

МОН УКРАЇНИ
УМАНСЬКИЙ НАЦІОНАЛЬНИЙ УНІВЕРСИТЕТ
(УНУ)



ЗАТВЕРДЖУЮ

Голова приймальної комісії УНУ

Олена НЕПОЧАТЕНКО

«11» квітня 2025 р.

ПРОГРАМА

фахового іспиту для здобуття ступеня магістра на основі НРК6, НРК7 (у
тому числі іноземних громадян та осіб без громадянства) зі спеціальності
J2 «Готельно-ресторанна справа та кейтеринг» освітньої програми
«Готельно-ресторанна справа»

Голова фахової атестаційної комісії

(підпис)

Любов КОВАЛЕНКО

Умань – 2025

Укладачі: к. е. н., доцент Любов КОВАЛЕНКО; к.е.н., доцент Раїса КОЖУХІВСЬКА; к.е.н., доцент Діана НАГЕРНІЮК (гарант освітньої програми).

Схвалено науково-методичною комісією факультету менеджменту (протокол № 5 від 08 квітня 2025 р.).

Схвалено вченою радою факультету менеджменту (протокол № 5 від 10 квітня 2025 р.).

ВСТУП

Програма фахового іспиту передбачає перевірку здатності до опанування навчальної програми освітнього ступеня магістра зі спеціальності J2 «Готельно-ресторанна справа та кейтеринг» освітньої програми «Готельно-ресторанна справа» на основі здобутих раніше компетентностей.

Програма містить змістові розділи дисциплін «Організація готельного господарства», «Організація ресторанного господарства», «Менеджмент готельно-ресторанної справи», «Маркетинг готельного та ресторанного господарства», «Економіка готельно-ресторанного бізнесу».

Фаховий іспит має за мету перевірку рівня фахової підготовки абітурієнта і оцінювання готовності вступника до опанування освітньої програми другого (магістерського) рівня вищої освіти з галузі знань J Транспорт та послуги.

Обов'язковим є дотримання вступниками засад академічної доброчесності.

ХАРАКТЕРИСТИКА ЗМІСТУ ПРОГРАМИ, ДИСЦИПЛІНИ, ЇХ ТЕМИ, ЩО ВІНОСЯТЬСЯ НА ФАХОВИЙ ІСПИТ

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. Принципи, рівні, цілі й завдання менеджменту.
2. Внутрішнє і зовнішнє середовище закладів готельно-ресторанного господарства.
3. Функції менеджменту в готельно-ресторанному бізнесі.
4. Сутність і класифікація методів менеджменту.
5. Сутність управлінських рішень та їх класифікація.
6. Види організаційних структур управління підприємствами готельно-ресторанного господарства, їх переваги та недоліки.
7. Концепції «організація праці» та «проекування робіт» у закладах готельно-ресторанного господарства.
8. Розвиток кадрового потенціалу та мотивація праці працівників закладу готельно-ресторанного господарства.
9. Корпоративна культура та її елементи в управлінні персоналом підприємств готельно-ресторанного бізнесу.
10. Конкурентоспроможність підприємств готельно-ресторанного господарства та методи її оцінки.

4. МАРКЕТИНГ ГОТЕЛЬНОГО ТА РЕСТОРАННОГО ГОСПОДАРСТВА

1. Теоретичні засади та інструментарій маркетингу
2. Маркетингове середовище, його вплив на діяльність закладів готельно-ресторанного господарства
3. Маркетингові дослідження - основа визначення ринкових можливостей готелів та ресторанів
4. Маркетингові дослідження ринку готельного і ресторанного господарства
5. Маркетингові дослідження конкурентів
6. Методологічні основи маркетингових досліджень споживачів
7. Маркетингова сегментація
8. Маркетингова продуктова політика
9. Цінова політика закладів готельно-ресторанного господарства
10. Збутова політика закладів готельно-ресторанного господарства
11. Маркетингова політика комунікацій закладів готельно-ресторанного господарства

5. ЕКОНОМІКА ГОТЕЛЬНО-РЕСТОРАННОГО БІЗНЕСУ

1. Місце і роль готельного та ресторанного бізнесу в економіці України
2. Економіко-правові засади функціонування підприємств сфери готельно-ресторанного бізнесу на ринку та у секторі сільського зеленого туризму
3. Основні фонди підприємств готельно-ресторанного бізнесу та їх відтворення.
4. Інвестиційна діяльність підприємств готельно- ресторанного бізнесу.
5. Обороти засоби підприємств готельно-ресторанної сфери.
6. Праця і заробітна плата на підприємствах готельно-ресторанного бізнесу.
7. Експлуатаційна програма підприємств готельного господарства.
8. Продукція і товарооборот підприємств ресторанного бізнесу.
9. Товарне забезпечення виробничої програми та товарообороту підприємств ресторанного бізнесу.
10. Витрати та собівартість в готельному та ресторанному господарстві.
11. Прибуток і рентабельність підприємств готельно-ресторанного бізнесу.
12. Ціноутворення на підприємствах готельного та ресторанного бізнесу.
13. Основи планування на підприємствах готельного та ресторанного бізнесу.

ПРИКЛАД ТЕСТОВОГО ЗАВДАННЯ

1. До основної послуги готелю входять:
 - А. Виклик таксі, прокат автомобілів
 - Б. Організація прання та чищення одягу проживаючого
 - В. Бронювання місць у готелі
 - Г. Харчування та проживання.

КРИТЕРІЇ ОЦІНЮВАННЯ, СТРУКТУРА ОЦІНКИ І ПОРЯДОК ОЦІНЮВАННЯ ПІДГОТОВЛЕНOSTІ 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. Оцінювання відповідей здійснюється алгоритмом програми Moodle згідно структури оцінки. Результати фахового іспиту оцінюються за шкалою від 100 до 200 балів. В конкурсі беруть участь вступники, які за результатами фахового іспиту отримали 100 і більше балів.

Для проведення фахового іспиту норма часу встановлюється не більше однієї астрономічної години. Особи, які набрали менше, ніж 100 балів позбавляються права участі в конкурсі.

Структура оцінки

Кількість вірних відповідей з 50 питань	Оцінка за шкалою 100–200 балів	Кількість вірних відповідей з 50 питань	Оцінка за шкалою 100–200 балів
1	102	26	152
2	104	27	154
3	106	28	156
4	108	29	158
5	110	30	160
6	112	31	162
7	114	32	164
8	116	33	166
9	118	34	168
10	120	35	170
11	122	36	172
12	124	37	174
13	126	38	176
14	128	39	178
15	130	40	180
16	132	41	182
17	134	42	184
18	136	43	186
19	138	44	188
20	140	45	190
21	142	46	192
22	144	47	194
23	146	48	196
24	148	49	198
25	150	50	200

СПИСОК РЕКОМЕНДОВАНОЇ ЛІТЕРАТУРИ

1. Непочатенко В.О., Коваленко Л.Г., Нагернюк Д.В. Організація готельного господарства. Умань, 2024. 180 с.
2. Готельно-ресторанний бізнес [Електронний ресурс] : навч. посібник / Н.В. Якименко-Терещенко, Т.А. Жадан, М.В. Кармінська-Белоброва [та ін.] ; ред. Н. В. Якименко-Терещенко; Нац. техн. ун-т "Харків. політехн. ін-т". Електрон. текст. дані. Харків : НТУ "ХПІ", 2024. 365 с.
3. Маркетинг в готельно-ресторанному господарстві : навчальний посібник / Цвілий С.М., Кукліна Т.С., Зайцева В.М. Запоріжжя : НУ «Запорізька політехніка», 2023. 260 с.
4. Технологія готельної справи : Навчальний посібник. / С.М. Журавльова, В.М. Зайцева, Т.В. Каптюх. Запоріжжя : НУ «Запорізька політехніка», 2022. 264 с.
5. 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.
6. Етика бізнесу: нові виклики та теми: навч. посібник // за заг. редакцією М. В. Сінельнікової. Льв.: Львівська політехніка, 2022. 453 с.
7. Балджи М.Д. Етика бізнесу: навчальний посібник К. : ФОП Гуляєва В.М., 2021. 332 с
8. Тягунова Н. Підприємництво і бізнес-культура. Кредитно модульний курс. К.: Центр учбової літератури. 2021. 365 с.
9. Туризм і гостинність: досвід і сучасні реалії: колективна монографія / за наук. ред. С.Р. Бабушко. Київ: ФОП Гуляєва В.М., 2021. 244 с.
10. Етнічна кулінарія : навч. посіб. / А.А. Мазаракі, М. Ф. Кравченко, Т.І. Юдіна, та ін.; за ред. А.А. Мазаракі. Київ : Київ. нац. торг.-екон. ун-т, 2021. 456 с.
11. Організація готельно-ресторанної справи : навч. посіб. : / за заг. ред. В. Я. Брича ; Тернопіл. нац. екон. ун-т. Київ : Ліра-К, 2020. 482 с.
12. Економіка, менеджмент, маркетинг туризму та гостинності: навч. посібник / П.Г. Перерва, В.О. Матросова, О.М. Проскурня, Т.О. Кобелева, А.В. Косенко [та ін.]; ред.: проф. Перерва П.Г., проф. Матросова В.О., доц. Проскурня О.М.; Нац. техн. ун-т «Харків. політехн. ін-т». Харків, 2020. 893 с.
13. Галасюк С.С., Нездоймінов С.Г. Організація готельного господарства: навчально-практичний посібник. Одеса: ОНЕУ, 2019. 203 с.
14. Ковешніков В.С., Матвієнко А.Т., Разметова О.Г. Організація готельно-ресторанного господарства : Навч. посіб. Київ : Видавництво Ліра-К, 2018. 564 с.
15. Готельно-ресторанна справа. Навчально-методичне видання. [Б.М. Андрушків, Л.Я. Малюта, Г.Й. Островська та ін.]. Тернопіль : ФОП Паляниця В.А., 2018. 268 с.
16. Островська Г.Й. Особливості розвитку готельно-ресторанної справи: кухні народів світу. Навчальний посібник. Тернопіль: Підручники і посібники, 2018. 268 с.

17. Коваленко Л.Г., Непочатенко В.О., Нагернюк Д.В. Організація ресторанного господарства. ВПЦ «Візаві», Умань, 2018. 374 с.
18. Готельно-ресторанна справа. Навчально-методичне видання. Книга 1. / Б.М. Андрушків, Л.Я. Малюта, Г.Й. Островська та ін. Тернопіль: ФОП Паляниця В.А., 2018. 268 с.
19. HoReCa: навч. посіб.:у 3т. Т.3. Кейтеринг (2-вид.) / за заг. ред. А.А. Мазаракі. К.: КНТЕУ, 2017. 426 с.
20. Мальська М. П. Управління сферою готельного господарства: теорія та практика : підручник / М.П. Мальська, В.Л. Кізима, І.З. Жук. К.: «Центр учбової літератури», 2017. 336 с.
21. Малюк Л.П., Варипаєва Л.М. Професійна етика та етикет у готельно-ресторанному бізнесі : навч. посіб. Харків : ХДУХТ, 2016.146 с.
22. Байлік С.І., Писаревський І.М. Організація готельного господарства: підруч. Харків. нац. ун-т міськ. госп-ва ім. О.М. Бекетова. Харків: ХНУМГ ім. О.М. Бекетова, 2015. 329 с.
23. Архіпов В. В. Організація ресторанного господарства: навч. посіб. К.: Центр учбової літератури, 2015. 280 с.
24. П'ятницька Г.Т. Ресторанне господарство України: ринкові трансформації, інноваційний розвиток, структурна переорієнтація: Монографія. К.: КНТЕУ, 2015. 465 с.
25. Бойко М.Г., Гопкало Л.М. Організація готельного господарства: підручник. К.: Київ. нац. торг.-екон. ун-т, 2015. 516 с.
26. Андренко І. Б. Менеджмент готельно-ресторанного господарства: підручник / І. Б. Андренко, О. М. Кравець, І. М. Писаревський ; Харк. нац. ун-т міськ. господарства ім. О. М. Бекетова. Х. : ХНУМГ, 2014. 431 с.
27. Мальська М.П., Гаталяк О.М., Ганич Н.М. Ресторанна справа : Технологія та організація обслуговування туристів (теорія та практика) : підруч. Київ : Центр учбової літератури, 2013. 304 с.