

**МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ
НАЦІОНАЛЬНИЙ ПЕДАГОГІЧНИЙ УНІВЕРСИТЕТ
ІМЕНІ М.П. ДРАГОМАНОВА**

Інженерно-педагогічний факультет

“Затверджено”

на засіданні Приймальної комісії
НПУ імені М.П. Драгоманова
протокол № 3 від «07» лютого 2020 р.
Голова Приймальної комісії
_____ Андрющенко В.П.

“Рекомендовано”

Вченою радою Інженерно-
педагогічного факультету
протокол № 1 від 29. 01.2020 р.
Голова Вченої ради
_____ Кільдеров Д.Е.

**ПРОГРАМА ВСТУПНОГО ФАХОВОГО ВИПРОБУВАННЯ
(СПІВБЕСІДИ)**

для громадян України, іноземних громадян та осіб без громадянства,
при вступі на навчання для здобуття освітнього ступеня

«бакалавр»

на базі здобутого освітньо-кваліфікаційного рівня

«молодший спеціаліст»

спеціальність 015 Професійна освіта. Готельно-ресторанна справа

Київ – 2019 р.

ПОЯСНЮВАЛЬНА ЗАПИСКА ВСТУПНОГО ФАХОВОГО ВИПРОБУВАННЯ (СПІВБЕСІДИ)

Вступне фахове випробування (співбесіда) на базі освітньо-кваліфікаційного рівня «молодший спеціаліст» проводиться у формі фахового вступного іспиту (співбесіди) за програмними питаннями.

Абітурієнти на початку іспиту (співбесіди) обирають програмні питання представлені у екзаменаційних білетах і готуються до відповіді протягом 40 хвилин. Іспит (співбесіду) проводять індивідуально з кожним абітурієнтом два члени предметної комісії, склад якої затверджений наказом по університету. Тривалість іспиту - 15-20 хвилин з кожним із абітурієнтів.

У процесі фахового випробування (співбесіди) абітурієнти мають дати відповідь на три запитання, два з яких теоретичного характеру та одне – практичного характеру.

На вступних випробуваннях (співбесіди) абітурієнт повинен продемонструвати рівень знань основ виробництва та питань профільного спрямування з готельно-ресторанної справи; розвиток просторової уяви та вміння відтворити графічно технічний об'єкт за його описом.

Вступне випробування (співбесіда) має на меті:

1. Перевірити відповідність знань, умінь, навичок вступників вимогам програми.
2. Оцінити рівень підготовленості абітурієнтів для подальшого навчання у вищому навчальному закладі та здобуття освітнього ступеня «бакалавр» за спеціальністю 015 Професійна освіта. Готельно-ресторанна справа.

1. КРИТЕРІЇ ОЦІНЮВАННЯ ЗНАНЬ АБІТУРІЄНТА НА ВСТУПНОМУ ФАХОВОМУ ВИПРОБУВАННІ (ТІЛЬКИ ДЛЯ ГРОМАДЯН УКРАЇНИ)

Оцінювання відповіді абітурієнта на фаховому вступному випробуванні здійснюється за заздалегідь розробленими критеріями оцінювання.

Критерії оцінювання – це система якостей, яка дозволяє реалізувати принцип єдності вимог до змісту і форми контролю рівня засвоєння знань і вмінь та їх об'єктивного оцінювання.

Бальна оцінка підготовленості вступника

<i>За шкалою університету</i>	<i>Визначення</i>	<i>Характеристика відповідей абітурієнта</i>	
		<i>на питання теоретичного змісту</i>	<i>на питання практичного змісту</i>
0- 99 бали	Низький	Абітурієнт не усвідомлює змісту питання білету, тому його відповідь не має безпосереднього відношення до поставленого питання. Наявна повна відсутність умінь міркувати.	Обсяг розв'язаних задач < 50 %. У абітурієнта відсутня просторова уява, необхідна для розв'язування задачі.
100-139 балів	Задовільний	Відповіді на питання білету носять фрагментарний характер, характеризуються відтворенням знань на рівні запам'ятовування. Абітурієнт поверхово володіє умінь міркувати, його відповіді супроводжуються другорядними міркуваннями, які інколи не мають безпосереднього відношення до змісту запитання.	Обсяг розв'язаних задач у межах 50 – 75 %. Абітурієнт погано володіє графічними засобами відтворення просторових властивостей предметів на площині
140-169 балів	Достатній	У відповідях на питання білету допускаються деякі неточності або помилки не принципового характеру. Абітурієнт демонструє розуміння навчального матеріалу на рівні аналізу властивостей. Помітне прагнення абітурієнта логічно розмірковувати при відповіді на питання білета.	Обсяг правильно розв'язаних задач > 75 %. Результат розв'язування задачі містить окремі неточності і незначні помилки.
170-200 балів	Високий	Абітурієнт дає повну і розгорнуту відповідь на питання білету. Його відповіді свідчать про розуміння навчального матеріалу на рівні аналізу закономірностей, характеризуються логічністю і послідовністю суджень, без включення випадкових і випадання істотних з них.	Обсяг правильно розв'язаних задач = 100 %. Кожна розв'язана задача супроводжується ґрунтовним поясненням. Абітурієнт без помилок відтворює просторові властивості предметів на площині

Якщо абітурієнт під час вступного випробування з конкурсного предмету набрав від 0-99 балів, то дана кількість балів вважається не достатньою для допуску в участі у конкурсному відборі до НПУ імені М. П. Драгоманова.

Оцінювання рівня знань абітурієнтів проводиться кожним із членів предметної комісії окремо, відповідно до критеріїв оцінювання. Загальний бал оцінювання рівня знань абітурієнта виводиться за результатами обговорення членами комісії особистих оцінок відповідей абітурієнтів. Бали (оцінки) вступного фахового випробування виголошуються головою предметної комісії усім абітурієнтам, хто приймав участь у випробуванні після закінчення іспиту.

2. КРИТЕРІЇ ОЦІНЮВАННЯ СПІВБЕСІДИ

Фахова комісія аналізує результати співбесіди методом експертної оцінки й колегіально приймає рішення: про «рекомендовано до зарахування» або «не рекомендовано до зарахування», з урахуванням співбесіди з мови (української, російської).

4. ЗМІСТ ПРОГРАМИ ФАХОВОГО ВИПРОБУВАННЯ (СПІВБЕСІДИ)

4.1. Основи виробництва

Основи техніки і технологій. Еволюція знарядь праці. Машина як вид техніки. Технологічний процес. Деталь. Загальні відомості про способи отримання деталей заданої форми із різних матеріалів: різання, пиляння, штампування, лиття. Типові та спеціальні деталі. Види з'єднань деталей: рухомі й нерухомі, рознімні й не рознімні. Відомості про основні базові технології: механічні, хімічні, біологічні, енергетичні, інформаційні. Відомості про механічні способи з'єднання деталей із різних конструкційних матеріалів: зв'язуванням, зшиванням, склеюванням, на цвяхах, заклепках. Автоматизація, комп'ютеризація технологічних процесів, застосування промислових роботів. Застосування автоматичних приладів на виробництві та в побуті. Застосування комп'ютерної техніки у сучасних технологічних процесах.

Глобальні проблеми людства. Проблеми загальносвітового рівня - демографічні, екологічні, енергетичні. Сучасна енергетика в екосистемі. Техногенні проблеми в суспільстві. Види виробництв та їх вплив на екосистему. Можливі шляхи подолання енергетичних та екологічних проблем.

Природоохоронні технології. Інформаційна система спостереження та аналізу стану природи. Технології переробки побутових відходів. Сучасні технології безвідходного виробництва продукції. Замкнені системи як один з видів безвідходного виробництва.

Біотехнологія в Україні. Поняття біотехнології, характерні особливості науки. Місце біотехнології у розвитку світової економіки.

Розвиток біотехнології в Україні. Причини низького рівня використання біотехнології у вітчизняній промисловості та шляхи його подолання.

Економіка підприємства. Поняття економіки та її роль в господарській діяльності. Основні моделі сучасної економіки. Характеристика господарських процесів у підприємницькій діяльності. Сучасні проблеми економічного розвитку України.

Визначення, цілі та напрямки діяльності підприємства. Поняття підприємства як організаційно виокремленої та економічно самостійної первинної ланки виробничої сфери. Місія й різноманітні цілі підприємства. Головні напрямки діяльності підприємства (маркетингова, інноваційна, виробнича, економічна та соціальна діяльність, післяпродажний сервіс).

Правові основи функціонування підприємства. Юридичні акти, що є законодавчою базою функціонування підприємства, їх основні положення. Статут підприємства. Генеральна тарифна угода й колективний договір.

Класифікація та структура підприємств. Виробнича структура підприємства, її види за певними ознаками (цехова, безцехова, корпусна, комбінатська, технологічна, предметна, змішана) і чинники формування. Загальна структура підприємства та організацій. Класифікація діяльності підприємства.

Сутність, характеристика та функціонально-елементний склад інвестицій підприємства. Внутрішні й зовнішні джерела інвестування. Прямі та портфельні іноземні інвестиції. Різновиди і структура реальних (виробничих) інвестицій.

Розрахунки обсягу потрібних виробничих інвестицій у чинній системі господарювання.

Інвестиційні проекти підприємств та організацій. Економічне обґрунтування інвестиційних проектів різних суб'єктів господарювання шляхом розробки повного або короткого варіанта бізнес-плану.

Стисла характеристика інвестиційного проекту, ступінь його завершеності. Вибір кількох альтернативних економічно привабливіших інвестиційних проектів.

Суть собівартості. Класифікація витрат за видами діяльності та економічними елементами. Прямі та непрямі витрати. Виробнича собівартість продукції (робіт, послуг). Постійні та змінні загальновиробничі витрати. Перелік і склад статей калькулювання виробничої собівартості продукції (робіт, послуг). Собівартість реалізованої продукції. Витрати: адміністративні, на збут, інші операційні; фінансові.

Стратегія та шляхи зниження поточних витрат. Обґрунтування та вибір стратегії зниження поточних витрат на підприємствах України. Стратегічні напрямки регулювання поточних витрат на різногалузевих підприємствах. Шляхи зниження поточних витрат у розрахунку на одиницю продукції: підвищення технічного рівня виробництва; удосконалення організації виробництва, праці та управління; збільшення обсягу виробництва і підвищення якості продукції. Методика визначення впливу окремих техніко-економічних чинників на зміну поточних витрат.

Поняття, роль та функції ціни в ринковій економіці. Види цін та сфери їх застосування. Методи встановлення ціни. Державне регулювання ціноутворення. Формування виручки від реалізації продукції, товарів, робіт, послуг. Шляхи вдосконалення ціноутворення на продукцію в Україні.

4.2. Питання профільного спрямування

«Організація ресторанного господарства»

Особливості організації та функціонування закладів ресторанного господарства. Сучасний стан та основні напрями розвитку ресторанного господарства в ринкових умовах з урахуванням форм власності. Особливості виробничо-торгівельної діяльності закладів ресторанного господарства.

Характеристика основних типів закладів ресторанного господарства, їх кваліфікаційні ознаки, розміщення та режими роботи. Вимоги, що висуваються до ресторанів та барів класів «Люкс», «Вищий» та «Перший».

Організація постачання та складського господарства. Вимоги до організації постачання закладів ресторанного господарства. Види та джерела постачання. Постачальники, їх характеристика. Господарські відносини постачальників та закладів ресторанного господарства в умовах ринкових відносин. Організаційні форми поставок, їх характеристика. Вимоги до транспортування сировини, напівфабрикатів та предметів матеріально-технічного оснащення.

Складські приміщення, їх види, розміщення, взаємозв'язок з іншими приміщеннями закладу. Організація приймання, зберігання та відпуску товарів та предметів матеріально-технічного оснащення.

Організація роботи овочевого цеху. Призначення цеху, розміщення та режим роботи, взаємозв'язок з іншими приміщеннями закладу. Вимоги до організації технологічного процесу. Організація технологічних ліній та ділянок з обробки різних овочів та виготовлення з них напівфабрикатів у закладах різної потужності. Обладнання, інвентар, посуд, тара та приладдя, які використовуються в овочевому цеху, їх характеристика. Організація роботи в цеху.

Організація роботи м'ясо-рибного цеху. Призначення цеху, його розміщення, режим роботи, взаємозв'язок з іншими приміщеннями закладу. Основні принципи організації технологічного процесу обробки сировини та виробництва напівфабрикатів. Вимоги до організації технологічних ліній, ділянок та робочих місць у цеху. Обладнання та інвентар, які використовують в цеху, їх призначення та вимоги до розміщення. Організація роботи в цеху.

Організація роботи гарячого цеху. Призначення цеху, асортимент продукції, режим його роботи, розташування та взаємозв'язок з іншими приміщеннями закладу. Вимоги до організації технологічного процесу в цеху. Фактори, які впливають на кількість відділень та робочих місць в цеху, їх оснащення. Характеристика та переваги використання секційного модульного

обладнання в цеху. Посуд, пристосування та інвентар, які використовують в цеху. Кількісний та кваліфікаційний склад працівників.

Організація роботи холодного цеху. Призначення цеху, асортимент продукції, режим його роботи, розташування та взаємозв'язок з іншими приміщеннями закладу. Вимоги до організації робочих місць у цеху, їх оснащення, особливості підбору працівників для роботи в цеху та створення мікроклімату з метою поліпшення умов праці та якості закусок, страв та напоїв, що виготовляються. Специфіка організації комбінованих робочих місць.

Характеристика торговельної групи приміщень закладів ресторанного господарства. Види торговельних приміщень, їх призначення, вимоги до розташування, взаємозв'язку з виробничими та іншими приміщеннями. Основні напрями та тенденції в рішенні сучасного інтер'єру закладів ресторанного господарства. Засоби архітектурно-художньої виразності інтер'єру.

Меблі торговельних приміщень, сучасні вимоги до них та варіанти розміщення в залі.

Характеристика столового посуду, наборів та столової білизни. Характеристика предметів сервірування столу, їх види; матеріали, які використовують для виготовлення предметів сервірування столу. Характеристика посуду із фаянсу, порцеляни, кераміки. Асортимент посуду зі скла та кристалу, його призначення та застосування. Металевий посуд, його види, особливості догляду за ним. Посуд одноразового використання та із пластмаси, його переваги, недоліки, ефективність, доцільність використання. Столові прилади основні та додаткові, їх призначення, вимоги до форми, оздоблення. Столова білизна, види, призначення, вимоги до розмірів, оздоблення та тканини, з якої її виготовляють.

Порядок підготовки торговельних приміщень та обслуговуючого персоналу до обслуговування споживачів у закладах ресторанного господарства. Прибирання приміщень. Розставлення меблів. Підготовка столового посуду, наборів, столової білизни. Основні правила та вимоги до різних видів сервірування. Основні правила та вимоги до попереднього сервірування столу. Основні прийоми складання серветок.

Характеристика видів, методів та форм обслуговування споживачів.

Види, методи та форми обслуговування в закладах ресторанного господарства. Особливості обслуговування споживачів офіціантами, барменами у закладах різних типів, класів, потужностей та форм власності. Характеристика структури процесу обслуговування споживачів в різних типах закладів ресторанного господарства.

Організація обслуговування бенкетів і прийомів. Класифікація бенкетів і прийомів. Підготовка до проведення бенкетів. Організація бенкету з повним обслуговуванням офіціантами. Організація бенкету за столом з частковим обслуговуванням офіціантами. Організація бенкету-фуршету. Організація бенкету-чаю та бенкету-кави.

«Організація готельного господарства»

Визначення, зміст та види готельних послуг. Сутність поняття "послуги", "сфера послуг", "процес обслуговування" та "готельна послуга". Види послуг, що надаються готельним господарством. Фактори, що впливають на типізацію готельних господарств: місцезнаходження, основне призначення, строк перебування, рівень обслуговування, обслуговуючий персонал, місткість, мета подорожі. Основні вимоги до готелів: умови для ночівлі, організації харчування та побутового обслуговування. Форми засобів розміщення: тільки розміщення або розміщення та додаткові послуги. Види засобів розміщення: колективні, індивідуальні, приватні. Типи засобів розміщення: готель, мотель, ботель, флотель, кемпінги, туристські бази, хатини, шале, бунгало.

Сутність поняття "гостинність". Складові елементи моделі гостинності. Комфорт як якісна характеристика обслуговування. Класифікація номерів залежно від рівня комфорту та виду з вікна. Види розміщення в номерах.

Категорійність номерного фонду. Характеристика основних вимог до категорій номера: вища, перша, друга, третя, четверта.

Організація роботи служби прийому і розміщення та обслуговування. Діяльність служби прийому та розміщення туристів. Порядок реєстрації туристів при поселенні в готелі. Заповнення анкети прибулого в готель та

картки гостя. Порядок оформлення плати за помешкання. Організація роботи щодо прийому та відправлення багажу.

Порядок оформлення виїзду гостя. Автоматизація процесу прийому і розміщення туристів у готелі.

Організація бронювання місць у готелях. Значення відділу бронювання та резервування у готелях.

Організація обслуговування туристів у готелях. _Порядок прийняття замовлень від мешканців готелю. Організація роботи служби обслуговування. Основні обов'язки служби обслуговування, асортимент послуг, що надаються в готелях. Основні послуги, що надаються безкоштовно: виклик швидкої допомоги та лікаря, користування медичною аптечкою першої допомоги, доставка особистої кореспонденції, збереження ручного багажу, цінностей та грошей, що здаються за описом. Додаткові платні послуги: прання, прасування, дрібного ремонту одягу та речей мешканців готелів.

Порядок користування предметами культурно-побутового і господарчого призначення в готельних господарствах. Організація транспортного обслуговування.

Організація обслуговування на житлових поверхах. _Організація та підготовка поверхів до поселення мешканців. Оснащення приміщень житлового фонду. Види послуг, що надає персонал мешканцям на поверсі, і технологія їх надання. Організація виїзду із номерів. Прийом номера персоналом у мешканця.

Технологія прибиральних робіт у приміщеннях готелів. _Вимоги до рівня комфорту і належного санітарного-гігієнічного стану номерного фонду, інших приміщень на поверсі, служб експлуатації номерного фонду. Складові технологічних циклів прибиральних робіт: поточне щоденне та проміжне прибирання, прибирання номерів після виїзду гостей, генеральне прибирання. Прибиральні роботи в місцях загального користування, коридорах, холах, вітальнях, службових приміщеннях. Послідовність прибиральних робіт у номерах готельного господарства. Проведення генерального прибирання.

Забезпечення білизнаоу готельного господарства, вимоги до білизни. Нормативи зміни білизни.

Вимоги до персоналу при проведенні прибиральних робіт. Помітки, що використовують на поверхах при проведенні прибирання. Розрахунок обсягу робіт для покоївок. Характеристика основних вимог до поведінки обслуговуючого персоналу при проведенні прибиральних робіт. Контроль якості прибирання і утримання житлового фонду готельного господарства

4.3. Креслення

Теоретична база для розв'язання задачі. Предмет креслення, його зміст, мета та завдання вивчення в школі. Застосування графічних документів у практичній діяльності людей. Стислі відомості з історії розвитку креслення. Креслярські інструменти та приладдя.

Поняття про державні стандарти, які визначають правила оформлення креслень. Формати креслень. Робоче поле та рамка креслення. Основний напис на кресленні. Лінії креслення: суцільна товста основна, суцільна тонка, суцільна хвиляста, штрихова, штрихпунктирна і штрихпунктирна з двома точками. Співвідношення товщини ліній та їх призначення.

Основні відомості про креслярські шрифти: види співвідношення розмірів. Букви, цифри і знаки на кресленнях.

Аналіз графічного складу зображень на кресленнях. Осьові і центрові лінії на контурах зображень. Інструментально-графічні прийоми побудови (кутів, перпендикулярних та паралельних прямих, поділ кола та відрізків на рівні частини). Зображення плоских предметів; послідовність їх побудови. Масштаби креслень: призначення, види й позначення.

Основні відомості про нанесення розмірів на кресленні: виносні та розмірні лінії, стрілки, знаки діаметра і радіуса, умовне позначення товщини й довжини деталей, розміщення розмірних ліній.

Ескіз деталі, його призначення та відмінність від креслення, послідовність виконання та оформлення ескізу. Виконання ескізів деталей (з натури).

Поняття про методи проєціювання. Прямокутні проєкції як засіб зображення об'ємного предмета на площині. Побудова проєкцій предметів на одній, двох і трьох взаємно перпендикулярних площинах проєкцій.

Поняття про вигляд як різновид зображень на кресленні. Взаємне розташування виглядів на кресленні та їхні назви: вигляд спереду, вигляд зверху, вигляд зліва. Вимоги до головного вигляду на кресленні. Визначення необхідної та достатньої кількості виглядів на кресленні.

Послідовність побудови виглядів на кресленні. Призначення ліній проєкційного зв'язку. Допоміжна пряма креслення.

Нанесення розмірів на кресленнях з урахуванням форми предметів. Деякі умовності при нанесенні розмірів на кресленнях.

Поняття про основні види спряжень, їхні елементи й послідовність побудови. Поняття про спряження. Спряження двох прямих, що перетинаються, двох паралельних прямих, спряження дуги кола і прямої.

Виконання креслень предметів із перетворенням їх форми, взаємного розміщення частин і просторового положення предметів. Елементи конструювання за зображеннями предметів.

Читання креслень. Аналіз геометричної форми предмета за його кресленням. Знаходження проєкцій елементів поверхонь на кресленні предмета. Проєкції точок, що лежать на поверхні предмета.

Призначення та основні види аксонометричних проєкцій. Косокутна фронтальна диметрична проєкція. Прямокутна ізометрична проєкція. Напрямки осей показники спотворення, нанесення розмірів на зображеннях. Аксонометричні проєкції кіл та плоских фігур. Аксонометричні проєкції об'ємних предметів.

Побудова технічних рисунків предметів, зображених у системі прямокутних проєкцій. Вибір виду аксонометричної проєкції та раціонального способу їх побудови. Способи передачі об'ємності предметів на технічних рисунках.

Поняття про переріз. Утворення перерізу. Види перерізів: винесені та накладені. Виконання та позначення перерізів. Умовності прийняті при

виконанні перерізів. Графічне позначення матеріалів на перерізах. Поняття про розріз, як різновид зображень креслення. Утворення розрізу. Відмінність між розрізом і перерізом. Види розрізів: прості й складні, повні й місцеві. Виконання й позначення розрізів. Поєднання виглядів з частиною розрізів. Умовності та спрощення при виконанні розрізів.

Узагальнене поняття про зображення. Залежність кількості зображень від складності форми предмета. Вибір головного зображення. Умовності та спрощення на кресленнях. Додаткові та місцеві вигляди. Компонівка зображень на кресленні.

Призначення та зміст складальних креслень. Основні елементи складального креслення (зображення, розміри, специфікація). Особливості виконання складальних креслень; розрізи на складальних кресленнях, нанесення розмірів, штрихування перерізів суміжних деталей, Узагальнення й систематизація знань про складальні креслення, що їх засвоїли учні в процесі трудового навчання.

Загальні поняття про з'єднання деталей. Зображення рознімних з'єднань деталей, болтових, шпилькових, гвинтових, шпонкових і штифтових. Зображення та позначення різьби на кресленнях з'єднань. Спрощене зображення різьбових з'єднань. Зображення та позначення нерознімних з'єднань: зварних, паяних, клейових, заклепкових.

Читання складальних креслень за планом. Умовності та спрощення на складальних кресленнях. Деталювання складальних креслень. Призначення і зміст процесу деталювання складального креслення. Послідовність деталювання. Узгодження розмірів деталей в процесі деталювання.

5. Для пільгових категорій осіб, яким надано право складати вступні випробування (особи, що потребують особливих умов складання випробувань) в НПУ імені М. П. Драгоманова за рішенням Приймальної комісії створюються особливі умови для проходження вступних випробувань.

6. СТРУКТУРА БІЛЕТУ ВСТУПНОГО ФАХОВОГО ВИПРОБУВАННЯ (СПІВБЕСІДИ)

Національний педагогічний університет імені М.П.Драгоманова
Інженерно-педагогічний факультет

Освітній ступінь – «Бакалавр»

Галузь знань: 01 Освіта

Спеціальність: 015 Професійна освіта

Готельно-ресторанна справа

На базі ОКР - молодший спеціаліст

**Вступне фахове
випробування
(співбесіда)**

Екзаменаційний білет № 1

1. Інвестиційні проекти підприємств та організацій.
2. Організація обслуговування туристів у готелях.
3. Задача з креслення (за вербальним описом технічного об'єкту (деталі) відтворити його графічно).

Валик. На одному кінці валика діаметром 30 мм є глухий отвір діаметром 10 мм, співвісний із зовнішньою поверхнею валика. Глибина отвору 20 мм. Другий кінець валика являє собою квадратну призму (розміри квадрата 40×40 мм, довжина призми 25 мм). Загальна довжина деталі 70 мм).

Затверджено на засіданні Приймальної комісії НПУ ім. М.П.Драгоманова
Протокол № _____ від «_____» березня 20__ року

Голова фахової комісії _____ / _____ /

Підпис

Прізвище, ім'я, по-батькові

7. СПИСОК ВИКОРИСТАНИХ ДЖЕРЕЛ

7.1. Основи виробництва

1. Березівський П. С. Системи технологій / П. С. Березівський. – Львів: ДАУ – К.: Центр навчальної літератури, 2007. – 287 с.
2. Грузін Ю. В. Чудеса техніки / Ю. В. Грузін. – Х.: Ранок: Веста, 2005. – 128 с.
3. Дичковська С. В. Системи технологій промисловості / С. В. Дичковська. – К.: Знання, 2007. – 272 с.
4. Збожна О. М. Основи технології: Навчальний посібник. - Тернопіль: Карт-бланш, 2002. – 486 с.
5. Сидоренко В. К. «Основи сучасного виробництва»: Підручник для 10-го кл. / В. К. Сидоренко, В. В. Юрженко – К.: Наш час, 2006. – 200 с.

6. Сидоренко В. К. «Основи сучасного виробництва»: Підручник для 11-го кл. / В. К. Сидоренко, В. В. Юрженко – К.: Наш час, 2007. – 200 с.
7. Сидоренко В. К. Основи техніки та технології: підручник / В. К. Сидоренко, Г. В. Терещук, В. В. Юрженко. – К.: НПУ імені М. П. Драгоманова, 2001. – 187 с.

7.2. Питання профільного спрямування

«Організація ресторанного господарства»

1. Архіпов В. В. Організація ресторанного господарства / В. В. Архіпов. – К.: Інкос, 2007. – 280 с.
2. Белошапка М. И. Технология ресторанного обслуживания / М. И. Белошапка. – М.: Академия, 2006. – 224 с.
3. Богушева В. И. Организация обслуживания посетителей ресторанов и баров / В. И. Богушева. – Ростов: Феникс, 2002. – 402 с.
4. ГОСТ 30523-97. Услуги ресторанного хозяйства. Общие требования. Издание официальное. Введен в действие в качестве государственного стандарта Украины приказом Госстандарта Украины от 27.11.97 № 705. Введ. 01.07.98.-К.,1998.-20 с.
5. ГОСТ 30524-97. Ресторанное хозяйство. Требования к обслуживающему персоналу. Издание официальное. Введен в действие в качестве государственного стандарта Украины приказом Госстандарта Украины от 27.11.97 № 705. Введ. 01.07.98. -К., 1998,-16 с.
6. ДСТУ 4281:2004. Заклади ресторанного господарства. Класифікація. – К. Держспоживстандарт України, 2004.
7. Організація обслуговування у закладах ресторанного господарства: Підручник: [для вищ. навч. закл.] / за загальною редакцією проф. Н. О. П'ятницької. К.: Центр учбової літератури, 2011. – 584 с.
8. Правила роботи закладів (підприємств) ресторанного господарства. Наказ Міністерства економіки і з питань європейської інтеграції України від 24 липня 2002 р. № 219. Зареєстровано в Міністерстві Юстиції України 20 серпня 2002 р. за № 680/696.

9. Усов В. В. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания. Учебник – М. ИРПО ПрофОбрИздат, 2002. –416 с.
10. Федцов В. Г. Культура сервиса: Учебно-практическое пособие. – М.: Изд-во ПРИОР, 2000. –208 с.

«Організація готельного господарства»

1. Агафонова Л. Г. Туризм, готельний та ресторанний бізнес: ціноутворення, конкуренція. Державне регулювання : Навч. посібник / Л. Г. Агафонова, О. Є. Агафонова. – К.: Знання України, 2004. – 358 с.
2. ДСТУ 4268:2003 Послуги туристичні. Засоби розміщення. Загальні вимоги. (чинний від 01.07.2004).
3. ДСТУ 4269:2003 Послуги туристичні. Класифікація готелів. (чинний від 01.07.2004)
4. ДСТУ 4527:2006 Послуги туристичні. Засоби розміщення. Терміни та визначення. (чинний від 01.10.2006)
5. Закон України «Про внесення змін в Закон України «Про туризм». // Урядовий кур'єр, № 244 від 25.12.03.
6. Круль Г. Я. Основи готельної справи: навчальний посібник / Г. Я. Круль. – К. – Центр учбової літератури, 2011.– 368 с.
7. Правила користування готелями й аналогічними засобами розміщення та надання готельних послуг (Наказ Державної туристичної адміністрації № 19 від 16.03.2004 р).
8. Правила користування готелями і надання готельних послуг в Україні (наказ Державного комітету України з житлово-комунального господарства і Державного комітету України з туризму № 77/44 від 10.09.96).
9. Роглев Х. П. Основи готельного менеджменту: навч. посіб. / Х. Й. Роглев. – К.: Кондор. 2005.– 408 с.
10. Сокол Т. Г. Організація обслуговування в готелях і туристичних комплексах: Підручник / Т. Г. Сокол. – К.: Альтепрес, 2012.– 446 с.

11. Уніфіковані технології готельних послуг: Навч. посібник / За ред. проф. В. К. Федорченка; Л. Г. Лук'янова, Т. Т. Дорошенко, І. М. Мініч. – К.: Вища шк., 2004. –237 с.

7.3. Креслення

1. Сидоренко В. К. Креслення (профіл. рівень): підруч. для 11 кл. загальноосвіт. навч. закл. з навчанням укр. мовою / В. К. Сидоренко. - К.: Освіта, 2011. – 240 с.
2. Сидоренко В. К. Креслення з'єднань деталей: Навч. посібник для ПТУ / В. К. Сидоренко. - К.: Вища школа, 1993. – 149 с.
3. Сидоренко В. К. Креслення: Підруч. для учнів загальноосвіт. навч. закл. - К.: Школяр, 2004. – 239 с.