

МОН УКРАЇНИ
УМАНСЬКИЙ НАЦІОНАЛЬНИЙ УНІВЕРСИТЕТ САДІВНИЦТВА
(УНУС)

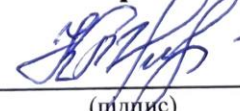
«ЗАТВЕРДЖУЮ»
Голова приймальної комісії УНУС
Олена НЕПОЧАТЕНКО
« 05 » 2023 р.



ПРОГРАМА

фахового вступного випробування для здобуття другого (магістерського)
рівня вищої освіти (у тому числі іноземних громадян та осіб без
громадянства) зі спеціальності 242 «Туризм»
освітньої програми «Туризм»

Голова фахової атестаційної комісії


Любов КОВАЛЕНКО
(підпис)

Укладачі: д. е. н., професор Гранченко Л. В. (гарант освітньої програми); к. е. н., доцент Тимчук С. В.; к. е. н., доцент Кожухівська Р. Б.; к. е. н., доцент Непочатенко В. О.; к. е. н., доцент Коваленко Л. Г.

Схвалено науково-методичною комісією факультету менеджменту (протокол № 5 від 10 квітня 2023 р.).

Схвалено вченою радою факультету менеджменту (протокол № 5 від 26 квітня 2023 р.).

ВСТУП

Програма вступного фахового випробування передбачає перевірку здатності до опанування навчальної програми освітнього ступеня «магістр» за спеціальністю 242 «Туризм» освітньо-професійної програми «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.

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

1. ТУРОПЕРЕЙТИНГ

1. Основи туropolерейтингу
2. Туropolерейтинг та агентський бізнес в туризмі
3. Технологія створення туристичного продукту, формування його асортименту та вартості
4. Правила формування програм перебування туристів
5. Організація обслуговування клієнтів в туристичному агентстві
6. Управління якістю комплексного туристичного обслуговування
7. Рецептивний туropolерейтинг
8. Ініціативний туropolерейтинг
9. Консолідований туropolерейтинг
10. Організація туристичних подорожей туropolератором

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
10. Система і структура управління туризмом

3. МАРКЕТИНГ У ТУРИЗМІ

1. Суть маркетингу в готельному, курортному та туристичному та туристичному сервісі
2. Управління маркетингом в туризмі
3. Туристичний продукт
4. Ринок туристичних послуг
5. Система маркетингових досліджень в туризмі
6. Сегментація ринку в туризмі.
7. Цінова політика туристичних підприємств
8. Маркетингова збутова стратегія туристичних підприємств
9. Система маркетингових комунікацій в туризмі.
10. Цифровий маркетинг
11. Реклама в туризмі.
12. Нерекламні методи просування турпродукту
13. Туристичні виставки та ярмарки
14. Маркетингові аспекти просування послуг сфери сільського (зеленого) туризму за допомогою сучасних інформаційних технологій

4. ЕКОНОМІКА ТА АНАЛІЗ ТУРИСТИЧНОГО ПІДПРИЄМСТВА

1. Туристичний ринок: економічний механізм функціонування
2. Туристичне підприємство: сутність, функції та організація його діяльності
3. Економічний аналіз: поняття, предмет, мета, завдання, види
4. Методологія економічного аналізу
5. Аналіз стану та використання основних засобів
6. Аналіз використання трудових ресурсів
7. Аналіз обсягу пропозиції і реалізації послуг підприємств готельного господарства, курортної сфери і туризму
8. Аналіз собівартості продукції (робіт, послуг)
9. Аналіз фінансових результатів діяльності підприємств туризму
10. Аналіз ліквідності та платоспроможності
11. Аналіз ділової і ринкової активності підприємства
12. Аналіз фінансової стійкості підприємства
13. Фінансовий аналіз ефективності інвестиційних проектів
14. Економічні аспекти функціонування підприємств у сільському зеленому туризмі.

5. ОРГАНІЗАЦІЯ ГОТЕЛЬНОГО ГОСПОДАРСТВА

1. Фактори, що впливають на типізацію готельного господарства
2. Характеристика основних типів засобів розміщення
3. Сучасний підхід до класифікації підприємств готельного господарства
4. Нормативно-правове регулювання готельної індустрії
5. Організація приміщень житлової групи

6. Організація нежитлових груп приміщень підприємства готельного господарства
7. Архітектура та інтер'єр підприємств готельного господарства
8. Технологія прибиральних робіт у готельному господарстві
9. Сутність послуг гостинності в готельному господарстві
10. Організація роботи служби прийому, розміщення та обслуговування
11. Організація допоміжних служб, цехів і обслуговуючих господарств при засобах розміщення
12. Організація праці в готельному господарстві
13. Технологічні основи надання послуг гостинності в агросадібі.

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 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 (табл. 1). 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, отримують оцінку «не зараховано», 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
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. Андременко І.Б. Кравець О.М., Писаревський І.М. Менеджмент туризму. Харків. нац. ун-т міськ. госп-ва ім. О. М. Бекетова. Харків : ХНУМГ, 2014. 402 с.
2. Афонченкова Т.М., Булюк О.В., Масенко Б.П., Панченко Ю.В., Федотова Н.В. Менеджмент і маркетинг туризму Київ: Ліра-К, 2012. 364 с. 3.
3. 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.
4. Бойко М.Г., Гопкало Л.М. Організація готельного господарства: підручник. К.: Київ. нац. торг.-екон. ун-т, 2015. 516 с.
5. Баєв В. В. Основи туроперейтингу: навч. посіб. К.: ДП «Вид. дім «Персонал», 2016. 156 с.
6. Брич. В. Я. Туроперейтинг: підруч. / за заг. ред. д.е.н., проф. В. Я. Брича. Тернопіль : Екон. думка ТНЕУ, 2017. 440 с.
7. Галасюк С.С., Нездоймінов С.Г. Організація готельного господарства: навчально-практичний посібник. Одеса: ОНЕУ, 2019. 203 с.
8. 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.
9. 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.
10. 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.
11. Туризм і гостинність: досвід і сучасні реалії: колективна монографія / за наук. ред. С.Р. Бабушко. Київ: ФОП Гуляєва В. М., 2021. 244 с.
12. Ковешніков В.С., Матвієнко А.Т., Разметова О.Г. Організація готельно-ресторанного господарства : Навч. посіб. Київ : Видавництво Ліра-К, 2018. 564 с.
13. Коваленко Л.Г., Непочатенко В.О., Нагернюк Д.В. Організація ресторанного господарства. ВПЦ «Візаві», Умань, 2018. 374 с.
14. HoReCa: навч. посіб.:у 3т. Т.3. Кейтеринг (2-вид.) / за заг. ред. А.А. Мазаракі. К.: КНТЕУ, 2017. 426 с.
15. Мальська М. П., Худо В. В. Туристичний бізнес: теорія та практика : підручник. 2-ге вид., перероб. та допов. Київ : Центр учбової літератури, 2017. 368 с.

16. 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.
17. Мальська М. Основи маркетингу у туризмі. К.: Центр навчальної літератури, 2019. 336 с.
18. Мальська М., Худо В. Туристичний бізнес. К.: Центр навчальної літератури, 2019. 368 с.
19. Морозов М. А., Морозова Н. С. Економіка організації туризму. Юрайт. 2018. 292 с.
20. Михайліченко Г.І. Туроперейтинг : підручник. Київ : Київ. нац. торг.-екон. ун-т, 2018. 304 9.
21. Новаківський І., Грибик І., Смолінська Н. Інформаційні системи в менеджменті. Адаптивний підхід. К.: Кондор, 2019, 440 с.
22. Смирнов І.Г., Любіцева О.О. Маркетинг сталого туризму. К.: КНУ імені Тараса Шевченка, 2020. 256 с.
23. Островська Г.Й. Особливості розвитку готельно-ресторанної справи: кухні народів світу. Навчальний посібник. Тернопіль: Підручники і посібники, 2018. 268 с.
24. Панченко Ю. В., Лугінін О. Є., Фомішин С. В. Менеджмент внутрішнього і міжнародного туризму. Херсон : Олді-плюс, 2017. 342 с. 4.
25. Тимчук С.В., Нещадим Л.М. Словник термінів з дисципліни «Туроперейтинг». Умань: ВПЦ «Візаві», 2020. 87 с.
26. Летуновська Н. Є., Люльов О. В. Маркетинг у туризмі : підручник. Суми : Сумський державний університет, 2020. 270 с.