

МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ
ДОНЕЦЬКИЙ НАЦІОНАЛЬНИЙ УНІВЕРСИТЕТ ЕКОНОМІКИ І ТОРГІВЛІ
ІМЕНІ МИХАЙЛА ТУГАН-БАРАНОВСЬКОГО

ЗАТВЕРДЖУЮ

В. о. ректора


Оксана ЧЕРНЕГА

(підпис)

Наказ від 20 квітня 2023 року № 67



ПРОГРАМА
фахового іспиту
зі спеціальності 241 «Готельно-ресторанна справа»
для вступу на навчання для здобуття освітнього ступеня магістра
в 2023 році

Програму затверджено на засіданні
кафедри технологій в ресторанному
господарстві, готельно-ресторанної
справи та підприємництва,
Протокол від «18» квітня 2023 р. № 12

Схвалено
на засіданні Приймальної комісії
ДонНУЕТ,
Протокол від «20» квітня 2023 р. № 3

Розробник:

Ніколайчук О.А., к.е.н., доцент.

ЗМІСТ ПРОГРАМИ

1. Загальні положення	2
2. Перелік питань	3
3. Критерії оцінювання	6
4. Список рекомендованої літератури	8

1. ЗАГАЛЬНІ ПОЛОЖЕННЯ

Метою фахових вступних випробувань для вступу на навчання за освітнім ступенем магістра є визначення рівня підготовки вступників, які бажають навчатись у ДонНУЕТ за спеціальністю 241 «Готельно-ресторанна справа».

Для успішного засвоєння освітньої програми магістра, вступники повинні мати базову вищу освіту здобуту за даною, спорідненою або іншою спеціальністю; здібності до оволодіння знаннями, уміннями і навичками в галузі загальних та професійних дисциплін, загальноекономічної та практичної підготовки.

Програма з фахового вступного випробування базується на освітньо-кваліфікаційній програмі підготовки бакалавра з готельно-ресторанної справи та одночасно визначає вимоги до здобувачів, які продовжують навчання за освітнім ступенем магістра. Програма з фахового вступного випробування має міжпредметний синтетичний характер, що досягається побудовою за окремими розділами, в яких об'єднуються знання з кількох дисциплін.

Формою фахового вступного випробування зі спеціальності 241 «Готельно-ресторанна справа» є тестові завдання, що складаються у письмовій формі. Програма фахового вступного випробування побудована на основі фахових навчальних дисциплін, що входять до програми підготовки студентів освітнього ступеня бакалавра і забезпечують основу теоретичної та практичної підготовки до виконання кваліфікаційних обов'язків фахівця в готельно-ресторанній справі.

До програми фахового вступного випробування включено всі теми та основні питання, які вступник повинен опрацювати для успішного його складання.

2. ПЕРЕЛІК ПИТАНЬ

Розділ 1. Організація готельного господарства

- 1.1. Розвиток готельної індустрії в Україні.
- 1.2. Класифікація засобів розміщення в Україні. Типологія колективних і індивідуальних засобів розміщення. Загальні вимоги до засобів розміщення та їх послуг.
- 1.3. Загальні вимоги до готельних підприємств в Україні. Вимоги до готелів відповідно категорії.
- 1.4. Спеціалізації готельних підприємств та засобів розміщення (туристичні, курортні, на короткий термін перебування, полегшеного типу, для ділових людей, для молоді, соціальні).
- 1.5. Концепції клубного відпочинку. Види модулів в системі володіння відпочинком. Міжнародні готельні ланцюги на ринку готельних послуг.
- 1.6. Організація процесу бронювання готельних послуг.
- 1.7. Характеристика основних етапів реєстраційної діяльності. Види тарифів на основні готельні послуги. Види АСУГ, їх переваги і недоліки, особливості застосування
- 1.8. Обслуговування гостей під час проживання у готелі: основні вимоги до готельних послуг; надання побутових послуг; розгляд скарг. Роль персоналу в системі безпеки готелю. Виписка з номера і оплата рахунку. Процедура від'їзду
- 1.9. Класифікація готельних номерів. Організація готельного номеру. Особливості організації номеру для інвалідів.
- 1.10. Види прибиральних робіт у номері та їх послідовність. Прибирання санвузлів у номерах та загального користування. Прибиральні роботи в вестибюлях, холах, вітальнях, коридорах, кімнатах покоївок. Прибиральний інвентар, професійна прибиральна техніка та хімічні засоби для очищення поверхонь.
- 1.11. Організація служби харчування при готельно-ресторанних комплексах. Організація роботи Room Service.
- 1.12. Методи нормування праці. Продуктивність праці. Форми організації праці. Суміщення професій і спеціальностей, механізація праці. Вимоги до посадових інструкцій.
- 1.13. Організація малих готелів в Україні і за її межами. Особливості організації роботи окремих зон у малому готелі, рекомендації до організації номерного фонду. Перспективи розвитку малих готелів в Україні.
- 1.14. Державні і громадські органи регулювання туризму та готельного бізнесу в Україні.
- 1.15. Інноваційні технології в управлінні готелем.

Розділ 2. Організація ресторанного господарства

- 2.1. Основи організації закладів ресторанного господарства.
- 2.2. Особливості організації підприємств ресторанного господарства. Класифікація закладів.
- 2.3. Організація постачання, складського і тарного господарства на підприємствах ресторанного господарства.
- 2.4. Основні напрямки раціональної організації праці в ресторанному господарстві. Нормування праці на підприємствах харчування. Оперативне планування виробництва.
- 2.5. Основи організації централізованого виробництва напівфабрикатів для підприємств харчування.
- 2.6. Основи організації виробництва на підприємствах ресторанного господарства різних типів.
- 2.7. Столовий посуд, прибори, столова білизна.
- 2.8. Підготовка до обслуговування споживачів на підприємствах харчування готельно-ресторанних закладів.
- 2.9. Організація обслуговування споживачів в закладах ресторанного господарства.
- 2.10. Організація прийомів та бенкетів.
- 2.11. Правила подачі і споживання алкогольних напоїв.
- 2.12. Організація роботи барів.

Розділ 3. Економіка підприємства

- 3.1. Сутність підприємства як об'єкта і суб'єкта ринкових відносин. Види діяльності підприємства. Правові аспекти функціонування підприємств
- 3.2. Види підприємств, їх характеристика. Класифікація підприємств
- 3.3. Зовнішнє та внутрішнє середовища діяльності підприємства
- 3.4. Сутність та функції процесу управління. Методи управління діяльністю підприємств
- 3.5. Організаційні структури управління підприємствами
- 3.6. Основний капітал підприємства: сутність, структура, показники технічного стану та ефективності використання
- 3.7. Оборотний капітал підприємства: сутність, структура, показники ефективності використання
- 3.8. Нематеріальні активи підприємства
- 3.9. Поняття, класифікація та структура персоналу. Визначення чисельності окремих категорій працівників. Система оцінки трудового потенціалу підприємства
- 3.10. Організація матеріального стимулювання праці. Форми і системи оплати праці
- 3.11. Виробнича програма підприємства та технологія її розроблення. Зміст і порядок розроблення виробничої програми структурних підрозділів підприємства. Планування обсягів реалізації продукції.

- 3.12. Собівартість продукції (послуг) підприємств. Калькулювання продукції (послуг) підприємства. Кошторис поточних витрат: поняття, склад та методика складання. Основні способи оптимізації витрат підприємств
- 3.13. Цінова політика підприємства
- 3.14. Дохід підприємства: сутність, джерела формування і механізм розподілу.
- 3.15. Прибуток: суть, функції, види і чинники, що впливають на його величину. Розподіл і використання прибутку. Показники рентабельності.
- 3.16. Точка беззбитковості. Запас фінансової стійкості підприємства.
- 3.17. Фінансово-економічний стан підприємства: сутність, показники оцінювання та напрями поліпшення
- 3.18. Ефективність господарської діяльності підприємства
- 3.19. Економічна безпека підприємства. Антикризова діяльність і банкрутство підприємств

3. КРИТЕРІЇ ОЦІНЮВАННЯ

Завдання фахового іспиту містить 55 тестових завдань закритого типу, пов'язаних з теоретичними питаннями дисциплін: «Організація готельного господарства», «Організація ресторанного господарства», «Економіка підприємства» та 1 практичне завдання.

Таблиця 1 – Оцінка теоретичної частини завдання

Назва дисципліни	Номери тестів	Кількість балів
НД «Організація готельного господарства»	1-20	20
НД «Організація ресторанного господарства»	21-40	20
НД «Економіка підприємства»	41-55	15
Максимальна кількість балів за тестову частину		150

Переведення тестових балів фахового вступного випробування до шкали 100–200 здійснюється відповідно до таблиці 2.

Таблиця 2 – Таблиця переведення тестових балів фахового іспиту зі спеціальності 181 «Харчові технології» до шкали 100–200

Тестовий бал	Бал за шкалою 100–200	Тестовий бал	Бал за шкалою 100–200	Тестовий бал	Бал за шкалою 100–200
5	100	22	117	39	134
6	101	23	118	40	135
7	102	24	119	41	136
8	103	25	120	42	137
9	104	26	121	43	138
10	105	27	122	44	139
11	106	28	123	45	140
12	107	29	124	46	141
13	108	30	125	47	142
14	109	31	126	48	143
15	110	32	127	49	144
16	111	33	128	50	145
17	112	34	129	51	146
18	113	35	130	52	147
19	114	36	131	53	148
20	115	37	132	54	149
21	116	38	133	55	150

Розв'язання практичного завдання вважається виконаним правильно, якщо надано правильну відповідь, яка містить чіткі пояснення та обґрунтування всіх ключових запитань. При наявності певних недоліків у

розв'язанні практичного завдання підсумкова оцінка може приймати значення, які менші, ніж максимальне.

Критерії оцінки розв'язання практичного завдання наведено в табл. 3.

Таблиця 3 – Критерії оцінки розв'язання практичного завдання

50–45 балів	Дана правильна відповідь, яка містить пояснення та обґрунтування раціональної організації та обслуговування у готельному або ресторанному комплексі що викладені послідовно та в повному обсязі.
44–40 балів	Дана правильна відповідь, яка містить пояснення та обґрунтування всіх ключових моментів практичного завдання, але деякі з положень розкриті недостатньо.
39–36 балів	Надано відповідь, яка містить пояснення та обґрунтування деяких моментів задачі, але основні моменти описано не точно. Наявність 1-2 не грубих помилок, описок та неточностей, які не змінили сутності відповіді на питання.
35–33 балів	Дана відповідь, яка містить неточне знання питання з раціональної організації та обслуговування у готельному або ресторанному комплексі, є помилки в поясненнях.
32–29 балів	Дана відповідь, яка не достатня для розкриття питання, є суттєві помилки у поясненнях і обґрунтуванні.
28–18 балів	Дана відповідь, яка не містить точних знань з раціональної організації та обслуговування у готельному або ресторанному комплексі.
17–0 балів	Зовсім не приступав до виконання практичного завдання, абітурієнт зробив записи, що не відповідають поставленим питанням.

В залежності від кількості правильних відповідей визначається загальний результат вступника на фаховому іспиті. При правильному виконанні всіх 55 тестових завдань і розв'язанні задачі, вступник може отримати 200 балів. Якщо вступник за результатами фахового іспиту отримує результат менше 100 балів, ухвалюється рішення про його негативну оцінку («незадовільно»).

4. СПИСОК РЕКОМЕНДОВАНОЇ ЛІТЕРАТУРИ

Дисципліна «Організація готельного господарства»

Основна література

1. Галасюк С. С., Нездоймінов С. Г. Організація готельного господарства: навчально-практичний посібник. – К.: ФОП Гуляєва В. М., 2019. – 204 с.
2. Готельний бізнес: теорія та практика [Текст]: підручник / М. П. Мальська, І. Г. Пандяк ; М-во освіти і науки України, Львів. нац. ун-т ім. Івана Франка. - 2-ге вид., перероб. та допов. - Київ : Центр учб. літ., 2019. - 470 с.
3. Нечаюк Л. І. Готельно-ресторанний бізнес: менеджмент: навчальний посібник. – 3-тє видання. – К.: Центр учбової літератури, 2017. – 342 с
4. Організація готельно-ресторанної справи: навчальний посібник / Барна М.Ю., Мельник І.М. та ін. [за заг. редакцією В. Я. Брича]. – К. : Ліра-К, 2019. – 484 с.
5. HoReCa: навчальний посібник: у 3-х томах. Т. 1. Готелі / [А.А. Мазаракі, С.Л. Шаповал, С.В. Мельниченко та ін.]; за ред. А.А. Мазаракі. – 2-ге вид., виправл. і доповн. – К.: Київ. нац. торг.-екон. ун-т, 2017. – 412 с.

Допоміжна література

6. Організація готельного господарства: навчально-методичний посібник для студентів спеціальності 241 «Готельно-ресторанна справа» денної та заочної форм навчання / О. Коркуна, В. Холявка, А. Демічковський, О. Боратинський, О.Кулик, О. Піхур. Львів : Видавництво «Добра справа», 2019. 224 с.
7. Організація готельно-ресторанного господарства : навч.-метод. посіб. для організації практичних занять та самостійної роботи студ. спец. 242 Туризм / Уклад. Т. А. Непокупна. Полтава : ПНПУ імені В. Г. Короленка, 2021. 62 с.
8. Роглев Х.И. Основи готельного менеджменту: навч. посіб. / Х.И. Роглев. К.: Кондор, 2005. 408 с.
9. Управління сучасним готельним комплексом: навч. посіб І Г.Б. Мунін, А.О. Змійов, Г.О. Зінов'єв та ін.; за ред. С.І. Дорогунцова. К.: Ліра-К, 2005. 520 с.

Інформаційні ресурси

10. Prohotelia. Туризм, гостиничний и ресторанный бізнес: [Офіційний сайт]. – Режим доступу: prohotelia.com.ua.
11. Крупнейший каталог гостиниц и ресторанов Украины: [Офіційний сайт]. – Режим доступу: <http://uahotels.com.ua/restaurants.html>.

Дисципліна «Організація ресторанного господарства»

Основна література

1. Назаренко І. А. Організація ресторанного господарства : навч. посіб. Кривий Ріг : ДонНУЕТ, 2017. 185 с.
2. Назаренко І. А., Боднарук О. А. Організація обслуговування в закладах ресторанного господарства : навч. посіб. Кривий Ріг : ДонНУЕТ, 2020. С. 128.
3. Малюк Л. П. Організація виробництва на підприємствах : навч. посіб. Полтава : ПУСКУ, 2019. 254 с.
4. Архіпов В. В. Організація ресторанного господарства: підр. Київ : Інкос, 2017. 280 с.

Допоміжна література

5. П'ятницька Н. А. Організація виробництва у підприємствах ресторанного господарства. Практикум : навч. посіб. Київ : Вища школа, 2015. 246 с.
6. Кравець С. Г. Ключові компетентності у професійному становленні фахівців ресторанного сервісу: навч.-метод. комплекс. Київ: ЗАТ «НІЧЛАВА», 2013. 112 с.
7. Лук'янов В. О. Організація готельно-ресторанного обслуговування : навч. посіб., 2-ге вид., переробл. і доповн. Київ : Кондор, 2012. 346 с.
8. П'ятницька Н. О. Організація обслуговування у закладах ресторанного господарства : підр., 2-ге вид. перероб. і допов. Київ : Центр учбової літератури, 2011. 584 с.
9. Архіпов В. В. Організація обслуговування в закладах ресторанного господарства : навч. посіб. Київ : Центр учбової літератури, 2019. 340 с.
10. Архіпов В. В. Організація виробництва на підприємствах ресторанного господарства : підр. Київ : Вища школа, 2018. 346 с.

Інформаційні ресурси

11. Prohotelia. Туризм, гостиничний и ресторанный бізнес: [Офіційний сайт]. – Режим доступу: prohotelia.com.ua.
12. deRestoran. Кафе та ресторани України: [Офіційний сайт]. – Режим доступу: <http://derestoran.com>.
13. Крупнейший каталог гостиниц и ресторанов Украины: [Офіційний сайт]. – Режим доступу: <http://uahotels.com.ua/restaurants.html>.
14. Питання ресторанного бізнесу: [Офіційний сайт]. – Режим доступу: <http://www.ukrbiz.net>.
15. Компания «Ресторатор Украина»: [Офіційний сайт]. – Режим доступу: <http://www.restorator.com.ua/rus/index.html>.

Дисципліна «Економіка підприємства»

Основна література

1. Бойчик І.М Економіка підприємства: підручник. К.: Кондор - Видавництво, 2016. 378 с
2. Гринчуцький В. І., Карапетян Е. Т., Погріщук Б. В. Економіка підприємства: Навчальний посібник. К.: Центр учбової літератури, 2010.
3. Економіка підприємства : навч.-метод. посіб. для самот. вивч. дисц. за заг. ред. Г. О. Швиданенко. К. : КНЕУ, 2009. 439 с.
4. Економіка підприємства : підручник / за заг. та наук. ред. Г.О. Швиданенко. [вид. 4-те, перероб. і доп.]. К. : КНЕУ, 2009. 816 с
5. Економіка підприємства: Підручник за загальною редакцією. Й.М. Петровича. Львів: „Магнолія плюс”. 2004. 680 с.
6. Економіка підприємства: теорія і практикум: навчальний посібник/В. І. Блонська, Т. Г. Васильців, С. С. Гринкевич та ін. Львів: Магнолія-2006, 2016.
7. Іванілов О. С. Економіка підприємства: підруч. К.: Центр учбової літератури, 2009. 728 с.
8. Кулішов В.В. Економіка підприємства: теорія і практика: Навчальний посібник. 2-е видання перероблене й доповнене. Львів: „Магнолія плюс”, 2006. 208с.
9. Методичні рекомендації з вивчення дисципліни «Економіка підприємства»: для студ. всіх спеціальностей, ступінь бакалавр / М-во освіти і науки України, Донец. нац. ун-т економіки і торгівлі ім. М. Туган-Барановського, каф. технологій в ресторанному господарстві, готельно-ресторанної справи та підприємництва ; О. А. Ніколайчук, Л. Д. Костакова. Кривий Ріг : ДонНУЕТ, 2020. 90 с.
10. Шваб Л.І. Економіка підприємства: Навчальний посібник. 2-е вид. К.: Каравела, 2005. 568 с.

Допоміжна література

11. Азарова А.О., Нікіфорова Л.О.. Економіка підприємства. Практикум: навч. посіб. для студентів вищих навчальних закладів. Вінниця: ВНТУ, 2016. 216 с.
12. Березін О.В. , Бутенко П.О. Економіка підприємства: Практикум: навч. посіб. К., 2009. 248 с.
13. Покропивний С. Ф., Швиданенко Г. О., Федонін О. С. та ін. Економіка підприємства. Збірник практичних задач і ситуацій: навчальний посібник. К.: КНЕУ, 2005
14. Економіка підприємства. Навч. посіб. за ред. А. В. Шегди. К.: Знання-Прес, 2001. 335 с.
15. Захарченко В. І. Економіка підприємства. Практикум. Видавництво "Центр навчальної літератури" : К., 2012. 144 с.
16. Ковальов В. В. Економіка підприємства: підруч., 4-те вид., перероб. та доп. К. : КНЕУ, 2009. 247 с.

17. Примак Т.О. Економіка підприємства: Навчальний посібник. К.: „Вікар”, 2002. 176 с.

18. Харів П.С. Економіка підприємства: Збірник задач і тестів: Навч. посіб. 2-ге вид., стер.К.: Знання, 2006. 301 с.

Інформаційні ресурси

19. Держкомстат України Офіційний сайт.
URL:<http://www.ukrstat.gov.ua/>

20. Міністерство економіки України: Офіційний сайт. URL:
<http://www.me.gov.ua>

Голова фахової атестаційної комісії
з готельно-ресторанної справи



Ольга НІКОЛАЙЧУК