

МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ
УМАНСЬКИЙ НАЦІОНАЛЬНИЙ УНІВЕРСИТЕТ САДІВНИЦТВА


«ЗАТВЕРДЖУЮ»

Голова Приймальної комісії
Уманського НУС
О.О. Пелючатенко
«24» 2018 р.



ПРОГРАМА

фахового вступного випробування для здобуття ступеня вищої освіти
«магістр» зі спеціальності 242 «Туризм»

Голова фахової атестаційної комісії

В.О. Жмуденко
(підпис) (ПІБ)

Умань – 2018

Схвалено вченою радою факультету менеджменту (протокол № 4 від 27 лютого 2018 року)

Схвалено науково-методичною комісією факультету менеджменту (протокол № 6 від 14 лютого 2018 року)

ВСТУП

Програма вступного фахового випробування передбачає перевірку здатності до опанування навчальної програми освітнього ступеня «магістр» за спеціальністю 242 «Туризм» 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 4 бали. Результати фахового вступного випробування оцінюються за шкалою від 100 до 200 балів. Особи, які набрали менше, ніж 100 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 ВІНОСЯТЬСЯ НА ФАХОВЕ ВИПРОБУВАННЯ

1. ТУРОПЕРЕЙТИНГ

1. Сутність та види туроператорської діяльності
2. Туроперейтинг та агентський бізнес в туризмі
3. Технологія створення туристичного продукту, формування його асортименту та вартості
4. Формування програм туристичного обслуговування
5. Просування та продаж турів
6. Рецептний та ініціативний туроперейтинг
7. Консолідований туроперейтинг
8. Організація туристичних подорожей туроператором

2. МЕНЕДЖМЕНТ У ТУРИЗМІ

1. Менеджмент туризму: сутність, основні підходи
2. Функції та методи менеджменту у туризмі
3. Управлінські рішення в менеджменті
4. Планування в організації
5. Організація як об'єкт управління і функція менеджменту
6. Мотивація як функція менеджменту в туризмі
7. Контроль як функція менеджменту
8. Управління збутом туристичного продукту

9. Стиль керівництва та управління персоналом в підприємствах туризму

3. СПЕЦІАЛІЗОВАНИЙ ТУРИЗМ (ОРГАНІЗАЦІЯ СІЛЬСЬКОГО ЗЕЛЕНОГО ТУРИЗМУ)

1. Сільський та зелений туризм в Україні
2. Мета і мотивація вибору відпочинку у сільській місцевості.
3. Міжнародний досвід організації та функціонування садіб зеленого туризму
4. Сільський зелений туризм у сучасному туристичному бізнесі
5. Організаційно - законодавче забезпечення зеленого туризму в Україні
6. Екологічний туризм в Україні: стан та можливості
7. Бізнес-проекування зеленої садиби
8. Організація і проектування зеленої садиби
9. Сертифікація і стандартизація послуг зелених садіб
10. Просування продукції та послуг зеленого туризму

4. ОРГАНІЗАЦІЯ ТУРИСТИЧНИХ ПОДРОЖЕЙ

1. Характеристика сутності організації туризму
2. Класифікація й функції туризму
3. Міжнародне регулювання туристської діяльності
4. Організація державного керування туристською діяльністю в Україні
5. Туристське підприємство як суб'єкт господарювання, його основні цілі
6. Організаційні засади створення туристського підприємства
7. Характеристика основних технологічних процесів на туристських підприємствах
8. Керування туристським підприємством

5. 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 підприємств готельного господарства

14. Основні складові формування сучасного інтер'єру підприємств готельного господарства
15. Кольори в інтер'єрі
16. Технологія прибиральних робіт навколишньої території і вестибюльної групі приміщень
17. Технологія прибиральних робіт у житлових групах приміщень
18. Ресторанне господарство – складова частина індустрії туризму
19. Основні типи і класифікація підприємств ресторанного господарства, що обслуговують туристів
20. Основи організації виробничої і торговельної діяльності на підприємствах ресторанного господарства
21. Організація виробничого процесу в цехах підприємств ресторанного господарства
22. Сутність послуг гостинності в готельному господарстві
23. Технологія прийому та розміщення туристів у засобах розміщення
24. Організація роботи служби прийому, розміщення та обслуговування
25. Організація обслуговування на житлових поверхах
26. Організація надання додаткових послуг підприємствами готельного господарства
27. Організація інформаційного обслуговування на підприємствах готельного господарства
28. Організаційні форми обслуговування на підприємствах ресторанного господарства при засобах розміщення
29. Організація обслуговування на підприємствах ресторанного господарства при засобах розміщення
30. Технологія обслуговування споживачів на підприємствах ресторанного господарства
31. Технологія обслуговування бенкетів і прийомів
32. Культура обслуговування в готельному господарстві
33. Організація продовольчого і матеріально-технічного постачання в готельному господарстві
34. Організація складського і тарного господарства
35. Організація роботи обслуговуючих господарств
36. Організація санітарно-технічного і інженерно-технічного обслуговування в готельному господарстві
37. Особливості організації праці на підприємствах готельного господарства
38. Робочий час працівників підприємства готельного господарства
39. Раціональна організація праці робітників підприємств готельного господарства
40. Нормування праці на підприємствах готельного господарства

6. 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

ПРИКЛАД ТЕСТОВИХ ЗАВДАНЬ

1. Туристська індустрія – це

А. Сукупність політичних, економічних, технічних, культурологічних та соціальних факторів.

Б. Сукупність виробництв різних галузей господарства, закладів культури, освіти, науки, що забезпечують створення матеріально-технічної бази туризму, підготовку кадрів і процес виробництва, реалізації і споживання туристського продукту на основі використання природних багатств, матеріальних і духовних цінностей суспільства.

В. Показ об'єктів відбувається під керівництвом кваліфікованого спеціаліста.

Г. Демонстрація різноманітних об'єктів пам'яток історії та культури, будівель та споруд, природних об'єктів, місць знаменитих подій, елементів благоустрою міста, промислових та сільськогосподарських виробництв тощо.

КРИТЕРІЇ ОЦІНЮВАННЯ, СТРУКТУРА ОЦІНКИ І ПОРЯДОК 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 4 бали. Результати фахового вступного випробування оцінюються за шкалою від 100 до 200 балів. В конкурсі беруть участь вступники, які за результатами фахового випробування отримали 100 і більше балів.

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

Особи, які набрали менше, ніж 100 балів, позбавляються права участі в наступному вступному випробуванні та 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
0	Не склав	25	100
1		26	104
2		27	108
3		28	112
4		29	116
5		30	120
6		31	124
7		32	128
8		33	132
9		34	136
10		35	140
11		36	144
12		37	148
13		38	152
14		39	156
15		40	160
16		41	164
17		42	168
18		43	172
19		44	176
20		45	180
21		46	184
22		47	188
23		48	192
24		49	196
		50	200

СПИСОК РЕКОМЕНДОВАНОЇ ЛІТЕРАТУРИ

1. Аванесова Г.А. Сервисная деятельность; Историческая и современная практика, предпринимательство, менеджмент: Учебное пособие для студентов вузов / Г.А. Аванесова. – М.: Аспект Пресс, 2004. – 318 с.
2. Андренко І.Б. Менеджмент туризму : навч. посіб. для студентів ВНЗ / І.Б. Андренко, О.М. Кравець, І.М. Писаревський ; Харків. нац. ун-т міськ. госп-ва ім. О.М. Бекетова. – Харків : ХНУМГ, 2014. – 402 с.
3. Бабарицька В.К. Менеджмент туризму. Туроперейтинг. Понятійно-термінологічні основи, сервісне забезпечення турпродукту: Навчальний посібник / В.К. Бабарицька, О.Ю. Малиновська – К.: Альтерпрес, 2004. – 288 с.
4. Баронин А.С. Этическая психология / А.С. Баронин. – Киев: Тандем, 2000. – 264 с.
5. Бгатов А.П. Безопасность в туризме: Учебное пособие / А.П. Бгатов. – М.: Форум, 2007. – 176 с.
6. Бгатов А.П. Туристские формальности: Учеб. пособие для студентов высш. учеб. заведений / А.П. Бгатов, Т.В. Бойко, М.В. Зубрева. – М Издательский центр «Академия», 2004. – 309.
7. Бойко М.Г. Організація готельного господарства : підручник / М.Г.Бойко, Л.М. Гопкало. – К. : Київ. нац. торг.-екон. ун-т, 2006. – 494 с.
8. Будко И.И. Безопасность в программах туров и на туристских маршрутах. Пособие для студентов гуманитарных и профильных факультетов вузов, специалистов туристских организаций / И.И. Будко, Г.И. Ляшко, П.П. Маркин, В.А. Ситников. – М.: ИКЦ «Март», Ростов н / Д: Издательский центр «Март», 2007. – 320 с.
9. Бутко И.И. Транспортные туры и круизы: учеб. пособие / И.И. Бутко. – Ростов на Дону: Издательский центр «Март», Феникс, 2010. – 332 с.
10. Бутко И.И. Туристический бизнес: основы организации / И.И. Бутко, Е.А. Ситников, А.С. Ушаков. – Ростов н/Дону: Феникс, 2007. – 384 с.
11. Горішевський П. Сільський зелений туризм: організація надання послуг гостинності / П. Горішевський, Ю. Васильєв, Ю. Зінько. – Івано-Франківськ: Місто НВ, 2003. – 248 с.
12. Ефремов Л.И. Экология туризма и сервиса: учеб. пособие / Л.И. Ефремов. – М. : Финансы и статистика, 2003. – 342 с.
13. Ільїна Е.Н. Туроперейтинг: організація діяльності. Підручник. / Е.Н. Ільїна – М: Фінанси і статистика, 2005. – 256 с.
14. Кіптенко В.К. Менеджмент туризму : підручник / В.К. Кіптенко. – К. : Знання, 2010. – 502 с.
15. Котлер Ф. Основы маркетинга / Ф. Котлер // П ер. с англ. – М. : Прогресс, 1991. – 547 с.
16. Круль Г.Я. Основы готельної справи. : навч. посібник. / Г.Я.Круль – К.: Центр навчальної літератури, 2011 – 368с.
17. Маєвський Я. Агротуризм: порадник для сільського господаря / Я. Маєвський. – Львів, 2005. – 80 с.

18. Мальська М. Менеджмент туризму / М. Мальська, В. Худо. – Львів: Видавничий центр ЛНУ ім. Івана Франка, 2002. – 250 с.
19. Мальська М. П. Організація готельного обслуговування: підручник / М. П. Мальська, І. Г. Пандяк, Ю. С. Занько. – К. : Знання, 2011. – 366 с.
20. Мальська М.П. Міжнародний туризм і сфера послуг : підручник / М.П. Мальська, Н.В. Антонюк, Н.М. Ганич ; Львів. нац. ун-т ім. І. Франка, Ф-т міжнар. відносин, Геогр. ф-т. – К : Знання, 2008. – 661 с.
21. Нечаюк Л.І. Готельно–ресторанний бізнес: менеджмент: навч. посіб. для студ. вищих навч. закл. / Л.І.Нечаюк, Н.О.Телеш. – К.: Центр Навчальної Літератури, 2003. – 346 с.
22. Організація туризму : підручник / І.М. Писаревський, С.О. Погасій, М.М. Поколодна та ін. ; за ред. І.М. Писаревського. – Х.: ХНАМГ, 2008. – 541 с.
23. Панченко Ю.В. Менеджмент внутрішнього і міжнародного туризму: навч. посібник. / Ю.В. Панченко, О.Є. Лугінін, С.В. Фомішин. – Херсон: ОЛДІ-ПЛЮС, 2013. – 342 с.
24. Роглев Х.Й. Основи готельного менеджменту : навч. посіб. / Х.Й. Роглев. –К. : Кондор. 2005.– 408 с.
25. Ткач В.О. Менеджмент туризму : навч. посіб. для студ. вищ. навч. закл. / В.О. Ткач [та ін.]; Запоріж. нац. техн. ун-т. – Запоріжжя, 2011. – 227 с.
26. Тягунова Н.М. Основи організації туристичного бізнесу. Кредитно-модульний курс : навч. посіб. / Н.М. Тягунова. – К. : ЦУЛ, 2014. – 130 с.
27. Школа І.М. Менеджмент туризму : підруч. для студ. вищ. навч. закл. / І.М. Школа; О.П. Корольчук. – Чернівці : Книги – ХХІ, 2011. – 463 с.