

**МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ
ТЕРНОПІЛЬСЬКИЙ НАЦІОНАЛЬНИЙ ТЕХНІЧНИЙ УНІВЕРСИТЕТ
ІМЕНІ ІВАНА ПУЛЮЯ**



ЗАТВЕРДЖУЮ
Голова приймальної комісії

Микола МИТНИК

2023 року

**ПРОГРАМА
ДЛЯ ВСТУПУ НА НАВЧАННЯ**

для здобуття ступеня «Магістр»
за спеціальністю 241 «Готельно-ресторанна справа»,
галузі знань 24 «Сфера обслуговування»

Схвалено вченою радою
факультету економіки і менеджменту
протокол від 12 квітня 2023 року № 10

Декан  Галина ЦІХ

АНОТАЦІЯ

Метою вступних випробувань є комплексна перевірка загальних знань вступників, які вони отримали в результаті вивчення циклу дисциплін, передбачених освітньо-професійною програмою та навчальними планами підготовки за рівнем «бакалавр» першого рівня вищої освіти.

Вступні випробування охоплюють дисципліни циклу професійної підготовки обов'язкової і вибіркової частини навчального плану підготовки бакалаврів за спеціальністю 241 «Готельно-ресторанна справа».

За час підготовки вступного випробування необхідно звернути увагу на те, що студент повинен:

володіти загальними і спеціальними компетентностями:

ЗК 01. Здатність зберігати та примножувати моральні, культурні, наукові цінності і досягнення суспільства на основі розуміння історії та закономірностей розвитку предметної області, її місця у загальній системі знань про природу і суспільство та у розвитку суспільства, техніки і технологій, вести здоровий спосіб життя.

ЗК 02. Здатність діяти соціально відповідально та свідомо, реалізувати свої права і обов'язки як члена суспільства, усвідомлювати цінності громадянського (вільного демократичного) суспільства, верховенства права, прав і свобод людини і громадянина в Україні.

ЗК 03. Здатність вчитися і оволодівати сучасними знаннями.

ЗК 04. Навички використання інформаційних і комунікаційних технологій.

ЗК 05. Здатність працювати в команді.

ЗК 06. Здатність спілкуватися державною мовою як усно, так і письмово.

ЗК 07. Цінування та повага різноманітності та мультикультурності.

ЗК 08. Навички здійснення безпечної діяльності.

ЗК 09. Здатність до абстрактного мислення, аналізу та синтезу.

ЗК 10. Здатність застосовувати знання у практичних ситуаціях.

ЗК 11. Здатність спілкуватися іноземною мовою.

СК 01. Розуміння предметної області і специфіки професійної діяльності.

СК 02. Здатність організувати сервісно-виробничий процес з урахуванням вимог і потреб споживачів та забезпечувати його ефективність.

СК 03. Здатність використовувати на практиці основи діючого законодавства в сфері готельного та ресторанного бізнесу та відстежувати зміни.

СК 04. Здатність формувати та реалізовувати ефективні зовнішні та внутрішні комунікації на підприємствах сфери гостинності, навички взаємодії.

СК 05. Здатність управляти підприємством, приймати рішення у господарській діяльності суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу.

СК 06. Здатність проектувати технологічний процес виробництва продукції і послуг та сервісний процес реалізації основних і додаткових послуг у підприємствах (зкладах) готельно-ресторанного та рекреаційного господарства.

СК 07. Здатність розробляти нові послуги (продукцію) з використанням інноваційних технологій виробництва та обслуговування споживачів.

СК 08. Здатність розробляти, просувати, реалізовувати та організовувати споживання готельних та ресторанних послуг для різних сегментів споживачів.

СК 09. Здатність здійснювати підбір технологічного устаткування та обладнання, вирішувати питання раціонального використання просторових та матеріальних ресурсів.

СК 10. Здатність працювати з технічною, економічною, технологічною та іншою документацією та здійснювати розрахункові операції суб'єктом готельного та ресторанного бізнесу.

СК 11. Здатність виявляти, визначати й оцінювати ознаки, властивості і показники якості продукції та послуг, що впливають на рівень забезпечення вимог споживачів у сфері гостинності.

СК 12. Здатність ініціювати концепцію розвитку бізнесу, формулювати бізнес-ідею розвитку суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу.

СК 13. Здатність здійснювати планування, управління і контроль діяльності суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу.

показати програмні результати навчання:

РН 01. Знати, розуміти і вміти використовувати на практиці основні положення законодавства, національних і міжнародних стандартів, що регламентують діяльність суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу.

РН 02. Знати, розуміти і вміти використовувати на практиці базові поняття з теорії готельної та ресторанної справи, організації обслуговування споживачів та діяльності суб'єктів ринку готельних та ресторанних послуг, а також суміжних наук.

РН 03. Вільно спілкуватися з професійних питань державною та іноземною мовами усно і письмово.

РН 04. Аналізувати сучасні тенденції розвитку індустрії гостинності та рекреаційного господарства.

РН 05. Розуміти принципи, процеси і технології організації роботи суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу.

РН 06. Аналізувати, інтерпретувати і моделювати на основі існуючих наукових концепцій сервісні, виробничі та організаційні процеси готельного та ресторанного бізнесу.

РН 07. Організовувати процес обслуговування споживачів готельних та ресторанних послуг на основі використання сучасних інформаційних, комунікаційних і сервісних технологій та дотримання стандартів якості і норм безпеки.

РН 08. Застосовувати навички продуктивного спілкування зі споживачами готельних та ресторанних послуг

РН 09. Здійснювати підбір технологічного устаткування та обладнання, вирішувати питання раціонального використання просторових та матеріальних ресурсів.

РН 10. Розробляти нові послуги (продукцію), використовуючи сучасні технології виробництва та обслуговування споживачів.

PH 11. Застосовувати сучасні інформаційні технології для організації роботи закладів готельного та ресторанного господарства.

PH 12. Здійснювати ефективний контроль якості продуктів та послуг закладів готельного і ресторанного господарства.

PH 13. Визначати та формувати організаційну структуру підрозділів, координувати їх діяльність, визначати їх завдання та штатний розклад, вимоги до 9 кваліфікації персоналу.

PH 14. Організовувати роботу в закладах готельного і ресторанного господарства, відповідно до вимог охорони праці та протипожежної безпеки.

PH 15. Розуміти економічні процеси та здійснювати планування, управління і контроль діяльності суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу.

PH 16. Виконувати самостійно завдання, розв'язувати задачі і проблеми, застосовувати їх в різних професійних ситуаціях та відповідати за результати своєї діяльності.

PH 17. Аргументовано відстоювати свої погляди у розв'язанні професійних завдань при організації ефективних комунікацій зі споживачами та суб'єктами готельного та ресторанного бізнесу.

PH 18. Презентувати власні проекти і розробки, аргументувати свої пропозиції щодо розвитку бізнесу.

PH 19. Діяти у відповідності з принципами соціальної відповідальності та громадянської свідомості.

PH 20. Розуміти вимоги до діяльності за спеціальністю, зумовлені необхідністю забезпечення сталого розвитку України, її зміцнення як демократичної, соціальної, правової держави.

PH 21. Розуміти і реалізувати свої права і обов'язки як члена суспільства, усвідомлювати цінності вільного демократичного суспільства, верховенства права, прав і свобод людини і громадянина в Україні.

PH 22. Зберігати та примножувати досягнення і цінності суспільства на основі розуміння місця предметної області у загальній системі знань, використовувати різні види та форми рухової активності для ведення здорового способу життя.

Організація вступного випробовування здійснюється відповідно до Правил прийому Тернопільського національного технічного університету імені Івана Пулюя у 2023 році та Положення про приймальну комісію ТНТУ.

ЗМІСТ ПРОГРАМИ ТЕМАТИЧНІ БЛОКИ (П'ЯТЬ БЛОКІВ)

1. ГОСТИННІСТЬ

Поняття, структура та еволюція гостинності. Гостинність як соціально-культурне та економічне явище. Історія становлення та розвитку сфери гостинності. Головні історичні періоди розвитку сфери гостинності в світі. Модель та основні концепції гостинності. Еволюція індустрії гостинності. Сучасний стан та перспективи розвитку індустрії гостинності. «Гість» як головний об'єкт діяльності індустрії гостинності. Значення нематеріального чинника в індустрії гостинності. Інноваційні підходи до надання послуг в індустрії гостинності. Історія розвитку індустрії гостинності в Україні. Нормативно-правове регулювання індустрії гостинності в Україні.

Готельне господарство як складова частина індустрії гостинності: розвиток, класифікація, інтеграція. Тенденції розвитку сучасного готельного ринку і бізнесу. Зміст основних понять готельного господарства. Особливості розвитку міжнародних готельних мереж. Проблеми і перспективи розвитку готельної індустрії. Види сучасних засобів розміщення. Системи класифікації готелів у світі. Нові підходи до класифікації підприємств готельного господарства України. Характеристика основних типів підприємств готельного господарства. Характеристика основних служб готелю. Принципи діяльності готельного підприємства. Правила надання готельних послуг. Призначення готелів, їх розташування у структурі міста. Основні фонди готельного господарства. Використання автоматизованих систем управління в готелях. Формування предметно-просторового середовища готелю. Фактори впливу на ефективність готельного господарства України.

Ресторанний бізнес: розвиток, концепція, класифікація. Ринок ресторанних послуг. Розвиток ресторанного бізнесу: філософія, місія, мета та завдання. Вплив місця розташування на діяльність ресторану. Критерії оцінювання успіху концепції ресторану. Вибір місця розташування ресторану. Класифікація підприємств харчування. Формування понятійного апарату та класифікації діяльності у сфері ресторанного господарства України. Умови харчування і методи обслуговування. Види діяльності ресторанів: фронт-хаус і бек-хаус. Формування оптимальної концепції ресторанного закладу – головний критерій успіху. Загальні тенденції розвитку ресторанного бізнесу. Демографічний бум. Брендинг. Альтернативні точки продажів. Глобалізація. Соціально-економічна ефективність ресторанного господарства.

Організація готельного господарства. Сутність процесу управління готельними підприємствами. Функціональна організаційна структура управління. Служби готельного підприємства. Технологія та організація прийому – розміщення – виїзду гостей у готелях. Нічний аудит. Обслуговування гостей у житловій частині готелю. Обслуговування нежитлових приміщень готелю. Організація надання основних і додаткових послуг. Технологія торгово-побутового і інформаційного обслуговування в готелі. Готельна анімація. Забезпечення безпеки готелю. Якість готельних послуг та культура обслуговування в готелі. Інфраструктура готелю. Економічна ефективність готельного господарства. Сучасний стан та

перспективи розвитку готельного господарства України. Фактори впливу на ефективність готельного господарства України.

Будівництво, архітектура та інтер'єр готельного господарства. Архітектура та інтер'єр приміщень готелю. Класифікація та критерії архітектурних стилів і дизайну інтер'єру засобів розміщення. Основні складові формування сучасного інтер'єру підприємств готельного господарства. Ресторан як вид архітектурного і дизайнерського мистецтва. Привабливість споруди і дизайну ресторану та підкреслення функціональності зовнішнього і внутрішнього простору. Кольори та освітлення як елемент інтер'єру підприємств готельного господарства. Екологічний комфорт готелів.

Характеристика методів, видів, форм обслуговування споживачів у закладах ресторанного господарства. Характеристика торгівельних приміщень для обслуговування споживачів, вимоги до їх підготовки до відкриття. Характеристика технологічного процесу обслуговування споживачів в закладах ресторанного господарства. Характеристика видів обслуговування споживачів в закладах ресторанного господарства. Класифікація методу самообслуговування споживачів. Класифікація методу обслуговування споживачів офіціантами. Характеристика змішаних форм обслуговування споживачів у закладах ресторанного господарства. Вимоги до оздоблення і оснащення торговельних приміщень закладів ресторанного господарства. Характеристика і призначення скляного посуду. Характеристика і призначення столової білизни.

Організація та моделювання процесу обслуговування споживачів у закладах ресторанного господарства. Характеристика способів подавання страв і закусок у закладах ресторанного господарства. Організація обслуговування банкетів за столом. Організація обслуговування банкетів групи «фуршет». Особливості організації харчування туристів в закладах ресторанного господарства при готелях. Кейтерінг як складова бізнесу в ресторанному господарстві.

Культура обслуговування в готельному господарстві. Поняття культури та якості готельних послуг. Програма культури сьогодення. Специфічні особливості якості послуг та якості продукції. Поняття й особливості якості готельних послуг. Якість обслуговування у готельній сфері. Чинники, які формують якість обслуговування. Вимоги до якісного обслуговування. Фактори впливу на якість обслуговування у готельних комплексах. Додаткові готельні послуги як показник якості, конкурентоспроможності та культури обслуговування.

Вступ до менеджменту гостинності. Менеджмент як система наукових знань і мистецтво управління. Історія розвитку менеджменту як науки та специфічної сфери людської діяльності. Наукові підходи у менеджменті. Сутність категорій «управління» та «менеджмент». Менеджмент індустрії: гостинності: цілі, завдання та види. Система методів менеджменту у роботі підприємств готельно-ресторанного господарства. Класифікація принципів менеджменту в сфері гостинності. Особливості формування сучасної моделі менеджменту гостинності в Україні.

Процес вироблення і реалізації управлінських рішень у сфері гостинності. Сутність функцій менеджменту гостинності. Рівні управління в менеджменті. Загальна характеристика сучасного менеджера в індустрії гостинності:

професійно-кваліфікаційні вимоги й організаторські якості. Сутність управлінських рішень, підходи до прийняття управлінських рішень у туристській індустрії. Поняття і загальна характеристика лідерства. Тенденції кар'єрного зростання в індустрії гостинності.

Основи маркетингу в індустрії гостинності. Основні тенденції маркетингу в індустрії гостинності. Підходи до сегментування ринку індустрії гостинності. Характерні особливості маркетингу в сфері послуг. Позиціонування на ринку послуг. Маркетинг-мікс в індустрії гостинності. Специфіка продукту індустрії гостинності. Життєвий цикл туристського продукту. Основні категорії рекламної діяльності в індустрії гостинності. Формування лояльних стосунків зі споживачем у сфері послуг.

Кадровий потенціал – основа прибутковості підприємства готельно-ресторанного бізнесу. Функції управління персоналом готелю. Принципи і структура управління персоналом готелю. Технології управління персоналом у сфері гостинності. Добір персоналу готельно-ресторанного закладу та створення атмосфери команди. Маркетинг персоналу в індустрії гостинності. Оцінка і стимулювання праці персоналу в індустрії гостинності. Мотиваційна програма – запорука успіху готельного та ресторанного підприємства. Згуртованість та соціальний розвиток колективу. Оцінка і стимулювання праці персоналу в індустрії гостинності. Види графіків роботи ресторанних підприємств з урахуванням виробничо-торговельної діяльності. Функціональні обов'язки персоналу ресторану. Функціональні обов'язки персоналу готелю.

Рекомендована література

1. Архіпов В. В. Ресторанна справа: Асортимент, технологія і управління якістю продукції в сучасному ресторані. Видання 3-тє, переробл. і доповн. К. : Центр учбової літератури, 2020. 382 с.
2. Архіпов В. В. Організація ресторанного господарства : навч. посіб. Видання 3-тє, переробл. і доповн. К. : Центр учбової літератури, 2020. 280 с.
3. Байлік С. І., Писаревський І. М. Організація готельного господарства: підруч. Харків : ХНУМГ ім. О. М. Бекетова, 2015. 329 с.
4. Готельно-ресторанна справа. Навчально-методичне видання. Книга 1. / Андрушків Б. М., Шерстюк Р. П., Мельник Л. М., Малюта Л. Я., Островська Г. Й. та ін. Тернопіль : ФОП Паляниця В. А., 2018. 268 с.
5. Готельно-ресторанний бізнес: навч. посіб. / Ніколайчук О. А., Прийма Н. С., Сімакова О. А., Слащева А. В. та ін; ред. О.А. Ніколайчук. Кривий Ріг : Вид. ДонНУЕТ, 2022. 250 с.
6. ДСТУ 4268:2003. Послуги туристичні. Засоби розміщування. Загальні вимоги. URL: <http://www.newbiznet.com.ua/index.php/uk/standarthotel/115-42682003>
7. ДСТУ 4269:2003. Послуги туристичні. Класифікація готелів. URL: <http://www.ukrhotels.com/files/File/4269-2003.pdf>
8. ДСТУ 4281:2004. Заклади ресторанного господарства. Класифікація: від 01.07.04. К. : Держспоживстандарт України, 2004.

9. Закон України «Про туризм» (324/95-ВР) // Відомості Верховної Ради України, 1995. № 31. С. 24 (Із змінами, внесеними згідно із Законом № 222-VIII (222-19) від 02.03.2015, ВВР, 2015, № 23, с. 158).
10. Нечаюк Л. І. Готельно-ресторанний бізнес: менеджмент : навч. посіб. Видання 3-тє, переробл. і доповн. К. : Центр навчальної літератури, 2017. 342 с.
11. Організація готельно-ресторанного господарства : навч. посіб. / Матвієнко А., Ковешников В., Разметова О. Київ: Видавництво Ліра-К, 2018. 564 с.
12. Організація готельно-ресторанної справи : навч. посіб. / За заг. ред. д.е.н., проф. В. Я. Брича. Київ : Видавництво Ліра-К, 2020. 484 с.
13. Організація готельно-ресторанної справи : наук.-допом. бібліогр. покажч. / Олабоді О. В., Фесун Т. П.; Нац. ун-т харч. технол. Наук.-техн. б-ка. Київ, 2021. 213 с.
14. Островська Г. Й. Особливості розвитку готельно-ресторанної справи: кухні народів світу: навч. посіб. Тернопіль: Підручники і посібники, 2018. 256 с.
15. Островська Г. Й. Вступ до гостинності. Навчальний курс. Atutor. ID 4502.
16. Marketing for Hospitality and Tourism: textbook / Philip Kotler, John Bowen, James Makens. 7th Edition. Pearson. 2016. 688 p.

2. ТЕОРІЯ І ПРАКТИКА МЕНЕДЖМЕНТУ

Загальні основи менеджменту. Теоретичні основи менеджменту. Закони, закономірності та принципи менеджменту. Історія розвитку менеджменту. Організації як об'єкти управління. Функції та технологія менеджменту. Методи менеджменту. Управлінські рішення в менеджменті.

Практичні основи менеджменту у сфері послуг. Економічна сутність та особливості послуг як товару. Класифікація і загальна характеристика основних видів послуг. Ринок послуг України. Конкуренція на ринку послуг. Розробка і прийняття управлінських рішень у сфері послуг. Організація комунікаційних процесів у сфері обслуговування. Групова динаміка і основи формування колективу сервісного підприємства. Влада і лідерство в управлінні підприємствами сфери послуг. Культура сервісного підприємства.

Менеджмент готельно-ресторанного бізнесу. Теорія і практика. Моделювання організаційних структур управління. Управлінські рішення у менеджменті підприємств готельно-ресторанного бізнесу. Сучасні технології управління колективами підприємств готельно-ресторанного бізнесу. Фактори, принципи й функції менеджменту та їх подальший розвиток в умовах ринкової економіки.. Мотивація й стимулювання в готельно-ресторанному бізнесі. Функція контролю у готельно-ресторанному бізнесі. Планування як функція менеджменту у готельно-ресторанному бізнесі.

Комунікативний менеджмент в готельно-ресторанному господарстві. Комунікація, як складова частина менеджменту організацій. Типологічні моделі комунікативного менеджменту. Сутність та сучасний стан розвитку зв'язків з громадськістю в сфері готельно-ресторанного бізнесу. Системний опис PR-Технології. Рекламно-інформаційна діяльність у готельно-ресторанному

бізнесі. Спілкування, як соціальний феномен. Психологічна культура ділової розмови.

Рекомендована література

1. Андрушків Б. М., Шерстюк Р. П. Теорія і практика менеджменту. Навчальний курс Atutor. ID 4558.
2. Коваленко О., Федоренко В., Мошек Г. Менеджмент організації: Теорія та практика. Київ : Ліра-К, 2019. 856 с.
3. Мальська М., Білоус С. Менеджмент організацій: теорія та практика. Львів : SBA-print, 2019. 190 с.
4. Менеджмент : навч. посіб. / Н. С. Краснокутська та ін. Харків : Друкарня Мадрид, 2019. 230 с.
5. Менеджмент туристичної галузі. Підручник / Білоусов О. М., Лугінін О. Є., Морозова О. С., Соколова Л. В. Херсон : Гельветика, 2017. 579 с.
6. Нечаюк Л. І. Готельно-ресторанний бізнес: менеджмент : навч. посіб. Вид. 3. Київ, Центр навчальної літератури, 2017. 342 с.
7. Осовська Г. В., Осовський О. А. Менеджмент : підручник. 4-те вид., переробл. і допов. Київ : Кондор, 2018. 562 с.
8. Правила роботи закладів (підприємств) ресторанного господарства.
9. Руглев В. А., Гудкевич С. О. Менеджмент. Київ : Центр навчальної літератури, 2019. 312 с.
10. Тимохова Г., Білокінь Т. Менеджмент. Київ : Кондор, 2017. 344 с.

3. ЕКОНОМІКА ПІДПРИЄМСТВ СФЕРИ ПОСЛУГ

Роль та місце підприємств готельно-ресторанного бізнесу в економіці країни. Економічні засади функціонування підприємств готельно-ресторанного господарства в системі ринкових відносин. Інфраструктура ринку готельного господарства. Сутність і соціально- економічне значення підприємств ресторанного господарства. Експлуатаційна діяльність суб'єктів готельного бізнесу. Сутність і структура виробничо-експлуатаційної програми готельних підприємств як плану з відпуску та реалізації основних та додаткових готельних послуг. Виробнича програма підприємств готельно-ресторанного бізнесу.

Формування та використання ресурсного потенціалу підприємств готельно-ресторанного господарства. Матеріально-технічна база та основні фонди підприємств готельно-ресторанної індустрії. Оборотний капітал підприємств готельно-ресторанного бізнесу. Людські ресурси підприємств готельно-ресторанного бізнесу. Планування чисельності працівників на підприємствах готельно-ресторанного бізнесу. Продуктивність праці персоналу готельних і ресторанных підприємств та резерви її підвищення. Суть та характеристика мотивації та організації заробітної плати працівників готельно-ресторанного бізнесу

Економічні основи виробничо-господарської діяльності підприємств готельно-ресторанного бізнесу. Собівартість готельно-ресторанних послуг та продукції. Ціноутворення на ринку готельно-ресторанних послуг. Якість та конкурентоспроможність продукції і послуг готельних та ресторанных

підприємств. Показники якості й методи їхнього оцінювання. Організаційно-методичні принципи забезпечення якості й управління якістю. Управління витратами на забезпечення якості. Методи оцінювання конкурентоспроможності продукції та послуг.

Економічні результати господарсько-фінансової діяльності підприємств готельно-ресторанного бізнесу. Ефективність діяльності підприємств готельно-ресторанного бізнесу. Класифікація показників економічного ефекту. Класифікація економічної ефективності. Показники оцінки економічної ефективності. Сутність ризику у діяльності готельних і ресторанных підприємств. Класифікація та характеристика ризиків підприємств готельно-ресторанного бізнесу. Шляхи та заходи щодо профілактики та мінімізації рівня ризиків на готельних і ресторанных підприємствах. Банкрутство підприємства: його суть та форми регулювання в Україні. Санація та реструктуризація підприємства готельно-ресторанного бізнесу. Банкрутство та ліквідація підприємства готельно-ресторанного бізнесу.

Рекомендована література

1. Мельник Л. М., Нагорняк Г.С. Економіка підприємств сфери послуг. Навчальний курс Atutor. ID 4507.
2. Архіпов В. В. Організація ресторанного господарства. Навчальний посібник. К.: ЦНЛ, 2019. 280 с.
3. Власова Н. О. Економіка готельно-ресторанного господарства. Х.: Світ книги, 2016. 389 с.
4. Гетьман О., Шаповал В. Економіка підприємства. Навчальний посібник. К.: Центр навчальної літератури, 2019. 488 с.
5. Економіка підприємства: Навч. посібник / уклад. Н. В. Романченко, Т. В. Кожемякіна, К. В. Пічик. Київ: НаУКМА, 2018. 343 с.
6. Зубар Н. М., Григорак М. Ю. Логістика в ресторанному господарстві. Навчальний посібник. К.: ЦУЛ, 2016. 312 с.
7. Іванілов О. С. Економіка підприємства. Навчальний посібник. К.: ЦУЛ, 2020. 728 с.
8. Лисак О. І., Андрєєва Л. О., Болтянська Л. О. Економіка підприємства: навчальний посібник. Мелітополь: Люкс, 2020. 272 с.
9. Мальська М. П., Рутинський М. Й., Білоус С. В., Мандюк Н. Л. Економіка туризму: теорія та практика. Підручник. К.: ЦУЛ, 2014. 544 с.
10. Матвієнко А., Ковешников В., Разметова О. Організація готельно-ресторанного господарства. Навчальний посібник. К: Ліра-К, 2018, 564 с.
11. Мунін Г. Б. Франчайзинг у готельно-ресторанному бізнесі. К.: Кондор, 2017. 370 с.
12. П'ятницька Г. Т. Організація обслуговування у закладах ресторанного господарства. Підручник. 2-ге видання, перероблене і доповнене. К.: ЦУЛ, 2016. 584 с.
13. Сало Я. М. Організація обслуговування у готельно-ресторанних комплексах. Львів: Вид-во «Афіша», 2016. 336 с.
14. Яркіна Н. М. Економіка підприємства. Вид. 2-ге перероблене і доповнене. Ліра-К, 2020. 596 с.

16.ОРГАНІЗАЦІЯ ГОТЕЛЬНО-РЕСТОРАННОГО ГОСПОДАРСТВА

Еволюції підприємств індустрії гостинності. Технології готельних послуг. Класифікації засобів розміщення. Технологічні цикли основних технологічних процесів виробництва і споживання готельних послуг. Нормативно-правове забезпечення галузі. Організація допоміжних служб готельного підприємства. Організації праці в готельному господарстві. Організація виробничого процесу в підрозділах підприємства готельного господарства.

Сфера ресторанного господарства і формування сучасної мережі її закладів як вагової складової індустрії гостинності. Сучасні організації роботи ресторанних закладів. Номенклатура існуючих послуг і сучасної матеріально-технічної бази для організації обслуговування споживачів у закладах ресторанного господарства різних типів та форм власності. Організація та моделювання процесу обслуговування різних контингентів споживачів у закладах ресторанного господарства різних типів, класів та форм власності. Обслуговування бенкетів, дипломатичних прийомів, інших свят та надання послуг різним сегментам споживачів з кейтерингу, фудінгу, ітертейменту.

Рекомендована література

1. Агафонова Л. Г., Агафонова О. Є. Туризм, готельний та ресторанний бізнес: ціноутворення, конкуренція, державне регулювання: навч. посіб. К.: Знання, 2017. 358 с.
2. Архіпов В. В. Організація обслуговування в закладах ресторанного господарства. Навчальний посібник, рекомендований МОН України, К.: ЦУЛ, 2020. 342 с.
3. Басюк Т. П., Керанчук Т. Л. Економіка готельно-ресторанного бізнесу : навч. посібник . Київ : НУХТ, 2018. 360 с.
4. Карпенко Р. В., Кузнецов В. М., Сологуб Н. Г. Облік, калькуляція і звітність у підприємствах ресторанного господарства : навч. посібник. Харків : Світ Книг, 2018. 288 с.
5. Круль Г. Я. Основи готельної справи : навчальний посібник К. Центр учбової літератури, 2017. 368 с.
6. Мальська М. П., Гаталяк О. М., Ганич Н. М. Ресторанна справа: технологія та організація обслуговування туристів (теорія та практика) : підручник. Львів. нац. ун-т ім. І. Франка. Київ : ЦУЛ, 2018. 304 с.
7. Мостова Л. Н., Новікова О. В., Ракленко І. М. Організація обслуговування в ресторанному господарстві : підручник. Київ : Світ Книг, 2017. 657 с.
8. Нагорняк Г. С. Організація готельно-ресторанного господарства. Навчальний курс Atutor. ID 4511.
9. Павлюченко О. С., Гавриш А. В, Шаран Л. О. Організація виробництва в закладах ресторанного господарства : навч. посіб. Нац. ун-т харч. технологій. Київ : НУХТ, 2017. 227 с.
10. Сокол Т. Г. Організація обслуговування в готелях і туристичних комплексах : підручник . К. : Альтепрес, 2017. 446с.

17.ТУРИСТИЧНЕ КРАЇНОЗНАВСТВО

Озброєння майбутніх фахівців сфери готельно-ресторанного бізнесу та туризму професійними знаннями у сфері теорії країнознавчого дослідження та туристичного вивчення країни, формування фахового світогляду щодо територіальної організації та умов розвитку туризму в країнах і регіонах світу.

Виявлення специфіки, особливостей та технології проведення країнознавчого дослідження у сфері туризму; розкриття особливостей туристичного районування світу та застосування регіонального підходу до туристичної оцінки країн і регіонів; аналіз комплексної оцінки туристичного потенціалу туристичних регіонів світу, провідних туристичних країн та їх туристичних центрів.

Країнознавство як наукова дисципліна. Національна держава і міжнародний туризм у вимірах глобалізації. Районування, як основний метод країнознавчого дослідження в туризмі. Сучасна система та типізація країн світу. Природно-географічна характеристика. Політична, економічна та історична характеристика. Соціальна характеристика та культура в країні. Туристична характеристика культури народу, як об'єкту атракції. Туристичний імідж країни. Міжнародний туризм. Туристична характеристика України. Спеціальна туристична інформація про країну та необхідність її отримання туристом. Європейський туристичний макрорегіон. Азійсько-тихоокеанський туристичні макрорегіони. Американський туристичний макрорегіон.

Рекомендована література

1. World Tourism Organization: веб-сайт. URL: <http://www.world-tourism.org>
2. World Travel & Tourism Council: веб-сайт. URL: <http://www.wttc.org/eng/Home/>
3. Гапоненко Г. І., Парфіненко А. Ю., Шамара І. М. Сільський зелений туризм: навчальний посібник. Суми: ПФ «Видавництво "Університетська книга"», 2019. 178 с.
4. Кулаковський П. Методика країнознавчих досліджень: навчальний посібник. Острого: Видавництво Національного університету «Острозька академія», 2018. 162 с.
5. Лиман С. І., Парфіненко А. Ю., Посохов І. С. Історія туризму: навчальний посібник. Суми: ПФ «Видавництво "Університетська книга"», 2018. 372 с.
6. Мальська М. П. Туристичне країнознавство. Азія та Океанія: навчальний посібник. ЦУЛ, 2019. 184 с.
7. Офіційний сайт Державного агентства України з туризму та курортів: веб-сайт. URL: <http://www.tourism.gov.ua>
8. Стафійчук В. І., Малиновська О. Ю. Туристичне країнознавство: навчальний посібник. Херсон: ОЛДІ-ПЛЮС, 2020. 808 с.
9. Стратегія сталого розвитку туризму і курортів в Україні: веб-сайт. URL: http://www.vincult.org.ua/p2_1.php.
10. Уварова Г. Ш., Мелько Л. Ф. Туристичне країнознавство: навч. посіб. К. : ВНЗ «Університет економіки та права «КРОК», 2022. 410 с.
11. Федішин І. Б. Туристичне країнознавство. Навчальний курс Atutor. ID 4511.

КРИТЕРІЇ ТА ШКАЛА ОЦІНЮВАННЯ ВСТУПНОГО ВИПРОБУВАННЯ

Вступне випробування проводиться згідно програми вступного випробування у формі тестових завдань. Структура тестових завдань передбачає п'ять тематичних блоків, що зазначені в програмі вступного випробування з тестовими завданнями із вибором однієї правильної відповіді у кожному тестовому завданні (25 тестових завдань). Кожне тестове завдання оцінюється в один бал. Час на виконання - 60 хвилин.

За результатами вступного випробування вступник отримує від 0 до 25 тестових балів, котрі переводяться в рейтингову оцінку від 100 до 200 балів відповідно до таблиці:

Кількість тестових балів	Рейтингова оцінка	Кількість тестових балів	Рейтингова оцінка
0	не склав	13	152
1	не склав	14	156
2	100	15	160
3	105	16	164
4	110	17	168
5	115	18	172
6	120	19	176
7	125	20	180
8	130	21	184
9	135	22	188
10	140	23	192
11	144	24	196
12	148	25	200

Завідувач кафедри управління
інноваційною діяльністю та сферою послуг

Роман ШЕРСТЮК

Гарант освітньої програми

Людмила МАЛЮТА