

МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ
КИЇВСЬКИЙ НАЦІОНАЛЬНИЙ УНІВЕРСИТЕТ ТЕХНОЛОГІЙ ТА
ДИЗАЙНУ

ЗАТВЕРДЖУЮ

Ректор

Іван ГРИЦЕНКО

«17» лютого 2022 р.



**ПРОГРАМА
ФАХОВИХ ВСТУПНИХ ВИПРОБУВАНЬ**

на здобуття освітнього рівня “магістр”
зі спеціальності 241 Готельно-ресторанна справа
освітня програма «Готельно-ресторанний бізнес»

РЕКОМЕНДОВАНО

вченою радою факультету
культурних і креативних індустрій

протокол від «17» лютого 2022 року
Протокол № 6

Антоніна ВЕРГУН

РОЗГЛЯНУТО ТА СХВАЛЕНО

на засіданні кафедри
туризму та готельно-ресторанного
бізнесу

протокол від «15» лютого 2022 року
Протокол № 10

Наталія БОРЕЦЬКА

I. ВСТУП

Згідно до вимог прийому вступників для підготовки за освітнім рівнем “магістр” вступні випробування здійснюються Державними екзаменаційними комісіями. До вступних випробувань допускаються особи, які мають базову освіту бакалавра, магістра (або освітній рівень спеціаліста).

Державна екзаменаційна комісія перевіряє професійну підготовку вступників, дає оцінку якості вирішення вступниками типових професійних задач, оцінює рівень знань та умінь, які забезпечують виконання типових завдань фахової діяльності.

Метою проведення вступних випробувань є забезпечення конкурсних засад при зарахуванні до КНУТД на навчання для здобуття освітнього рівня магістра зі спеціальності 241 «Готельно-ресторанна справа» шляхом встановлення рівня підготовленості вступників з професійно-орієнтованих дисциплін і оцінка рівня знань та умінь. Обов'язковою вимогою є вільне володіння державною мовою.

Предметом фахових вступних випробувань є знання та вміння, набуті при проходженні циклів нормативних дисциплін загальноєкономічної і професійної підготовки першого (бакалаврського) рівня зі спеціальності 241 «Готельно-ресторанна справа».

На фахові вступні випробування для вступу в магістратуру зі спеціальності 241 «Готельно-ресторанна справа» виносяться завдання з наступних дисциплін першого (бакалаврського) рівня підготовки:

1. Організація підприємницької діяльності в готельно-ресторанному бізнесі.
2. Маркетинг послуг.
3. Контроль якості харчових продуктів.
4. Проектування об'єктів готельно-ресторанного господарства.
5. Інфраструктура готельно-ресторанного бізнесу.

Характеристика та структура екзаменаційного білету

За структурою білет фахового вступного випробування складається з наступних елементів, які входять до кожного з екзаменаційних білетів :

теоретичні питання; до кожного з екзаменаційних білетів входить 2 теоретичних питання;

тести; до кожного з екзаменаційних білетів входить 20 тестових завдань; кожне тестове завдання сформульовано у вигляді запитання з 4-ма варіантами відповідей, один з варіантів відповідей є вірним.

Зразок структури екзаменаційного білету наведено в додатку 1.

2. ЗМІСТ ОСНОВНИХ ЗАВДАНЬ

2.1. Теоретичні питання

1. Економічна сутність і особливості послуги як товару.
2. Класифікація і систематизація послуг
3. Загальна характеристика основних видів послуг
4. Економічно-правове регулювання діяльності підприємств сфери послуг
5. Сутність та основні складові державного регулювання готельно-ресторанної справи в Україні.
6. Особливості формування попиту і пропозиції на готельно-ресторанні послуги.
7. Основні принципи та загальні підходи до класифікації підприємств готельно-ресторанного бізнесу в різних країнах світу.
8. Характеристика основних типів засобів розміщення.
9. Визначення та характеристика типів закладів ресторанного обслуговування.
10. Види та характеристика послуг закладів ресторанного обслуговування.
11. Відмінні особливості бару як типу закладу ресторанного бізнесу.
12. Види барів, їх характеристика.
13. Відмінні особливості ресторану як типу закладу ресторанного обслуговування. Особливості ресторанів різних класів.
14. Організація власного бізнесу у сфері послуг.
15. Процес підготовки, прийняття та реалізації управлінських рішень.
16. Моделі і методи прийняття управлінських рішень. Реалізація управлінських рішень.
17. Організація комунікаційних процесів у сфері обслуговування.
18. Організація персоніфікованого обслуговування клієнтів в засобах розміщення
19. Характеристика функції мотивації на підприємствах готельно-ресторанного бізнесу: сутність, теорії мотивації, їх особливості.
20. Управління конфліктними ситуаціями у сфері обслуговування.
21. Особливості організації праці в готельно-ресторанному бізнесі
22. Корпоративна культура та її елементи в управлінні персоналом закладів готельно-ресторанного бізнесу.
23. Особливості сфери послуг та її роль в економіці.
24. Становлення маркетингу послуг.
25. Маркетингове середовище, його вплив на діяльність закладів готельно-ресторанного бізнесу.
26. Особливості структуризації факторів зовнішнього середовища та їх впливу на діяльність закладів сфери обслуговування.

27. Елементи мікросередовища та внутрішнього середовища організації.
28. Аналіз кон'юнктури ринку.
29. Маркетингові дослідження - основа визначення ринкових можливостей готелів та ресторанів.
30. Маркетингові дослідження ринку послуг.
31. Конкурентне середовище підприємства готельно-ресторанного бізнесу.
32. Методичні прийоми побудови конкурентної карти ринку готельно-ресторанного бізнесу.
33. Класифікація споживачів послуг індустрії гостинності
34. Мотиви поведінки, що приводять споживачів до придбання послуг закладів готельно-ресторанного обслуговування.
35. Ознаки сегментації ринку готельного і ресторанного бізнесу.
36. Процес розробки та впровадження на ринок нової продукції: генерація ідей, відбір ідей, розробка концепції нового продукту готельного та ресторанного господарства.
37. Цінова політика закладів готельно-ресторанного бізнесу.
38. Особливості формування збутової політики закладів індустрії гостинності, фактори, що впливають на її ефективність.
39. Визначення та характеристика методів збуту: прямий (продаж без попереднього бронювання, продаж через службу бронювання готелю, продаж через центральну систему бронювання, електронна торгівля) та опосередкований збут (збут через різномірних посередників: туроператори і турагенти).
40. Особливості та специфічні інструменти проведення маркетингової комунікаційної політики закладами готельно-ресторанного бізнесу.
41. Позиціонування готельного (ресторанного) продукту на ринку, масове виробництво та комерційна реалізація.
42. Сутність, параметри і фактори підвищення «конкурентоспроможності» продукції та послуг закладів готельно-ресторанного господарства.
43. Загальні поняття про якість харчової продукції.
44. Правова основа контролю якості та безпечності харчової продукції.
45. Основні принципи державної політики гарантування якості та безпеки харчових продуктів.
46. Які фактори впливають на якісне обслуговування споживачів сфери послуг
47. Технологічне забезпечення якості кулінарної продукції.
48. Вимоги до якості готової продукції підприємств ресторанного обслуговування
49. Організація контролю якості обслуговування на підприємствах індустрії гостинності.
50. Концептуальні положення та моделі якості послуг в індустрії гостинності.

51. Система контролю якості в діяльності закладів готельного і ресторанного бізнесу.

52. Сучасні системи менеджменту безпечності харчової продукції та санітарного стану підприємств.

53. Система гарантування безпеки харчових продуктів НААСР.

54. Законодавство ЄС та України щодо харчової безпеки

55. Класифікація та типізація готелів й інших засобів розміщування готельного типу.

56. Класифікація та характеристика закладів ресторанного господарства.

57. Особливості архітектурних рішень готелів в залежності від їх розташування та типу будівлі.

58. Об'ємно - планувальні рішення основних типів засобів розміщення.

59. Функціональна організація приміщень підприємства готельного господарства.

60. Організація нежитлових груп приміщень. Організація приміщень вестибюльної групи.

61. Організація приміщень житлової групи.

62. Основні вимоги до організації номерного фонду.

63. Основи автоматизації процесу прийому і розміщення туристів у готелі.

64. Особливості організації роботи служби прийому і розміщення готельних підприємств.

65. Особливості організації роботи служби бронювання і резервування місць у готелях.

66. Особливості організації роботи служби обслуговування в готелі.

67. Моделювання основного технологічного процесу виробництва готельних послуг.

68. Моделювання основного технологічного процесу споживання готельних послуг.

69. Визначення складу приміщень для основних та додаткових служб засобу розміщення.

70. Найголовніші блоки функціональних приміщень готельного господарства.

71. Проектування закладів ресторанного господарства при готелі.

72. Основи технологічного процесу обслуговування споживачів у закладах ресторанного бізнесу.

73. Оптимізація меню як складова стратегічного планування діяльності закладів ресторанного обслуговування.

74. Технологічні вимоги до складання меню для закладів різного типу ресторанного обслуговування.

75. Особливості розробки меню для різного контингенту споживачів підприємств ресторанного обслуговування.

76. Технічне оснащення та автоматизація діяльності готелів та ресторанів
77. Характеристика інженерних систем закладів готельно-ресторанного бізнесу.
78. Фактори, що впливають на вибір організаційно-правової форми діяльності готельно-ресторанного комплексу.
79. Основні фактори, які впливають на прибуток і рентабельність операційної діяльності готелю та його виробничих підрозділів.
80. Історичний розвиток інфраструктури готельно-ресторанних господарств
81. Готельний бізнес у портретах видатних організаторів: Рітца, Елсворта Мілтона Статлера, Джона Уїлларда, Марріотта, Конрада Хілтона та інших
82. Склад і принципи формування інфраструктури готельних та ресторанних комплексів
83. Основні види інфраструктури готельного підприємства: соціальна інфраструктура, виробнича інфраструктура, структурні елементи системи технічного обслуговування підприємства.
84. Основні екзогенні та ендогенні фактори впливу на формування інфраструктури готельно-ресторанного бізнесу
85. Інфраструктура різних типів засобів розміщення.
86. Спеціальні форми обслуговування, які використовуються в закладах готельно-ресторанного бізнесу.
87. Класифікація додаткових послуг в готелі.
88. Особливості формування організації інфраструктурних елементів спеціалізованих засобів розміщення
89. Вплив інфраструктури на сервіс-обслуговування та досягнення стійкої ефективної діяльності закладів готельно-ресторанного бізнесу
90. Класифікація постачальників сировини та продовольчих товарів у заклади готельно-ресторанного бізнесу.
91. Організація постачання та логістична діяльність підприємств готельного та ресторанного бізнесу.
92. Організація складського господарства в готелях та ресторанах.
93. Санітарно-гігієнічні вимоги щодо утримання закладів готельно-ресторанного господарства та особистої гігієни персоналу.

Тестові завдання

Тестові завдання мають форму питань з чотирма наведеними варіантами відповідей, з яких належить обрати один варіант відповіді, як вірний.

Базові варіанти постановки питань у тестових завданнях є наступними:

1. Особливостями сфери послуг в сучасних умовах господарювання є:
2. Послуга – це:
3. Класифікація підприємств готельного господарства за категоріями – це:
4. Визначити поширені у міжнародній практиці форми управління підприємствами індустрії гостинності:
5. Для підприємств готельного господарства договір франчайзингу, крім економічних аспектів господарської діяльності, визначає:
6. Готельний консорціум – це:
7. Фактори, що впливають на вибір організаційної структури готельного підприємства:
8. В якому порядку реалізуються основні (загальні) функції менеджменту готельного підприємства?
9. Стратегічні рішення визначають:
10. Показником соціально-економічної ефективності менеджменту підприємства є:
11. З погляду маркетингу товар (послуга) - це:
12. Маркетингове дослідження внутрішнього середовища підприємства – це:
13. Здійснення сегментації ринку готельних та ресторанних послуг полягає у:
14. З метою обґрунтування напрямків своєї діяльності готель повинен дослідити життєвий цикл своїх послуг. Це:
15. Позиціонування – це:
16. Анкета – це:
17. Маркетингове дослідження зовнішнього середовища підприємства полягає у:
18. Кон'юнктура ринку послуг – це:
19. Сукупність властивостей готельно-ресторанної послуги, які зумовлюють можливість задовольняти конкретні потреби споживача називають:
20. Здатність послуги бути виділеною споживачем з сукупності аналогічних послуг на ринку це:
22. Харчовий продукт – це:
23. Що означає забезпечення якості?
24. На чому формуються внутрішні цілі забезпечення якості?
25. Методи знаходження значень показників якості продукції за способами одержання інформації поділяються на:
26. Основні фактори, що впливають на якість продукції:
27. Основні принципи державної політики гарантування якості та безпеки харчових продуктів:
28. На що спрямована стандартизація харчових продуктів?

29. Хто здійснює лабораторний контроль якості продукції підприємств ресторанного бізнесу?

30. Які задачі контролю якості продукції підприємств ресторанного бізнесу?

31. Основними показниками якості харчових продуктів є:

32. Основою для розвитку послуг готельного бізнесу є:

33. Згідно з Правилами користування готелями й аналогічними засобами розміщення та надання готельних послуг, забуті речі проживаючих перш ніж передаються у відповідні державні органи для реалізації або знищення, про що складається акт установленної форми, зберігаються в готелі:

34. Сертифікація послуг підприємств готельного обслуговування слугує:

35. За рекомендацією ВТО одним із критеріїв, що визначає категорію малих готельних підприємств, є:

36. Типізація підприємств готельного господарства – це:

37. Укажіть сукупність загальних характерних ознак виробничо-торговельної діяльності закладу ресторанного господарства, що визначають поняття “тип закладу”:

38. Визначте поняття «клас закладу ресторанного господарства» -

39. Наведені в Національному стандарті України вимоги до кожної категорії готелів є:

40. Земельна ділянка, обрана для будівництва готельного підприємства, повинна мати:

50. Для вибору типів закладів ресторанного обслуговування при готельних підприємствах використовують ряд критеріїв, найбільш важливим серед яких є:

51. Сфера товарного обміну, де за допомогою купівлі-продажу товарів реалізуються суспільні потреби – це:

52. Сукупність галузей, підгалузей і служб, які створюють умови для ефективного функціонування сервісних підприємств - це:

53. Інфраструктура ринку послуг за об'єктом обслуговування класифікується на:

54. Сприяння укладанню угод між продавцем і покупцем товару або здійснення угод за дорученням третіх осіб в інтересах продавця або покупця – це:

55. Посередники, що підписують контракти з третіми особами від свого імені, але за рахунок довірителя – це:

56. На абсолютні та відносні розміри товарних запасів закладу ресторанного господарства впливають:

57. Упорядкований ринок, що знаходить своє відображення у правилах торгівлі у процесі купівлі-продажу товарів, це:

58. Експертні, управлінські, маркетингові послуги входять у групу:

59. Надання виробничих, комерційних, науково-технічних та інших послуг спеціалізованими інженерно-консультативними фірмами:

60. Вид торгівельно-посередницьких послуг, що передбачає публічний продаж послуг за попередньо встановленими правилами та суперництво між покупцями:

3. ПОРЯДОК ПРОВЕДЕННЯ ФАХОВИХ ВСТУПНИХ ВИПРОБУВАНЬ ТА КРИТЕРІЇ ОЦІНЮВАННЯ

Порядок проведення фахових вступних випробувань. Фахові вступні випробування проводяться у письмовій формі. На підготовку письмових відповідей надається три академічні години. Підготовка відповідей – в академічній аудиторії в присутності членів екзаменаційної комісії.

Письмові відповіді повинні бути акуратно і розбірливо написані ручкою на спеціально проштемпельованих аркушах формату А4 (виданих безпосередньо на початку випробувань). На кожному із аркушів студентом зазначається номер варіанту завдання та прізвище, ім'я та по-батькові студента.

Критерії оцінювання результатів вступних іспитів. Підсумкова оцінка визначається за 200-бальною шкалою та за шкалою ECTS на закритому засіданні державної екзаменаційної комісії.

При цьому спираються на наступні критерії:

Теоретичні питання:

Шкала оцінювання	Критерії оцінювання
50	Правильна вичерпна відповідь на поставлене питання, продемонстровано глибокі знання понятійного апарату і літературних джерел, уміння аргументувати свою відповідь, наведено приклади
40	В основному відповідь на поставлене питання правильна, але є несуттєві неточності
30	Відповідь на поставлене питання загалом наведено, але немає переконливої аргументації відповіді, характеристики певних об'єктів
20	Відповідь показує посереднє знання основного програмного матеріалу, містить суттєві помилки при трактуванні понятійного апарату
10	Відповідь на питання неповна та містить суттєві помилки
0	Відповідь неправильна або відсутня

Тестові завдання містять лише одну правильну відповідь. Правильна відповідь оцінюється в 5 балів.

ПІДСУМКОВА ШКАЛА ОЦІНЮВАННЯ

Оцінка у балах	Оцінка за шкалою ECTS	Оцінка за національною шкалою
180-200	A	відмінно
160-179	B	добре
150-159	C	
120-149	D	задовільно
100-119	E	
0-99	F	не склав

4. ЛІТЕРАТУРНІ ДЖЕРЕЛА

Основна література:

1. Андренко І. Б. Менеджмент готельно-ресторанного господарства: підручник / І. Б. Андренко, О. М. Кравець, І. М. Писаревський ; Харк. нац. ун-т міськ. госп-ва ім. О. М. Бекетова. – Х.: ХНУМГ, 2014. – 431с.
2. Архіпов В. В. Організація обслуговування у закладах ресторанного господарства: навч. посібник / В. В. Архіпов, В. А. Русавська. – 2-ге вид. – К.: Центр учбової літератури, 2012. – 342 с.
3. Архіпов В. В., Іванникова Т. В., Архіпова А. В. Ресторанна справа: Асортимент, технологія і управління якістю в сучасному ресторані. Навчальний посібник. – К. : Фірма "ІЙКОС", Центр навчальної літератури, 2019. – 382 с.
4. Архіпов В. В., Русавська В. А. Організація обслуговування у закладах ресторанного господарства: навч. посібник. 2-е вид. Київ: Центр учбової літ., 2012. 342 с.
5. Байлик С. І., Писаревський І. М. Організація готельного господарства: підручник / Харків. нац. ун-т міськ. госп-ва ім. О. М. Бекетова. Харків: ХНУМГ ім. О. М. Бекетова, 2015. 329 с.
6. Белов, М.А., Антанец, О.В., Шевчук, І.А., Кухта, А.А. Управління виробничою інфраструктурою. Навч. посібник. - К.: КНЕУ, 1997. – 208 с
7. Белявцев, М.І. Інфраструктура товарного ринку: навч. посібник для студ. вузів . – К.: Центр навч. літ-ри, 2005. - 410 с.
8. Богаддин-Малых В. В. Маркетинг и управление в сфере туризма и социально-культурного сервиса: туристические, гостинично- ресторанные и развлекательные комплексы: учеб.-метод. пособие / В. В. Богалдин-Малых. - М.: Изд-во МПСИ, 2004. – 559 с.
9. Бойко М. Г. Гопкало Л. М. Організація готельного господарства: підручник / Київ. нац. торг.-екон. ун-т. Київ: 2006. 448 с.
10. Варипаєва Л. М. Інфраструктура готельного і ресторанного господарства: методичні рекомендації для самостійного вивчення дисципліни. Хпраків, 2015, 74 с.
11. Галасюк С. С. Організація готельного господарства [Текст] : навч.-практ. посіб. / С. С. Галасюк, С. Г. Нездоймінов ; Одес. нац. екон. ун-т. - Київ : Гуляєва В. М., 2019. – 202 с.
12. Гігієна та санітарія закладів ресторанного господарства: навч. посібн. для здобувачів вищої освіти / В.В. Євлаш, М.П. Головка, О.П. Прісс, М.Л. Серік, Б.О. Старостенко, Газзаві-Рогозіна Л.В. – Х.: ХДУХТ, 2020. –246 с.
13. Господарський кодекс України від 16.01.2003 № 436-IV зі змінами та доповненнями. – Режим доступу: <http://zakon5.rada.gov.ua/laws/show/436-15>
14. Давидова О. Ю. Управління якістю продукції і послуг у готельно-ресторанному господарстві: підручник / О. Ю. Давидова. Х.: Вид-во: Іванченка І. С., 2018. – 488 с.
15. Давидова О. Ю., Писаревський І. М., Ладигенська Р. С. Управління якістю продукції та послуг у готельно-ресторанному господарстві: навч. посібник / Харк. нац. акад. міськ. госп-ва. Харків: ХНАМГ, 2012. 414 с.

16. ДБН В 2.2-20:2008. Готелі. Будинки і споруди.
17. ДБН В.22.-25:2009. Підприємства харчування (заклади ресторанного господарства).
18. Джанджугазова Е.А. Маркетинг в індустрії гостеприимства : учеб. пособие / Е.А. Джанджугазова. - М. : Издат. центр «Академия», 2003.
19. Димань Т.М. Безпека продовольчої сировини і харчових продуктів / Т.М. Димань, Т.Г. Мазур. – К.: «Видавничий центр «Академія», 2011 – 517.
20. ДСТУ 4268:2003 «Послуги туристичні. Засоби розміщення. Загальні»
21. ДСТУ 4269:2003 «Класифікація готелів».
22. ДСТУ 4281:2004. Заклади ресторанного господарства. Класифікація.
23. Дурович А.П. Маркетинг готиниц и ресторанов: учеб. пособие / А.П. Дурович. - М. : Новое знание, 2005. - 632 с.
24. Іщенко, Т. І. Проектування закладів ресторанного господарства : конспект лекцій для студ. спеціальності 8.05170113 «Технології в ресторанному господарстві» ден. форми навч. / Т. І. Іщенко, Н. П. Лазоренко. – К. : НУХТ, 2014. – 78 с.
25. Ковешніков В. С. Організація готельно-ресторанного господарства [Текст] : навч. посіб. / Ковешніков В. С., Матвієнко А. Т., Разметова О. Г. - Київ : Ліра-К, 2018. – 563 с.
26. Мальська М. П., Кізіма В. Л., Жук І. З. Управління сферою готельного господарства: теорія та практика: підручник / М. П. Мальська, В. Л. Кізіма, І. З. Жук.– К.: ЦУЛ, 2017. – 336 с.
27. Мальська М.П. Управління сферою готельного господарства: теорія та практика [Текст]: підручник / М. П. Мальська, В. Л. Кізіма, І. З. Жук. - Київ : ЦУЛ, 2018. - 336 с.
28. Мальченко В.М. Маркетинг послуг: навч. посіб. – К.: КНЕУ, 2016. – 360 с.
29. Маркетинг у готельно-ресторанному господарстві : опорний конспект лекцій / уклад. Л.М. Гопкало, О.В. Полтавська. – К. : КНТЕУ, 2008. – 65с.
30. Методи контролю харчових продуктів: навч. посіб. / Т.А. Королюк, С.І. Усатюк, Т.А. Костінова, І.М. Філіпченко. – К.: НУХТ, 2019. – 146.
31. Методи контролю якості харчової продукції: навчальний посібник / [О.І. Черевко, Л.М. Крайнюк, Л.О. Касілова та ін.]; за заг. ред. Л.М. Крайнюк; Харківський державний університет харчування та торгівлі, СНАУ. – Суми : Університетська книга, 2021. – 512 с.
32. Момот О.І. Менеджмент якості та елементи системи якості: Навч. посібн. - К. ЦУЛ, 2007. – 368 с.
33. Моргулець О.Б. Менеджмент у сфері послуг : навч. посіб. / О.Б. Моргулець. – К. : Центр учб. л-ри, 2012. – 383 с.
34. Новикова І.В. Маркетинг сфери послуг: Навч. посібник. — К. : Видавництво Європейського університету, 2018. — 71 с.
35. Організація готельно-ресторанного господарства [Текст]: навч. посіб. / В. С. Ковешніков, А. Т. Матвієнко, О. Г. Разметова. - Київ: Ліра-К, 2019. - 564 с.
36. Пілюшенко В.Л. Маркетинг послуг : навч.-метод. комплекс / Пілюшенко В.Л., Сердечна Л.В., Араkelова І.О. – Донецьк: Ноулідж, Донец. від-ня, 2016. – 203 с.

37. Правила користування готелями і надання готельних послуг в Україні (наказ Державного комітету України з житлово-комунального господарства і Державного комітету України з туризму №77\44 від 10.09.96).
38. Правила користування готелями й аналогічними засобами розміщення та надання готельних послуг (Наказ Державної туристичної адміністрації №19 від 16.03.2004 р).
39. Про захист прав споживачів: Закон України від 12.05.1991 № 1023- XII зі змінами та доповненнями. – Режим доступу: <http://zakon3.rada.gov.ua/laws/show/1023-12>
40. Про підприємництво: Закон України від 07.02.1991 № 698-ХІІ зі змінами та доповненнями. – Режим доступу: <http://zakon0.rada.gov.ua/laws/show/698-12>
41. Проектування готелів : навч. посіб. [для вищ. навч. закл.] / А. А. Мазаракі, М. І. Пересічний, С. Л. Шаповал та ін. ; за ред. А. А. Мазаракі. – Київ : Київ. нац. торг-екон. ун-т, 2012. – 340 с.
42. Проектування підприємств готельно-ресторанного господарства : навч. посіб.: [для вищ. навч. закл.] видання 2-е перероблене і доповнене / [Н.О. П'ятницька, Н.М.Зубар, Г.Т. П'ятницька, Л.Г.Агафонова, Н.В.Бунтова та ін.]; за заг. ред. Н.О. П'ятницької, Н.М. Зубар. К.:Кондор, 2016. – 407 с.
43. Сахно, Євгеній Юрійович. Менеджмент сервісу: теорія та практика [Текст]: навч. посіб. / Є. Ю. Сахно, М. С. Дорош, А. В. Ребенок. - К.: ЦУЛ, 2010. - 328 с.
44. Ткаченко Л.В. Маркетинг послуг : Підруч. для студ. вищ. навч. закл. — К.: ЦНЛ, 2018. — 191 с.
45. Топольник В. Г. Управління якістю продукції та послуг в готельно-ресторанному господарстві: навчальний посібник [Текст] / В. Г. Топольник. – Львів : Магнолія 2012. –328 с.
46. Тягунова Н.М., Юрко І.В. Основи підприємництва. Навчальний посібник. - К.: НМЦ "Укоопосвіта", 2012. - 162с.
47. Хмурова, Вікторія Валентинівна. Менеджмент підприємницької діяльності [Текст]: навч. посіб. для студ. вищих навч. закладів / В. В. Хмурова. - К. : КНУТД, 2011. - 247с.

Додаткова література:

1. Архіпов В. В. Організація обслуговування у закладах ресторанного господарства: навч. посібник / В. В. Архіпов, В. А. Русавська. – 2-ге вид. – К.: Центр учбової літератури, 2012. – 342 с.
2. Архіпов В. В. Організація обслуговування у закладах ресторанного господарства : навч. посібник / В. В. Архіпов, В. А. Русавська. – 2-ге вид. – К. : Центр учбової літератури, 2012. – 342 с.
3. Безуглий І. В. Практикум з дисципліни «Організація готельного господарства» / уклад. І. В. Безуглий. – Чернігів: ЧНТУ, 2017. – 28 с.
4. Бірта Г.О. Генно-модифіковані організми: за і проти. [текст] : навч. посіб. / Г.О, Бірта, Ю.Г, Бургу. – К.: «Центр учбової літератури», 2020. – 128 с.

5. Галасюк С. С. Організація готельного господарства [Текст]: навч.-практ. посіб. / С. С. Галасюк, С. Г. Нездоймінов; Одес. нац. екон. ун-т. - Київ : Гуляєва В. М., 2019. – 202 с.
6. Данько Н. І., Парфіненко А. Ю., Подлепіна П. О., Вишневська О. О. Основи готельно-ресторанної справи: навчальний посібник / [за заг. ред. А. Ю. Парфіненка]. Харків: ХНУ імені В. Н. Каразіна, 2017. 288 с.
7. ДСТУ ISO 22000:2007 «Система управління безпечністю харчових продуктів» Вимоги до будь-яких організацій харчового ланцюга. Надано чинності згідно наказу Держспоживстандарту України від 2 квітня 2007 р. №2 72 з 2007-08-01 [Електронний ресурс] - Режим доступу: <http://www.uaq.org.ua/>.
8. Круль Г.Я. Основи готельної справи: навч посібник. Київ: Центр учбової літератури, 2011. 368 с.
9. Левицька І. В. Готельна справа [Текст] : навч. посіб. / Левицька І. В., Корж Н. В., Онищук Н. В. ; Київ. нац. торг.-екон. ун-т, Вінниц. торг.-екон. ін-т. - Вінниця : Едельвейс і К, 2015. – 579 с.
10. Лук'янов В. О. Організація готельно-ресторанного обслуговування: навч. посібник / В. О. Лук'янов, Г. Б. Мунін. – 2-ге вид. переробл. і допов. – К.: Кондор, 2012. – 346 с.
11. Мальська М. П. Готельний бізнес: теорія та практика : підручник / М. П. Мальська, І. Г. Пандяк. – 2-ге вид., переробл. та допов. – К. :Центр учбової літератури, 2012.–472 с.
12. Мальська М. П. Ресторанна справа: технологія та організація обслуговування туристів (теорія та практика): підручник / М. П. Мальська, О. М. Гаталяк, Н. М. Ганич. – К.: Центр учбової літератури, 2013. – 304 с.
13. Мальська М. П., Пандяк І. Г. Готельний бізнес: теорія та практика: підручник. 2-е вид., перероб. та доп. Київ: Центр учбової літератури, 2012. 472 с.
14. Організація готельного господарства : навч. посібник / О. М. Головка, Н. С. Кампов, С. С. Махлинець, Г. В. Симочко. – К.: Кондор, 2012. – 338 с.
15. Організація та моделювання процесів розвитку готельно-ресторанного бізнесу [Текст]: кол. монографія / [І. В. Савельєва та ін.]; Одес. нац. мор. ун-т. - Одеса : ОНМУ, 2019. – 283 с.
16. Практикум із загальної мікробіології / О.С. Радченко, Л.Г. Степура, І.В. Домбровська, І.М. Фуртат, Л.О. Михальський.. – Київ : Фітосоціоцентр, 2011. – 168 с.
17. Пуцентейло П.Р. Економіка і організація туристично-готельного підприємництва: навч. посібник. Київ: ЦУЛ, 2007. 300 с.
18. Харчова біотехнологія: підручник / Т.П. Пирог, М.М. Антонюк, О.І. Скроцька, Н.Ф. Кігель. – К.: Видавництво Ліра-К, 2017. – 408 с.

Інформаційні ресурси:

1. Всеукраїнський Союз асоціацій, підприємств та організацій туристичної сфери «УкрСоюзТур» [Електронний ресурс]. – URL: [http:// www.travel.com.ua/](http://www.travel.com.ua/)
2. Українська інформаційна система [Електронний ресурс]. – URL: [http:// www.utis.com.ua](http://www.utis.com.ua)

3. Готелі та готельні мережі [Електронний ресурс]. – URL: <http://www.hotels.net>.
5. Приклади проектів [Електронний ресурс]. URL: <http://comfortdeluxe.ua/uk/dyzajn-interieru/pryklady-vykonanyh-proektiv/>
6. Склад та зміст проектної документації на будівництво. Державні будівельні норми України [Електронний ресурс]. URL: http://teplodim.info/upload/blocks/dbn-a-2-2-3-2014_pdf_1435062567.pdf/
7. Система комп'ютерного бронювання всіх сегментів туру [Електронний ресурс]. – URL: <http://www.travelocity.com>
8. Система прийняття рішень для турагентств та їх клієнтів [Електронний ресурс]. – URL: <http://www.leisureplan.com>
9. Склад та зміст проектної документації на будівництво. Державні будівельні норми України [Електронний ресурс]. URL: http://teplodim.info/upload/blocks/dbn-a-2-2-3-2014_pdf_1435062567.pdf
10. Спілка сприяння розвитку сільського зеленого туризму [Електронний ресурс]. – URL: <http://www.greentour.com.ua>
11. Туризм у світі [Електронний ресурс]. – URL: <http://www.worldhotel.com>

МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ
КИЇВСЬКИЙ НАЦІОНАЛЬНИЙ УНІВЕРСИТЕТ ТЕХНОЛОГІЙ ТА
ДИЗАЙНУ

Кафедра туризму та готельно-ресторанного бізнесу

ЗАТВЕРДЖУЮ
Ректор
Іван ГРИЩЕНКО

«___» _____ 2022 р.

ЗАВДАННЯ ДЛЯ ФАХОВОГО ВСТУПНОГО ВИПРОБУВАННЯ

для здобуття освітнього рівня «магістр»
зі спеціальності 241 «Готельно-ресторанна справа»
освітня програма «Підприємництво в готельно-ресторанному бізнесі»

ВАРІАНТ № ___

1. Надати розгорнуті відповіді за питаннями:

1. Вплив інфраструктури на сервіс-обслуговування та досягнення стійкої ефективної діяльності закладів готельно-ресторанного бізнесу.
2. Сутність та основні складові державного регулювання готельно-ресторанної справи в Україні.

2. Надати відповіді за нижченаведеними тестовими завданнями: обрати одну правильну відповідь і представити наступним чином

№ питання	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
Правильна відповідь										

Затверджено на засіданні кафедри туризму та готельно-ресторанного бізнесу
Протокол № 10 від “15” лютого 2022 р.

Завідувач кафедри туризму
та готельно-ресторанного бізнесу

Наталія БОРЕЦЬКА