

**ЧЕРНІВЕЦЬКИЙ ТОРГОВЕЛЬНО-ЕКОНОМІЧНИЙ ІНСТИТУТ
ДЕРЖАВНОГО ТОРГОВЕЛЬНО-ЕКОНОМІЧНОГО УНІВЕРСИТЕТУ**

Приймальна комісія

ЗАТВЕРДЖУЮ

Голова приймальної комісії ЧТЕІ ДТЕУ

Анатолій ВДОВІЧЕН

«11» травня 2026 р.



ПРОГРАМА

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

галузь знань	G «Інженерія, виробництво та будівництво»
спеціальність	G13 «Харчові технології»
освітня програма	«Ресторанні технології та бізнес»

Розглянуто і схвалено на засіданні
кафедри харчових технологій і
готельно-ресторанного сервісу
16.04.2026 р., протокол № 11

Розглянуто і схвалено на засіданні
приймальної комісії ЧТЕІ ДТЕУ
11.05.2026 р., протокол № 10.

Чернівці 2026

ВСТУП

Фаховий іспит має комплексний характер і проводиться з базових дисциплін, які формують професійні знання й навички майбутнього магістра.

Фаховий іспит відбувається у вигляді письмового тестування.

Мета тестування – виявлення рівня підготовки вступника, ступінь володіння ним теоретичними та практичними знаннями, професійними вміннями і навичками, здобутими за час навчання на освітньому рівні «бакалавр», «магістр» та ОКР «спеціаліст».

Завдання тестування – встановлення та оцінювання результатів (компетенцій) навчання вступників.

Метою програми є забезпечення вступників необхідною інформацією щодо структури і змісту фахового іспиту.

Програма фахового іспиту складається з трьох розділів, що відповідають базовим дисциплінам:

1. Технології ресторанної продукції.
2. Організація ресторанного господарства.
3. Менеджмент.

ЗМІСТ ПРОГРАМИ ФАХОВОГО ІСПИТУ

Розділ 1. ТЕХНОЛОГІЇ РЕСТОРАННОЇ ПРОДУКЦІЇ

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 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 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.

Класифікація, технологія та асортимент кондитерських виробів. Характеристика основної сировини, що використовується для приготування кондитерських виробів. Загальні відомості про тісто, види тіста, способи та технологія приготування.

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

СПИСОК РЕКОМЕНДОВАНИХ ДЖЕРЕЛ

1. Технологія продукції ресторанного господарства : навч. посіб. / В. Ф. Доценко та ін. Київ : Кондор, 2025. 292 с.
2. Данилюк І. П., Струтинська Л. Т., Адамович О. С. Технології ресторанної продукції. Технологія напівфабрикатів, страв та кулінарних виробів із риби, рибопродуктів та нерибної водної сировини : навч. посіб. Чернівці : ЧТЕІ КНТЕУ, 2021. 196 с.
3. Управління якістю продукції та послуг в готельно-ресторанному господарстві : навч. посіб. / В.Ф. Доценко, Н. П. Бондар, В. О. Губеня та ін. Київ : Кондор, 2023. 368 с.
4. Борошняні кондитерські вироби: технологія та устаткування : навч. посіб. / В. І. Оболкіна та ін. Київ : ІНК ОС, 2021. 350 с.
5. Ростовський В. С. Збірник рецептур / В. С. Ростовський, Н. В. Дібрівська, В. Ф. Пасенко. Київ : ЦУЛ, 2023. 320 с.
6. Іжевська О. Технологія продукції ресторанного господарства : навч. посіб. 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. Мороз, І. А., Гулай, О. І., Шемет, В. Я. Харчова хімія : навч. посібник. ІВВ ЛНТУ, 2022. 236 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 б 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.

СПИСОК РЕКОМЕНДОВАНИХ ДЖЕРЕЛ

1. Сєногонова Л. І., Євлаш В. В., Новікова О. В., Газзаві-Рогозіна Л. В., Безрученков Ю. В., Сєногонова Г. І. Організація виробництва та оснащення в закладах ресторанного господарства: навчальний посібник. Полтава, ФОП Мірошніченко А. В., 2025. 379 с.
2. Архіпов В. В., Іванникова Т. В., Архіпова А. В. Ресторанна справа: Асортимент, технологія і управління якістю продукції в сучасному ресторані : навч. посіб. Київ : ЦУЛ, 2021. 382 с.
3. Ресторанна справа : навч. посіб. / С. В. Майкова, О. М. Вівчарук, О. Б. Маслійчук, І. Р. Удуд. Київ : Каравела, 2024. 424 с.
4. Архіпов В. В. Ресторанна справа: асортимент, технологія і управління якістю продукції в сучасному ресторані : навч. посіб. / В. В. Архіпов. 3- те вид. Київ : ЦУЛ, 2019. 382 с.
5. Архіпов, В. В. Організація обслуговування в закладах ресторанного господарства : навч. посібник. Центр учбової літератури, 2021. 342 с.

6. Бойко, М. Г., Гопкало, Л. М. Організація готельного господарства : підручник. Київський національний торговельно-економічний університет, 2020. 448 с.

7. Назаренко, І. А., Боднарук, О. А. Організація обслуговування в закладах ресторанного господарства : навч. посібник. ДонНУЕТ, 2020. 128 с.

8. Ніколайчук, О. А., Приймак, Н. С., Сімакова, О. А., Слащева, А. В., Горяйнова, Ю. А., Коренець, Ю. М., Боднарук, О. А., Пусікова, О. А., Клевцов, Є. Г. Готельно-ресторанний бізнес : навч. посібник. ДонНУЕТ, 2022. 250 с.

9. Нечаюк, Л. І., Телеш, Н. О. Готельно-ресторанний бізнес: менеджмент : навч. посібник. Центр навчальної літератури, 2021. 348 с.

10. Меєр Д. Прощу до столу. Як працює ресторанний бізнес / Д. Меєр. Київ : Наш формат, 2019. 338 с.

Розділ 3. 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 перепроектування 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 10 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. Горяйнова, Ю.М. Коренець, О.А. Боднарчук, 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.

КРИТЕРІЇ ОЦІНЮВАННЯ, СТРУКТУРА ОЦІНКИ І ПОРЯДОК ОЦІНЮВАННЯ ПІДГОТОВЛЕНOSTІ ВСТУПНИКІВ ДЛЯ ЗДОБУТТЯ ОСВІТНЬОГО СТУПЕНЯ МАГІСТРА НА ОСНОВІ НРК6 ТА НРК7

1. Загальні положення

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

2. Структура екзаменаційного білета

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

3. Критерії оцінювання

1. Рівень знань оцінюється за 200-баловою шкалою.
2. Серед відповідей на тестове завдання слід обрати одну правильну.
3. Правильна відповідь на тестове завдання оцінюється у 4 бали, а неправильна – у 0 балів.
4. Особи, які отримали менше ніж 100 балів, участі у конкурсі не беруть.

Голова фахової атестаційної комісії,
к.т.н., доцент кафедри харчових
технологій і готельно-ресторанного
сервісу

 Каріна ПАЛАМАРЕК