МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ
УМАНСЬКИЙ НАЦІОНАЛЬНИЙ УНІВЕРСИТЕТ САДІВНИЦТВА

«ЗАТВЕРДЖУЮ»
Голова Приймальної комісії
Уманського НУС
_____ І.І. Мостов'як
«23» березня 2017 р.

П Р О Г Р А М А

фахового вступного випробування для здобуття ступеня вищої освіти «магістр» зі спеціальності 241 «Готельно-ресторанна справа»

Голова фахової атестаційної комісії
_____ **В.О. Жмуденко**
(підпис) (ПІБ)

Умань – 2017

Схвалено вченою радою факультету менеджменту (протокол № 6 від 22 лютого 2017 р.).

Схвалено науково-методичною комісією факультету менеджменту (протокол № 6 від 21 лютого 2017 р.).

ВСТУП

Програма вступного фахового випробування передбачає перевірку здатності до опанування навчальної програми освітнього ступеня «магістр» за спеціальністю 241 «Готельно-ресторанна справа» на основі здобутих раніше компетентностей.

Вступне фахове випробування проводиться на комп'ютерах у формі тестового контролю знань. Загальна кількість тестових завдань становить 300, з яких вступнику за допомогою інформаційної системи дистанційної освіти Moodle задається 50.Кожне завдання містить чотири варіанти відповідей, серед яких лише одна правильна. Кожна правильна відповідь оцінюється у 2 бали. Особи, які набрали менше, ніж 60 балів, позбавляються права участі в наступному вступному випробуванні та в конкурсі.

Для проведення вступного фахового випробування норма часу встановлюється не більше 1 астрономічної години.

За результатами вступного фахового випробування визначається сумарна кількість балів, на підставі якої Приймальна комісія приймає рішення про участь вступника у конкурсі та рекомендацію для зарахування на навчання до Уманського національного університету садівництва.

ХАРАКТЕРИСТИКА ЗМІСТУ ПРОГРАМИ, ДИСЦИПЛІНИ, ЇХ ТЕМИ, ЩО ВИНОСЯТЬСЯ НА ФАХОВЕ ВИПРОБУВАННЯ

1. ОРГАНІЗАЦІЯ ГОТЕЛЬНОГО ГОСПОДАРСТВА

1. Історія розвитку світового готельного господарства.
2. Історія розвитку готельного господарства України.
3. Нормативно-правове регулювання готельної індустрії.
4. Фактори, що впливають на типізацію готельного господарства.
5. Характеристика основних типів засобів розміщення.
6. Характеристика підприємств готельного господарства для відпочинку.
7. Характеристика лікувально-оздоровчих підприємств готельного господарства.
8. Сучасний підхід до класифікації підприємств готельного господарства.
9. Класифікація підприємств готельного господарства України.
10. Функціональна організація приміщень підприємств готельного господарства.
11. Організація приміщень житлової групи.
12. Організація нежитлових груп приміщень підприємства готельного господарства.
13. Архітектура та інтер'єр у готельному господарстві.
14. Основні складові формування сучасного інтер'єру підприємств готельного господарства.
15. Кольори в інтер'єрі.

16. Технологія прибиральних робіт навколишньої території і вестибюльної групи приміщень.
17. Технологія прибиральних робіт у житлових групах приміщень.
18. Сутність послуг гостинності в готельному господарстві.
19. Технологія прийому та розміщення туристів у засобах розміщення.
20. Організація роботи служби прийому і розміщення, та обслуговування.
21. Організація обслуговування на житлових поверхах.
22. Організація надання додаткових послуг у підприємстві готельного господарства.
23. Організація інформаційного обслуговування в підприємстві готельного господарства.
24. Культура обслуговування в готельному господарстві.
25. Організація продовольчого і матеріально-технічного постачання в готельному господарстві.
26. Організація роботи обслуговуючих господарств.
27. Організація санітарно-технічного й інженерно-технічного.
28. Особливості організації праці на підприємстві готельного господарства.
29. Робочий час працівників підприємства готельного господарства. Методи вивчення робочого часу.
30. Раціональна організація праці робітників підприємства готельного господарства. Нормування праці на підприємствах готельного господарства.

2. ОРГАНІЗАЦІЯ РЕСТОРАННОГО ГОСПОДАРСТВА

1. Ресторанне господарство як складова індустрії гостинності.
2. Особливості створення та реєстрації закладів ресторанного господарства.
3. Матеріально-технічне забезпечення функціонування закладів ресторанного господарства.
4. Загальна характеристика методів і форм обслуговування.
5. Методи обслуговування споживачів у закладах ресторанного господарства.
6. Організація дозвілля в закладах ресторанного господарства.
7. Обслуговування бенкетів.
8. Особливості обслуговування прийомів за протоколом.
9. Організація кейтерингового обслуговування.
10. Організація обслуговування в ресторанах.
11. Організація обслуговування в закладах ресторанного господарства для дітей.
12. Організація обслуговування в закладах ресторанного господарства при готелі.
13. Ресторанне господарство в сучасних умовах.
14. Типи підприємств та послуги ресторанного господарства, вимоги до них.

15. Організація постачання підприємств ресторанного господарства.
16. Організація складського і тарного господарства.
17. Структура виробництва ресторанного господарства.
18. Організація виробництва в ресторанному господарстві.
19. Оперативне планування виробництва ресторанного господарства та технологічна документація.
20. Основи раціональної організації праці в ресторанному господарстві.

3. МЕНЕДЖМЕНТ ГОТЕЛЬНО-РЕСТОРАННОЇ СПРАВИ

1. Теоретичні засади менеджменту готельно-ресторанного господарства.
2. Функції менеджменту в готельно-ресторанному бізнесі.
3. Методи менеджменту в готельно-ресторанному господарстві.
4. Прийняття управлінських рішень на підприємствах готельно-ресторанного господарства.
5. Проектування робіт в закладах готельно-ресторанного господарства.
6. Функціональна структура сучасних підприємств готельно-ресторанного господарства.
7. Управління персоналом в закладах готельно-ресторанного господарства.

4. УСТАТКУВАННЯ ЗАКЛАДІВ ГОТЕЛЬНО-РЕСТОРАННОЇ СПРАВИ

1. Класифікація устаткування закладів готельно-ресторанного господарства.
2. Оснащення житлової, адміністративної, обслуговуючої та підсобної груп приміщень.
3. Оснащення готельного номеру побутовими приладами, аудіо- та відеотехнікою.
4. Устаткування для клінінга.
5. Устаткування для шведського столу та кейтерингу. Допоміжне устаткування.
6. Механічне устаткування
7. Теплове устаткування.
8. Холодильне устаткування.
9. Торгове устаткування.
10. Устаткування готельного комплексу.
11. Устаткування для послуг з організації роботи та дозвілля.
12. Устаткування для конференц- та бізнесцентрів.
13. Оснащення драйв-сервісу.

5. ІННОВАЦІЇ У СФЕРІ ГОТЕЛЬНО-РЕСТОРАННОГО БІЗНЕСУ

1. Сучасні погляди нутриціології на харчування людини.

2. Методологія розроблення харчових раціонів спеціального призначення.
3. Сучасний розвиток форматів закладів ресторанного господарства.
4. Інноваційні форми обслуговування в ресторанному господарстві.
5. Сучасні тенденції впровадження і розвиток номенклатури додаткових послуг у сфері ресторанної індустрії.
6. Сутнісна характеристика інновацій, інноваційних продукції та послуг.
7. Організаційні і соціальні інноваційні процеси у готельному господарстві.
8. Інфраструктурні інноваційні процеси в готельному господарстві.
9. Технологічні інновації готельних підприємств.
10. Економічні інновації у готельному бізнесі.
11. Загальні показники ефекту та ефективності інновацій у готельному господарстві.
12. Інноваційні процеси в туризмі.
13. Державне регулювання інноваційної діяльності.
14. Інформаційні інноваційні технології в процесах туристичного обслуговування.
15. Інноваційні проекти в туризмі.
16. Правові аспекти інноваційної діяльності.
17. Фінансове та інвестиційне забезпечення впровадження інноваційних технологій у туризмі.

ПРИКЛАД ТЕСТОВОГОЗАВДАННЯ

1. До основної послуги готелю належить:

А. Виклик таксі, прокат автомобілів
Б. Організація прання та чищення одягу проживаючого
В. Бронювання місць у готелі
Г. Харчування та проживання.

КРИТЕРІЇ ОЦІНЮВАННЯ ПІДГОТОВЛЕНОСТІ ВСТУПНИКІВ

Загальна кількість тестових завдань становить 300, з яких вступнику за допомогою інформаційної системи дистанційної освіти Moodle задається 50.

Кожне завдання містить чотири варіанти відповідей, серед яких лише одна правильна. Кожна правильна відповідь оцінюється у 2 бали.

Результати фахового вступного випробування оцінюються за шкалою від 0 до 100 балів.

У конкурсі беруть участь вступники, які за результатами фахового випробування отримали 60-100 балів.

Шкала оцінювання

Кількість вірних відповідей з 50 питань	**Оцінювання за шкалою 0-100 балів**	**Кількість вірних відповідей з 50 питань**	**Оцінювання за шкалою 0-100 балів**
0	0	26	52
1	2	27	54
2	4	28	56
3	6	29	58
4	8	30	60
5	10	31	62
6	12	32	64
7	14	33	66
8	16	34	68
9	18	35	70
10	20	36	72
11	22	37	74
12	24	38	76
13	26	39	78
14	28	40	80
15	30	41	82
16	32	42	84
17	34	43	86
18	36	44	88
19	38	45	90
20	40	46	92
21	42	47	94
22	44	48	96
23	46	49	98
24	48	50	100
25	50		

СПИСОК РЕКОМЕНДОВАНОЇ ЛІТЕРАТУРИ

1. Національний стандарт України. Заклади ресторанного господарства. Класифікація. ДСТУ № 4281. – К.: Держстандарт України, 2004.
2. Збірник нормативних документів державного регулювання у сфері ресторанного бізнесу. – Харків: ХДУХТ, 2003. – 324 с.
3. Збірник нормативних документів. Послуги громадського харчування. – Харків, 1997.
4. Архіпов В.В. Організація обслуговування у закладах ресторанного господарства / В.В. Архіпов, В.А. Русавська. – К.: Центр учбової літератури, 2012. – 342 с.
5. Архіпов В.В. Організація ресторанного господарства / В.В. Архіпов, В.А. Русавська. – К.: Центр навчальної літератури, 2012. – 280 с.
6. Байлик С.И. Гостиничное хозяйство. Организация, управление, обслуживание. Учебн. пособие: 3-е изд. /С.И. Байлик. – К.: Дакор, 2008. – 288 с.
7. Банько В.К. Будівлі, споруди та обладнання туристських комплексів : навч. посіб. 2-ге вид., перероб. та доп. / В.К. Банько. – Д. : Акор, 2008. – 328 с.
8. Волков Ю.Ф. Интерьер и оборудование гостиниц и ресторанов: ученик / Ю.Ф.Волков. – Ростов н/Д : Феникс, 2004. – 352 с.
9. Дорогунцов С.І. Управління сучасним готельним комплексом: навч. посібник / за ред. С.І. Дорогунцов. – К. : Ліра-К, 2005. – 325 с.
10. Завадинська О.Ю. Організація ресторанного господарства за кордоном / О.Ю. Завадинська, Т.Є. Литвиненко. – К.: КНТЕУ, 2003. – 328 с.
11. Захарченко В.І. Інноваційний менеджмент: теорія і практика в умовах трансформації економіки / В.І. Захарченко, Н.М. Корсікова, М.М. Меркулов: навчальний посібник. – К.: Центр учбової літератури, 2012. – 448 с.
12. Инновационный менеджмент : учебник. – М. : ИНФРА-2009. – 295 с.
13. Ілляшенко С.М. Інноваційний менеджмент: підручник /С.М. Ілляшенко – Суми : Ун. кн., 2010. – 334 с.
14. Кабушкин Н.И. Менеджмент гостиниц и ресторанов: Уч. пособие. – 3-е изд., перер. и доп. /Н.И. Кабушкин, Г.А. Бондаренко. – Мн.: Новое знание, 2009.
15. Карпенко В.Д. Організація виробництва і обслуговування на підприємствах громадського харчування / В.Д. Карпенко, А.Л. Рогова, В.Г. Шкарупа, О.І. Положишникова. – К.: НМЦ Укоопосвіта, 2003. – 248 с.
16. Нечаюк Л.І. Готельно-ресторанний бізнес: Менеджмент: Навч. посібник / Л.І. Нечаюк; Н.О. Нечаюк. – К.: Центр навчальної літ-ри, 2006. – 348 с.
17. Мальська М.П. Готельний бізнес: теорія та практика: підручник. / М.П. Мальська. – К. : ЦУЛ, 2010. – 472 с.
18. Менеджмент готельно-ресторанного бізнесу. Навч. посібн. / Під заг. редакцією М.М. Поплавського, О.О. Гаца. – К.: Кондор, 2008. – 460 с.
19. Нечаюк Л.І. Готельно-ресторанний бізнес: менеджмент: Навч. посіб. / Л.І.Нечаюк, Н.О. Нечаюк– К.: Центр навчальної літератури, 2009. – 348 с.

20. Організація обслуговування у закладах ресторанного господарства / За ред. Н.О. П’ятницької. – К.: Центр учбової літератури, 2011.– 584 с.

21. Роглєв Х.Й. Основи готельного менеджменту: Навч. посіб. /Х.Й. Роглєв. – К.: Кондор, 2008. – 408 с.

22. Саак А.Э. Менеджмент в индустрии гостеприимства (гостиницы и рестораны): Учебное пособ. / А.Э.Саак, М.В. Якименко. – СПб.: Питер, 2007. – 432 с.

23. Сало Я.М. Організація обслуговування населення у закладах харчування: Довідник офіціанта. – Львів: Афіша. 2004. – 336 с.

24. Скобкин С.С. Менеджмент в туризме: учеб. пособ. / С.С. Скобкин. – М.: Магистр, 2010. – 447 с.

25. Уніфіковані технології готельних послуг: навч. посіб./ за ред. В.К. Федорченка, Л.Г.Лук'янова, Т.Т. Дорошенко, І.М. Мініч. – К. : Вища шк., 2001. – 368 с.