

**ДЕРЖАВНИЙ ТОРГОВЕЛЬНО-ЕКОНОМІЧНИЙ УНІВЕРСИТЕТ
ПРИЙМАЛЬНА КОМІСІЯ**

ЗАТВЕРДЖЕНО
Голова приймальної комісії
Анатолій МАЗАРАКІ
«*24*» *березня* 2025 р.
44470624

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

галузь знань
спеціальність
факультет
освітні програми

G «Інженерія, виробництво та будівництво»
G 13 «Харчові технології»
Технологій та бізнесу
«Ресторанні технології»
«Крафтові технології»

Київ 2025

ВСТУП

Програма фахового іспиту для здобуття освітнього ступеня магістра призначена для здобувачів галузі знань G «Інженерія, виробництво та будівництво» спеціальності G13 «Харчові технології» освітніх програм «Ресторанні технології», «Крафтові технології».

Фаховий іспит проводиться у вигляді письмового тестування для виявлення рівня підготовки, ступеня оволодіння професійними знаннями та вміннями.

До програми фахового іспиту увійшли змістові модулі програм дисциплін професійної підготовки, які є професійно орієнтованими для обраних освітніх програм «Ресторанні технології», «Крафтові технології».

Програма фахового іспиту містить такі розділи:

1. Технології ресторанної продукції.
2. Організація ресторанного господарства.
3. Гігієна та санітарія.
4. Технології харчових виробництв.
5. Менеджмент.
6. Економіка ресторанів.

ЗМІСТ ПРОГРАМИ ФАХОВОГО ІСПИТУ

Розділ 1. ТЕХНОЛОГІЇ РЕСТОРАННОЇ ПРОДУКЦІЇ

Фізіологічні основи травлення. Функції травлення. Роль нутрієнтів (білків, жирів, вуглеводів, вітамінів та мінеральних речовин) у харчуванні людини. Вплив харчових речовин на системи кровообігу, дихальну, видільну. Процеси всмоктування і засвоєння харчових речовин.

Фізіологічні основи раціонального, збалансованого та адекватного харчування. Раціон сучасної людини. Біологічна дія їжі і різновиди традиційного харчування.

Особливості технологічного процесу виробництва продукції ресторанного господарства у закладах з повним і неповним виробничим циклом. Якість кулінарної продукції. Характеристика нормативної документації для роботи закладів ресторанного господарства різних типів (галузеві стандарти, Збірник рецептур страв та кулінарних виробів, технічні умови (ТУ), технологічні інструкції (ТІ), технологічна картка (ТК), техніко-технологічна карта (ТТК), акти контрольного відпрацювання: порядок розроблення та застосування.

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

Технологічні властивості м'яса забійних тварин, субпродуктів та дичини. Технологічний процес механічної кулінарної обробки м'яса за видами сировини. Асортимент, технологія та кулінарне використання

великошматкових, порційних та дрібношматкових напівфабрикатів. Асортимент та технологія напівфабрикатів з м'яса елітного тваринництва (мармурова яловичина, ангус, герефорд, вагю). Ферментація м'яса методами сухого, вологого та комбінованого визрівання: умови, технологічні параметри, апаратурне забезпечення, відмінності. Асортимент та технологія напівфабрикатів з січеної та котлетної 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 презентація супів у закладах ресторанного бізнесу 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.

Технологія та асортимент страв з відварного, смаженого, тушкованого та запеченого м'яса та субпродуктів; виробів із січеного м'яса та котлетної маси. Харчова та смакова комбінаторика у підборі гарнірів і соусів: збалансованість, гармонійне поєднання смаку, текстури, інгредієнтів.

Технологія та асортимент гарячих закусок з м'яса та м'ясопродуктів.

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, тушкованої, 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 бізнесу 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 бізнесу. Характеристика основних компонентів і добавок, що застосовуються у приготуванні змішаних напоїв.

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

Класифікація, технологія та асортимент кондитерських виробів. Характеристика основної сировини, що використовується для приготування кондитерських виробів. Загальні відомості про тісто, види тіста (листокового, заварного, бісквітного, пісочного), способи та технології приготування.

Оздоблювальні та прикрашальні напівфабрикати для борошняних кондитерських виробів, їх характеристика, класифікація, технологія приготування.

СПИСОК РЕКОМЕНДОВАНИХ ДЖЕРЕЛ

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 ред. А.А. Мазаракі. – Київ : Київ. нац. торг.-екон. ун-т, 2019. –292 с.: іл. (укр., англ. мовами)
3. Мазаракі А.А. Закуски : навч. посіб.для студ. закл. вищ. освіти/.Ф. Кравченко, М.П. Демічковська; за ред. А.А. Мазаракі. – Київ : Київ. нац. торг.-екон. ун-т, 2018. –192 с.
4. Технологія продукції ресторанного господарства. Супи: Навч. посібник / За заг. ред. А.А. Мазаракі. – Київ: Київ. нац.торг.-екон. ун-т, 2018. – 200 с.
5. Технологія продукції ресторанного господарства. Соуси: Навч. посібник / 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

Розділ 2. 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.

Призначення і класифікація устаткування закладів ресторанного господарства. Вимоги до устаткування: технологічні, експлуатаційні, охорони праці і техніки безпеки, санітарно-гігієнічні. Впровадження ефективних технологічних рішень у сфері HoReCa. Загальні правила комплектації устаткуванням приміщень закладів ресторанного господарства різних типів.

Класифікація теплового устаткування закладів ресторанного господарства. Призначення і класифікація плит. Призначення та види пароконвектоматів, режими приготування кулінарної продукції. Жарові та пекарські шафи: призначення, види. Класифікація торгово-технологічного холодильного устаткування, види, призначення. Класифікація нейтрального (немеханічного) устаткування, вимоги до нього. Номенклатура і призначення виробничих столів.

Визначення окремих технологічних ліній для обробки різних видів сировини, приготування напівфабрикатів і виробництва готової продукції у відповідних цехах. Визначення ділянок та робочих місць у заготівельних, доготівельних, спеціалізованих цехах, розмежування окремих технологічних процесів згідно санітарно-гігієнічних норм. Підбір необхідного обладнання відповідно до схеми організації процесу. Розрахунок площі для кожного

технологічного процесу. Принципи планування цехів із розміщенням устаткування.

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 напоїв 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.

СПИСОК РЕКОМЕНДОВАНИХ ДЖЕРЕЛ

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. Архіпов, 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. унт, 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.

Розділ 3. ГІГІЄНА ТА САНІТАРІЯ

Система законодавчих, організаційних та технологічних заходів, що забезпечують безпеку здоров'я населення, продовольчої сировини і готової продукції, а також збереження їх харчової і біологічної цінності на усіх етапах

отримання, виробництва, переробки, зберігання, транспортування та реалізації. Міжнародні та державні системи регламентації безпечності та якості харчових продуктів і захисту споживачів.

Санітарні вимоги до мікроклімату виробничих і торговельних приміщень. Гігієна води, її фізіолого-гігієнічне значення; бактеріологічні показники питної води; органолептичні показники питної води; основні методи покращення якості води.

Гігієнічні вимоги до територій закладів ресторанного господарства. Епідемічне значення дотримання санітарного режиму. Санітарно-гігієнічні вимоги до устаткування, інвентарю та столового посуду. Утримання виробничих, підсобних, торговельних та побутових приміщень.

Заходи боротьби зі шкідниками, характеристика дезінфікуючих засобів, методи дезінфекції приміщень, обладнання, інвентарю, санітарних вузлів. Дезінсекція та дератизація: методи боротьби та профілактика. Особиста гігієна персоналу.

Санітарні нормативи температури у закладах ресторанного господарства. Природна і штучна вентиляція. Гігієнічне значення освітлення на підприємствах ресторанного господарства. Гігієнічне значення виробничого шуму і вібрації.

Харчові продукти як складні багатокомпонентні системи. Основні шляхи забруднення харчових продуктів та продовольчої сировини. Антиаліментарні чинники як антагоністи звичайних харчових продуктів, їх роль і шляхи усунення. Харчові добавки: функціональні класи, дефініції харчових добавок та методи гігієнічного контролю за їх використанням.

Санітарно-гігієнічні вимоги до транспортування та зберігання харчових продуктів. Санітарно-гігієнічні вимоги до реалізації кулінарної продукції. Особливості санітарних вимог до відпускання, транспортування та реалізації кулінарних страв та виробів.

Санітарно-гігієнічна оцінка сировини, що отримують заклади. Санітарно-гігієнічні вимоги до механічної та теплової кулінарної обробки сировини. Санітарно-гігієнічні вимоги до процесу обслуговування споживачів за участі офіціантів та без них.

СПИСОК РЕКОМЕНДОВАНИХ ДЖЕРЕЛ

1. Гігієна і санітарія: навч. посіб./ Н.М.Заверуха. – К. : Київ.нац.торг.-екон. ун-т, 2021. – 244 с.
2. Шаран Л.О., Цирульнікова В.В., Павлюченко О.С. Гігієна та санітарія: навч. посіб. - К.: НУХТ, 2020. - 170 с.
3. Іванова О.В., Капліна Т.В. Гігієна та санітарія: підручник / О.В. Іванова, Т.В. Капліна; Київ, Книга, 2023 р. - 399 с.
4. Гігієна і санітарія закладів готельно-ресторанного господарства : підручник / О. Ю. Давидова, О. П. Колонтаєвський, І. В. Сегеда ; Харків. нац. ун-т міськ. госп-ва ім. О. М. Бекетова. – Харків : ХНУМГ ім. О. М. Бекетова, 2024. – 234 с

5. Оздоровче харчування: навч. посіб. / П.О. Карпенко, Н.В. Притульська, М.Ф. Кравченко та ін. ; за ред. П.О.Карпенка. – Київ: нац. торг.-екон. Ун-т, 2020. – 628 с.
6. Гігієна та санітарія в галузі : курс лекцій / уклад. А. О. Бондар. – Миколаїв : МНАУ, 2023. – 38 с.

Розділ 4. ТЕХНОЛОГІЇ ХАРЧОВИХ ВИРОБНИЦТВ

Характеристика фізичних, фізико-хімічних, біохімічних методів обробки сировини та харчових продуктів. Механічна, гідромеханічна обробка сировини, її вплив на властивості продуктів.

Роль біохімічних та мікробіологічних процесів у виробництві і зберіганні харчових продуктів. Чинники, що впливають на швидкість протікання біохімічних процесів. Особливості біохімічних процесів, що використовуються в технологіях харчових продуктів.

Функціонально-технологічні властивості білкових речовин харчових продуктів. Вплив технологічних факторів на характер змін білкових систем у виробництві харчових продуктів (гідратація, дегідратація, денатурація та деструкція). Вплив технологічних факторів на характер змін білкових речовин.

Функціонально-технологічні властивості жирів харчових продуктів. Вплив технологічних чинників на характер змін жирів в процесі виробництва харчових продуктів (гідроліз і окиснення жирів).

Харчове псування жирів. Каталізатори та інгібітори окислення жирів.

Функціонально-технологічні властивості простих цукрів. Використання моно- та олігосахаридів у харчових виробництвах. Кислотний і ферментативний гідроліз полісахаридів рослинної сировини. Характеристика процесу інверсії сахарози. Сутність процесів карамелізації та меланоїдиноутворення цукрів і їх використання у харчових виробництвах.

Характеристика полісахаридів харчових продуктів. Фізико-хімічні та технологічні властивості крохмалю. Набухання, клейстеризація та ретроградація крохмалю. Ферментативний та кислотний гідроліз.

Особливості виробництва цільном'язових і реструктурованих м'ясопродуктів. Технологія варених ковбас, сосисок. Технологія копчених і в'ялених ковбас. Основні технологічні процеси (соління м'яса, приготування фаршу, заповнення оболонки, осаджування, варіння, коптіння, в'ялення).

Сировина для виробництва рибопродуктів. Основні види рибних напівфабрикатів і рибопродуктів: риба жива, охолоджена, заморожена. Технологія соленої, пряної, маринованої, в'яленої, сушеної, копченої риби.

Хімічний склад і біологічна цінність молока. Способи оброблення молока (сепарування, пастеризація, стерилізація, ультрависокотемпературне оброблення). Принципова технологічна схема виробництва молока питного, вершків, кисломолочних напоїв, сметани, сиру кисломолочного. Основні стадії виробництва масла вершкового. Основні технологічні стадії виробництва сирів (твердих, напівтвердих, м'яких).

Технологія хлібопекарського борошна. Сировина для виробництва крупів та її технологічні властивості. Технологія окремих видів крупів. Принципова технологічна схема виготовлення макаронних виробів.

Хлібопекарські властивості борошна. Принципова технологічна схема виготовлення хліба. Біохімічні, колоїдні та мікробіологічні процеси під час приготування тіста та випікання хліба.

Принципова технологічна схема виготовлення карамелі та цукерок. Принципова технологічна схема виробництва шоколаду. Основи технології борошняних кондитерських виробів.

Способи консервування продуктів рослинного походження: квашення, соління і мочіння плодів та овочів. Принципові технологічні схеми різних способів консервування. Особливості технологічних процесів сушіння і заморожування рослинної сировини.

Принципова технологічна схема виробництва спирту із крохмалевмісної сировини. Принципи виділення спирту та очищення його від домішок. Технологія горілок і лікєро-горілочаних напоїв.. Принципова технологічна схема виробництва пива.

СПИСОК РЕКОМЕНДОВАНИХ ДЖЕРЕЛ

1. Харчові технології. Том 1. Технологія продуктів рослинного походження : підручник / В.А. Гніщевич, М.Ф. Кравченко, Н.І. Штангєєва. - Київ : Держ. торг.-екон. ун-т, 2024. -412 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. 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.
5. 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.
6. 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.

Розділ 5. МЕНЕДЖМЕНТ

Сутність та зміст основних категорій і понять менеджменту: адміністрування, керування, керівництво, підприємництво, управління. Системність управління ресторанами. Об'єкти та суб'єкти управління у ресторанному бізнесі. Особливості управління комерційними та некомерційними організаціями у ресторанному бізнесі.

Класифікація і характеристика функцій менеджменту. Загальні (основні) функції, конкретні (спеціальні) функції менеджменту ресторанів. Співвідношення і взаємозв'язок функцій менеджменту в управлінських системах різних рівнів.

Сутність методів менеджменту, їх зміст і зв'язок з функціями менеджменту. Значення системи методів менеджменту в забезпеченні ефективної роботи ресторанів. Класифікація методів менеджменту, їх взаємозв'язок.

Мікро- та мале підприємництво у ресторанній сфері. Визначення та критерії мікро- та малого підприємництва. Умови успішного та ефективного менеджменту діяльності суб'єктів мікро- та малого підприємництва у ресторанній сфері. Зміст та особливості франчайзингу, франчайзингових відносин, передумови і тенденції їх розвитку у ресторанному бізнесі. Франшиза. Франчайзі (франшизоодержувач) і франчайзер (франшизодавець), зміст їх взаємовідносин. Поняття «ресторанна мережа». Сутність контрактного управління, передумови і тенденції його розвитку. Переваги і недоліки управління за контрактом. Види, функції і завдання керуючої компанії.

Сутність і місце операційного менеджменту в ресторанах. Мета, завдання, елементи та принципи операційного менеджменту. Методи операційного менеджменту. Принципи та завдання управління операціями в основних структурних підрозділах ресторанів.

Роль персоналу в досягненні ефективності та підвищення конкурентоспроможності підприємств ресторанного господарства. Предмет, завдання і зміст менеджменту персоналу. Концепція управління знаннями. Основні моделі менеджменту персоналу. Моделі та методи відбору працівників. Методи оцінки персоналу підприємств ресторанного господарства. Загальний і професійний розвиток персоналу.

Організаційна структура: поняття, роль, функції. Основні принципи і методи проектування та перепроєктування організаційних структур. Вимоги що пред'являються до сучасних організаційних структур ресторанів. Типова організаційна структура ресторану, ресторанного комплексу, готельно-ресторанного комплексу, корпоративної (ресторанної) мережі.

Поняття та завдання організаційного менеджменту. Поняття комунікації, її види та засоби. Ефективність управлінських комунікацій. Сутність управлінських рішень. Чинники впливу на процес прийняття управлінських рішень. Зміст основних етапів прийняття управлінських рішень. Методи обґрунтування та прийняття управлінських рішень. Управління лідерством в ресторанах. Вплив лідера. Типологія поведінки. Управління: від контролю до наділення повноваженнями.

Поняття ефективності в менеджменті. Зміст ефективності, результативності та успішності менеджменту. Підходи до визначення результативності менеджменту. Комплексна оцінка ефективності менеджменту, підходи та показники її визначення. Обґрунтування напрямів

підвищення ефективності менеджменту ресторанів. Концепції управління ефективністю діяльності підприємств.

СПИСОК РЕКОМЕНДОВАНИХ ДЖЕРЕЛ

1. Готельно-ресторанний бізнес: навч. посібник /О.А. Ніколайчук, Н.С. Приймак, О.А. Сімакова, А.В. Слащева, Ю.А. Горайнова, Ю.М. Коренець, О.А. Боднарук, О.А. Пусікова, Є.Г. Клевцов; ред. О.А. Ніколайчук. – Кривий Ріг : Вид.-во: ДонНУЕТ, 2022. – 250 с.
2. Менеджмент: навч. посібник для здобувачів вищої освіти / Страпчук С.І., Миколенко О.П., Попова І.А., Пустова В.В. Львів, Видавництво «Новий Світ – 2000», 2020. – 356 с.
3. Страпчук С.І., Миколенко О.П. Менеджмент: навчальний посібник. Львів: Видавництво «Новий Світ – 2000», 2024. – 356 с.
4. Менеджмент: навч. посібник / Т. Дудар, В. Дудар, Р. Волошин. – Центр учбової літератури. 2024 р. – 336 с.

Розділ 6. ЕКОНОМІКА РЕСТОРАНІВ

Сутність та особливості економічної діяльності суб'єктів ресторанного бізнесу. Види, типи, класифікація суб'єктів ресторанного бізнесу. Форми організації ресторанного бізнесу. Характеристика груп фізичних осіб – суб'єктів ресторанного бізнесу, умови їх заснування та функціонування. Бізнес-концепції ресторанів.

Ринок ресторанних послуг. Кон'юнктурні інструменти ринкового механізму: попит, пропозиція, конкуренція та ціна на ринку ресторанних послуг. Особливості економічних відносин суб'єктів інфраструктури ринку ресторанних та кейтерингових послуг.

Економічні основи формування виробничої програми. Характеристика та оцінка виробничої потужності ресторану. Товарна, валова, реалізована та чиста продукція в системі планування виробничої програми ресторану. Методи планування обсягу виробництва продукції.

Витрати операційної діяльності суб'єктів ресторанного бізнесу. Поняття собівартості ресторанної продукції (послуг) та порядок її обчислення. Характеристика елементного складу змінних та умовно-постійних витрат. Управління поточними витратами суб'єкта ресторанного бізнесу. Контроль над прямими витратами (Prime cost).

Формування цін на послуги та ресторанну продукцію. Роздрібна та продажна ціна. Моделювання і калькулювання цін на основні, додаткові послуги та спеціалізовані послуги ресторану. Цінова політика, активне та пасивне ціноутворення.

Сутність, склад та джерела доходів суб'єкта ресторанного бізнесу. Формування прибутків ресторану. Показники рентабельності. Концепція управління доходами та прибутками ресторану, її цілі та напрями.

Сутність системи оподаткування суб'єктів ресторанного бізнесу. Класифікація податків та обов'язкових платежів, особливості оподаткування різних категорій платників у сфері ресторанного бізнесу.

Основні й оборотні засоби, їх класифікація. Оцінка ефективності використання основних та оборотних засобів ресторану. Нематеріальні ресурси, управління їх формуванням. Поняття фінансових ресурсів ресторану, особливості їх складу та характеристика, джерела формування. Готівкові та безготівкові розрахунки, блокчейн технологій та монобанкінг в економічній діяльності.

Соціально-економічна сутність трудових ресурсів. Планування чисельності і складу персоналу. Поняття продуктивності, ефективності й якості праці. Показники оцінки продуктивності праці, особливості визначення та оцінки рівня продуктивності праці.

Сутність інвестиційних ресурсів ресторанів, особливості їх формування. Інвестиційні ризики в ресторанного бізнесі. Напрями підвищення інвестиційної привабливості. Види кредитів, що надаються ресторанам.

Сутність економічної діагностики. Аналіз беззбитковості виробництва і реалізації ресторанної продукції (послуг). Сутність фінансової стійкості суб'єкта ресторанного бізнесу, її типи. Характеристика показників ефектометрії фінансово-економічного стану. Сутність та цілі економічної безпеки ресторану. Види та джерела загроз економічній безпеці. Поняття банкрутства, його види. Оцінювання ймовірності банкрутства суб'єкта ресторанного бізнесу.

СПИСОК РЕКОМЕНДОВАНИХ ДЖЕРЕЛ

1. Басюк Т.П. Економіка готельно-ресторанного бізнесу. Навчальний посібник / Т. П. Басюк, Т. Л. Керанчук. – Київ: НУХТ, 2018. – 360 с.
2. Організація готельно-ресторанної справи: навч. посібник / В. Брич, Г. Кушнірук, М. Рутинський, Н. Сусол та ін. / за заг. ред. проф. В. Брича. – Київ : Видавництво Ліра-К, 2020. – 484 с.
3. Яркіна Н.М. Економіка підприємства: Навч. пос. / Н.М.Яркіна – Вид. 2-ге перероб. і доп. – К.: Вид-во «Ліра-К», 2017. – 596 с.
4. Власова Н. О. Економіка ресторанного господарства. – Світ книг, 2019. – 389 с.

КРИТЕРІЇ
оцінювання фахового іспиту
для здобуття освітнього ступеня магістра

1. Загальні положення:

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

2. Структура екзаменаційного білета:

Екзаменаційний білет з фахового іспиту 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, участі у конкурсі не беруть.