

**МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ
ЛЬВІВСЬКИЙ ДЕРЖАВНИЙ УНІВЕРСИТЕТ ФІЗИЧНОЇ КУЛЬТУРИ
ІМЕНІ ІВАНА БОБЕРСЬКОГО**

Факультет післядипломної та заочної освіти

«Затверджено»
на засіданні приймальної комісії
протокол № «_____» від _____ р.
Голова _____ Свищ Я.С.



ПРОГРАМА

фахової співбесіди при поновленні здобувачів на другий
(магістерський) рівень вищої освіти спеціальності

**І2 «ГОТЕЛЬНО-РЕСТОРАННА СПРАВА ТА КЕЙТЕРИНГ»
ОСВІТНЯ ПРОГРАМА «ГОТЕЛЬНО-РЕСТОРАННА СПРАВА»**

Розглянуто і затверджено на засіданні
кафедри готельно-ресторанного бізнесу,
протокол № 15
від «30» травня 2025 р.
Завідувач кафедри
_____ М.З. Паска

ЛЬВІВ – 2025

ПОЯСНЮВАЛЬНА ЗАПИСКА

Фахова співбесіда передбачає перевірку рівня знань, умінь та навичок здобувачів із фахових обов'язкових освітніх компонент, які, відповідно до освітньої програми та навчального плану вивчалися на попередніх курсах та за результатами якої приймається протокольне рішення щодо надання здобувачу рекомендації до поновлення.

Співбесіда є одним з етапів цього процесу і проводиться для оцінки готовності студента до повернення до навчання та його мотивації.

Програма визначає перелік питань, обсяг, складові та технологію оцінювання знань здобувачів під час поновлення на навчання для здобуття ступеня магістра за спеціальністю J2 «ГОТЕЛЬНО-РЕСТОРАННА СПРАВА ТА КЕЙТЕРИНГ», ОСВІТНЯ ПРОГРАМА «ГОТЕЛЬНО-РЕСТОРАННА СПРАВА» галузі знань J «ТРАНСПОРТ ТА ПОСЛУГИ».

Програма співбесід розроблена для перевірки рівня засвоєння студентами ключових знань і практичних навичок із фахових дисциплін: «Організація ресторанного господарства», «Організація готельного господарства» та «Технологія продукції ресторанного господарства».

Метою програми є систематизація знань, розвиток аналітичного мислення та готовності студентів до професійної діяльності у сфері гостинності.

Основні завдання програми:

- оцінити теоретичну підготовку студентів з базових дисциплін фаху;
- перевірити здатність застосовувати здобуті знання у практичних ситуаціях;
- виявити рівень професійної комунікації та культури мови;
- мотивувати студентів до подальшого професійного зростання .

Програма охоплює ключові теми, що формують фахову компетентність майбутніх спеціалістів у сфері готельно-ресторанного бізнесу, з акцентом на міждисциплінарний підхід та практичну орієнтованість.

КРИТЕРІЇ ОЦІНЮВАННЯ

Рівні компетенції	Бали	Критерії
I. Недостатній	0-60	У відповіді здобувач не продемонстрував знання основного програмного матеріалу, допустив помилки при формуванні основних положень відповіді; не володіє основними засвоїв програмний матеріал.
II. Достатній	61-100	Здобувач продемонстрував знання програмного матеріалу, що вивчався на 1 курсі із обов'язкових компонентів; засвоїв основну літературу; правильно або дещо неправильно побудував відповідь, продемонстрував здатність до аналізу узагальнення ключових положень та знання основної літератури, повні або поверхневі знання у додатковій літературі, допустив непослідовність у викладенні матеріалу.

ЗМІСТ ПРОГРАМНОГО МАТЕРІАЛУ

ОРГАНІЗАЦІЯ РЕСТОРАННОГО ГОСПОДАРСТВА

Перелік питань для співбесіди

1. Тенденції розвитку мережі закладів ресторанного господарства в сучасних умовах, особливості сучасного обслуговування.
2. Класифікація закладів ресторанного господарства за видами економічної діяльності та їх характеристика
3. Класифікація закладів ресторанного господарства за контингентом споживачів та їх характеристика.
4. Дайте характеристику та визначте призначення керамічного посуду, який використовується в закладах харчування.
5. Дайте характеристику основним та додатковим столовим наборам та визначте їх призначення.
6. Дайте характеристику видам оброблення кришталю залежно від виду посуду та їх призначення.
7. Перелічіть види столової білизни та вкажіть основні види тканин, які використовуються для її пошиття.
8. Дайте характеристику серветкам, які мають утилітарне і декоративне призначення в закладах ресторанного господарства.
9. Охарактеризуйте асортимент скляного та кришталевого посуду, який використовується в ресторанах і барах різних класів.
10. Меню, його роль в забезпеченні успіху роботи закладу ресторанного господарства. Фактори впливу на складання меню.

ОРГАНІЗАЦІЯ ГОТЕЛЬНОГО ГОСПОДАРСТВА

Перелік питань для співбесіди

1. Специфіка та концептуалізація надання готельних послуг.
2. Найбільші об'єднання готелів світу, світові мережі.
3. Типізація засобів розміщення відповідно до рекомендацій UNWTO.
4. Основні принципи та підходи до класифікації підприємств готельного господарства в різних країнах світу.
5. Класифікація підприємств готельного господарства за рекомендацією ВТО.
6. Класифікація готельних підприємств з урахуванням мінімальних вимог до їх категорій.
7. Основні елементи наповнення номера готелю.
8. Характеристика типів номерів.
9. Інтер'єр підприємств готельного господарства.
10. Проектування схем розміщення меблів в підприємствах готельного господарства.

ТЕХНОЛОГІЯ ПРОДУКЦІЇ РЕСТОРАННОГО ГОСПОДАРСТВА

Перелік питань для співбесіди

1. Характеристика м'ясної сировини.
2. Класифікація м'яса за видом забійної худоби.
3. Класифікація м'яса за статтю, віком. 11. Вимоги до якості напівфабрикатів і терміни їх реалізації.
4. Січена натуральна маса. Напівфабрикати з неї.
5. Субпродукти і напівфабрикати з них.
6. Класифікація м'яса птиці.
7. Класифікація супів.
8. Загальна схема технологічного виробництва супів.
9. Асортимент і технологія гарнірів до супів.
10. З яких послідовних операцій складається механічна обробка овочів? Призначення цих операцій.

РЕКОМЕНДОВАНА ЛІТЕРАТУРА

ОРГАНІЗАЦІЯ РЕСТОРАННОГО ГОСПОДАРСТВА

1. Паска М. З. Організація ресторанного господарства : навч. посіб. Львів: ЛДУФК імені Івана Боберського, 2022. 212 с.
2. Барна справа та організація роботи сомельє : навч. посіб. / О.С. Пушка, Р.В. Матюшенко, В.В. Цирульнікова, ТА.Сильчук, Л.О Шаран, Т.І. Іщенко, О.В Коваль, О.В. Собін. Київ : Інкос, 2021. 434 с.
3. Hudson S. Customer Service for Hospitality and Tourism : manual. Goodfellow Publishers, 2022 . 324 p.
4. Ощипок І. М. Технологія продукції закладів ресторанного господарства: підручник /І. М. Ощипок, Н.З. Петришин, Р.О. Бліщ – Львів: Видавництво ЛТЕУ, 2022. – 444 с.

ОРГАНІЗАЦІЯ ГОТЕЛЬНОГО ГОСПОДАРСТВА

1. Ковешніков В.С., Матвієнко А.Т., Разметова О.Г. Організація готельно-ресторанного господарства. Навч. Посіб. Ліра-К, 2021. – 564 с
2. Організація готельного господарства: навчальний посібник / за ред. О. М. Головки. – К.: Кондор, 2018. - 338с. 13.
3. Основи готельно-ресторанної справи: навчальний посібник / Н. І. Данько, А. Ю. Парфіненко, П. О. Подлепіна, О. О. Вишневецька [за заг. ред. А. Ю. Парфіненка]. – Х. : ХНУ імені В. Н. Каразіна, 2017. –288 с. 14

ТЕХНОЛОГІЯ ПРОДУКЦІЇ РЕСТОРАННОГО ГОСПОДАРСТВА

1. Іжевська О.П. Технологія продукції ресторанного господарства /О.Іжевська.- Львів : ЛДУФК ім.І.Боберського, 2020. – 380 с.
2. Паска М.З. Організація ресторанного господарства: навч. посібн. / М.З. Паска – Львів: ЛДУФК імені Івана Боберського. 2022.- 212 с.
3. Архіпов В. Організація ресторанного господарства : навч. посібник К: Центр учбової літератури, 2021. – 280 с
4. Ощипок І. М. Технологія продукції закладів ресторанного господарства: підручник /І. М. Ощипок, Н.З. Петришин, Р.О. Бліщ – Львів: Видавництво ЛТЕУ, 2022. – 444 с.