач кафедри економіки, менеджменту, маркетингу та готельно-ресторанної справи, к.е.н., доцент

**Віктор Томчук** – доцент кафедри обліку, аналізу та аудиту Донецького національного університету імені Василя Стуса, к.е.н., доцент

**Катерина Орлова** – доцент кафедри менеджменту, бізнесу та маркетингових технологій Державного університету «Житомирська політехніка», к.е.н., доцент

М 54      Методичні вказівки з підготовки до атестаційного екзамену з готельно-ресторанної справи здобувачами вищої освіти першого (бакалаврського) рівня спеціальності 241 Готельно-ресторанна справа : Укладачі: Т. Боцян, С. Павлова, В. Іваненко, О. Денічева, В. Фостолович – Житомир : ЖДУ ім. І. Франка, 2022. – 25 с.

Оригінал-макет виготовлено та віддруковано  
на кафедрі економіки, менеджменту, маркетингу та готельно-ресторанної справи ЖДУ ім. І. Франка:  
м. Житомир, вул. Велика Бердичівська, 40.  
Електронне видання

---