

МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ  
ТАВРІЙСЬКИЙ НАЦІОНАЛЬНИЙ УНІВЕРСИТЕТ  
ІМЕНІ В.І. ВЕРНАДСЬКОГО

Навчально-науковий інститут управління, економіки та природокористування  
Кафедра індустрії гостинності та сталого розвитку



ЗАТВЕРДЖУЮ  
Голова Приймальної комісії  
В.П. Казарін  
« 26 » 02 2021 р.

**ПРОГРАМА НАВЧАЛЬНИХ ДИСЦИПЛІН**

---

для проведення фахових випробувань для вступу на навчання за освітнім ступенем «бакалавр» спеціальності **241 «Готельно-ресторанна справа» (освітня програма «Готельно-ресторанна справа»)** на основі диплому за ОКР «молодший спеціаліст», ступеня «молодший бакалавр», ступеня «бакалавр»

**УХВАЛЕНО:**

На засіданні кафедри  
Індустрії гостинності та сталого розвитку  
протокол № 12 від « 27 » січня 2021 р.  
Зав. кафедри \_\_\_\_\_ І.О.Петровська

Київ – 2021

**Програма додаткових випробувань** для вступу на навчання за освітнім ступенем «бакалавр» спеціальності 241 «Готельно-ресторанна справа» (освітня програма «Готельно-ресторанна справа») на основі диплому за ОКР «молодший спеціаліст», ступеня «молодший бакалавр», ступеня «бакалавр». – К.: ТНУ імені В.І. Вернадського, 2021. - 9 с.

**Укладачі:**

І.О. Петровська – к. е. н., доцент, завідувач кафедри індустрії гостинності та сталого розвитку

І.О. Соколовська – к. т. н., доцент, доцент кафедри індустрії гостинності та сталого розвитку, гарант ОП «Готельно-ресторанна справа».

Розглянуто та ухвалено на засіданні Вченої Ради Таврійського національного університету імені В.І. Вернадського,  
протокол № від «\_\_\_» \_\_\_\_\_ 2021 року.

## ЗМІСТ

I. Загальні положення.....	4
II. Організаційно-методичні рекомендації.....	6
III. Перелік питань з окремих дисциплін та список літератури для підготовки до вступних випробувань.....	8

## **I. ЗАГАЛЬНІ ПОЛОЖЕННЯ**

Здобуття освітньо-кваліфікаційного рівня «бакалавр» спеціальності 241 Готельно-ресторанна справа на основі диплому за ОКР «молодший спеціаліст», здобутого за іншою спеціальністю, передбачає комплексний вступний екзамен з дисциплін: «Індустрія гостинності», «Основи готельно-ресторанної справи».

Програма комплексного екзамену розроблена з метою надання допомоги абітурієнтам в підготовці до його складання. Програма охоплює основну проблематику дисципліни, які дозволяють перевірити та оцінити необхідний рівень набутих знань та практичних навичок і є базовою для подальшого опанування бакалаврської програми. Під час складання даної програми враховувалися дисципліни циклу професійної підготовки, передбачені Освітньо-професійною програмою підготовки «молодший спеціаліст».

## **II. ОРГАНІЗАЦІЙНО-МЕТОДИЧНІ РЕКОМЕНДАЦІЇ**

На основі запропонованих питань із дисциплін «Індустрія гостинності», «Основи готельно-ресторанної справи» сформовано варіанти білетів комплексного екзамену, кожен з яких включає 2 теоретичних питання та 10 тестових завдань. Повна відповідь на кожне теоретичне запитання оцінюється в 40 балів. З усіх представлених на тест відповідей абітурієнт має обрати одну, яку він вважає вірною. Тестове завдання оцінюється в 12 балів. Неправильна відповідь балів не дає. Загальна сума усіх завдань дає можливість отримати максимум 200 балів. Після закінчення екзамену по кожному варіанту комісія визначає загальну суму балів за правильні відповіді.

Абітурієнт, який за сумою правильних відповідей набрав 100 балів і вище (до 200), вважається таким, що склав іспит. Тривалість екзамену 2 академічні години. Абітурієнту забороняється користуватися будь-якими носіями інформації.

### III. ПЕРЕЛІК ПИТАНЬ З ОКРЕМИХ ДИСЦИПЛІН ТА СПИСОК ЛІТЕРАТУРИ ДЛЯ ПІДГОТОВКИ ДО ВСТУПНИХ ВИПРОБУВАНЬ

#### ОСНОВИ ГОТЕЛЬНО-РЕСТОРАННОЇ СПРАВИ

**Мета вивчення дисципліни:** формування системи знань з діяльності готельного та ресторанного підприємств, його функціонування на ринку сфери обслуговування, організації готельного та ресторанного сервісу.

**Завдання дисципліни:** ознайомлення абітурієнтів з сучасним станом і тенденціями розвитку готельного та ресторанного господарства світу та України, класифікацією готельних та ресторанних підприємств; засвоєння основних принципів діяльності готельного та ресторанного підприємств.

**Предмет дисципліни:** стан сфери обслуговування, особливості функціонування підприємств сфери обслуговування та організації прийому, розміщення й обслуговування гостей.

#### Перелік теоретичних питань, що виносяться на комплексний екзамен

1. Сфера обслуговування: основні поняття.
2. Підприємства сфери обслуговування: характеристика.
3. Система класифікації готелів та інших засобів розміщення.
4. Сертифікація готельних підприємств.
5. Основні показники роботи готельних підприємств.
6. Матеріально-технічне забезпечення готельного підприємства.
7. Основні служби готелю і їх характеристика.
8. Удосконалення якості послуг в готельних підприємствах.
9. Формування зовнішнього середовища і інтер'єру готелів.
10. Специфіка готельного сектора.
11. Зміст основних понять готельного господарства.
12. Особливості розвитку міжнародних готельних мереж.
13. Характеристика основних типів підприємств готельного господарства.

14. Характеристика основних служб готелю.
15. Принципи діяльності готельного підприємства.
16. Основні фонди готельного господарства.
17. Ринок ресторанних послуг.
18. Розвиток ресторанного бізнесу: мета та завдання.
19. Критерії оцінювання успіху концепції ресторану.
20. Формування понятійного апарату та класифікації діяльності у сфері ресторанного господарства України.
21. Умови харчування і методи обслуговування.
22. Види діяльності ресторанів.
23. Формування оптимальної концепції ресторанного закладу.
24. Загальні тенденції розвитку ресторанного бізнесу.
25. Стандарти обслуговування: цілі та завдання.
26. Стандарти обслуговування для різних категорій співробітників професійного профілю співробітників.
27. Характеристика способів подавання страв і закусок у закладах ресторанного господарства.
28. Формування інтер'єру та екстер'єру закладів ресторанного господарства.
29. Професійна етика та етикет у сфері ресторанної та готельної справи.
30. Поняття корпоративної культури підприємств готельно-ресторанного бізнесу.

### **Список літератури для підготовки до вступних випробувань**

1. Лук'янов В. О. Організація готельно-ресторанного обслуговування: навч. посіб. / Лук'янов В. О., Мунін Г. Б.— К.: Кондор, 2012. — 344 с.
2. Нечаюк Л.І., Нечаюк Н.О. Готельно-ресторанний бізнес: менеджмент: Навч. посіб. К.: Центр навчальної літератури, 2006. 348 с.
3. Байлик С.І. Організація готельного господарства: підруч./ С. І. Байлик, І.М. Писаревський .-Харків: ХНУМГ ім. О. М. Бекетова, 2015. - 329 с.

4. Миськів Г. В. Організація готельного господарства: навч. посіб. / Миськів Г. В., Удуд І. Р., Паук О. Є.—Львів: Растр-7, 2017. — 179 с.
5. Організація ресторанного господарства: навч. посіб. / Л. В. Крилова. — Д.: ДонНУЕТ, 2013. — 402 с.
6. Організація обслуговування у закладах ресторанного господарства : підручник / Мазаракі А. А. та ін.; за заг. ред. Н. О. П'ятницької. — К. : Кондор, 2012. — 556 с

### **Інтернет-ресурси**

7. Державна служба України з питань безпечності харчових продуктів та захисту споживачів [Електронний ресурс]. – Режим доступу : <http://www.consumer.gov.ua/>
8. Офіційний сайт Міністерства економічного розвитку і торгівлі України: [Електронний ресурс]. – Режим доступу: <http://www.me.gov.ua>
9. Національна бібліотека імені В.І.Вернадського: [Електронний ресурс]. – Режим доступу: <http://www.nbuv.gov.ua/>

## **ІНДУСТРІЯ ГОСТИННОСТІ**

**Мета вивчення дисципліни:** формування у студентів системи знань основ гостинності, про сутність гостинності та її складові для практичної діяльності на ринку готельних та ресторанних послуг.

**Завдання дисципліни:** фундаментальні засади гостинності як явища та виду діяльності, історичні та методологічні передумови розвитку готельно-ресторанного бізнесу, особливості готельного та ресторанного господарства, типи закладів розміщення та харчування.

**Предмет дисципліни:** організація гостинності на ринку готельних та ресторанних послуг.

### **Перелік теоретичних питань, що виносяться на комплексний екзамен**

1. Гостинність як соціально-культурне та економічне явище.

2. Історія становлення та розвитку сфери гостинності.
3. Модель та основні концепції гостинності.
4. Індустрія гостинності: основні поняття і складові елементи.
5. Роль і місце гостинності в сфері послуг.
6. Еволюція індустрії гостинності.
7. Сучасний стан та перспективи розвитку індустрії гостинності.
8. “Гість” як головний об’єкт діяльності індустрії гостинності.
9. Значення нематеріального чинника в індустрії гостинності.
10. Інноваційні підходи до надання послуг в індустрії гостинності.
11. Історія розвитку індустрії гостинності в Україні.
12. Нормативно-правове регулювання діяльності індустрії гостинності.
13. Управління якістю в індустрії гостинності.
14. Готель як основна складова індустрії гостинності.
15. Індустрія харчування в індустрії гостинності.
16. Міжнародні стандарти якості в індустрії гостинності.
17. Проблеми і перспективи розвитку готельної індустрії.
18. Види сучасних засобів розміщення.
19. Системи класифікації готелів у світі.
20. Призначення готелів, їх розташування у структурі міста.
21. Класифікація підприємств харчування.
22. Місце закладів ресторанного господарства в індустрії гостинності.
23. Вплив розташування на розвиток ресторанних підприємств
24. Характеристика способів подавання страв і закусок у закладах ресторанного господарства.
25. Соціально-економічна ефективність ресторанного господарства.
26. Фактори впливу на ефективність ресторанного господарства України.
27. Особливості організації харчування туристів в закладах ресторанного господарства при готелях.
28. Кейтерінг як складова бізнесу в ресторанному господарстві.



29. Основні напрямки розвитку гостинності сучасного періоду у різних країнах світу.

30. Гостинність як основа конкурентоспроможності підприємств сфери гостинності.

### **Список літератури для підготовки до вступних випробувань**

1. Герасименко В.Г. Інноваційний потенціал підприємств туризму та готельного господарства /В.Г. Герасименко. -Одеса: ОНЕУ, 2017.-278 с.

2. Опря Б.О. Історія розвитку світового готельно-ресторанного бізнес: навч.-метод. посіб. для студентів I курсу екон. ф-ту, напряму підгот. "Готельно-ресторанна справа". Кам'янець-Подільський: Друкарня "Рута", 2018. 133 с.

3. Федорченко В.К., ДьороваТ.А. Історія туризму в Україні: навч. посіб. для студ. вузів К.: Вища школа, 2002. 195 с.

4. 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.

5. Русавська В. А. Гостинність в українській традиційній культурі: навч. посіб. / В. А. Русавська. – Київ: “Видавництво Ліра-К”, 2016. – 280 с.

6. Давидова О.Ю. Управління якістю продукції та послуг у готельноресторанному господарстві: підруч. Харків: Вид-во Іванченка І. С., 2018. 487 с.

### **Інтернет-ресурси**

7. Офіційний сайт Міністерства економічного розвитку і торгівлі України: [Електронний ресурс]. – Режим доступу: <http://www.me.gov.ua>

8. Державна служба статистики України [Електронний ресурс]. – Режим доступу : <http://www.ukrstat.gov.ua/>

9. Національна бібліотека імені В.І.Вернадського: [Електронний ресурс]. – Режим доступу: <http://www.nbuv.gov.ua/>