

ВИЩИЙ НАВЧАЛЬНИЙ ЗАКЛАД УКООПСПЛКИ
«ПОЛТАВСЬКИЙ УНІВЕРСИТЕТ ЕКОНОМІКИ І ТОРГІВЛІ»

Приймальна комісія

ЗАТВЕРДЖУЮ

Ректор університету

д.і.н., професор _____ О.О. Нестуля

«___» _____ 2016 р.

ПРОГРАМА
фахових вступних випробувань

для вступу на навчання

за ступенем «Магістр»

Спеціальність «Готельно-ресторанна справа»

Освітня програма «Готельно-ресторанна справа»

Рекомендовано до затвердження

на засіданні приймальної комісії

протокол № 59 від «23» грудня 2016 р.

Відповідальний секретар

приймальної комісії

О.С. Куцевол

Упорядники: Капліна Т.В. д.т.н., професор кафедри готельно-ресторанної та курортної справи;
Дубова Г.Є., к.т.н., доцент кафедри готельно-ресторанної та курортної справи.

Рецензенти: Склад Г.П., д.е.н., професор кафедри туристичного та готельного бізнесу;
Іщенко Н.В., к.т.н., доцент кафедри технології харчових виробництв і ресторанного господарства.

Розглянуто на засіданні кафедри
Готельно-ресторанної та курортної
справи «21» грудня 2016 р.,
протокол № 4
Зав. кафедри _____ проф. Т.В. Капліна

Зміст

1. Пояснювальна записка.....	4
2. Перелік питань, що виносяться на вступне випробування.....	5
3. Критерії оцінювання.....	9
4. Список рекомендованої літератури.....	10

Пояснювальна записка

Освітньою програмою «Готельно-ресторанна справа» при вступі на навчання за ступенем «Магістр» для випускників, що мають диплом бакалавра, передбачається складання вступного екзамену.

Перелік питань для підготовки до іспиту базується на навчальному матеріалі фундаментальних і спеціальних дисциплін, що навчались за ступенем бакалавра.

Мета фахових вступних випробувань. Вступ на навчання за ступенем «Магістр» полягає у визначенні рівня підготовленості вступників, які бажають навчатись у Полтавському університеті економіки і торгівлі за спеціальністю «Готельна і ресторанна справа» освітньою програмою «Готельно-ресторанна справа».

Вимоги до здібностей і підготовленості абітурієнтів. Для успішного засвоєння освітньо-професійної програми «Магістр» абітурієнти повинні мати базову вищу освіту та здібності до володіння знаннями, уміннями і навичками при вивченні природничо-наукових, соціально-економічних дисциплін, професійної та практичної підготовки.

Характеристика змісту програми. Програма фахових вступних випробувань базується на освітньо-професійній програмі підготовки бакалавра з напрямку підготовки «Готельно-ресторанна справа» та одночасно відображає вимоги до студентів рівня підготовки «Магістр», визначених у галузевих стандартах вищої освіти.

Порядок проведення фахових вступних випробувань визначається Положенням про приймальну комісію ПУЕТ та Положенням про предметні екзаменаційні та фахові атестаційні комісії з проведення вступних випробувань.

Перелік питань, що виносяться на вступне випробування

Навчальна дисципліна «Основи наукових досліджень та технічної творчості»

1. Дати визначення поняття «наука». Форми і методи наукового пізнання.
2. Обґрунтуйте наукові проблеми, що вирішуються в підприємствах готельно-ресторанного господарства.
3. Методика індексування за УДК.
4. Поняття «системний підхід» та «системний аналіз».
5. Поясніть вибір методів обробки та аналізу результатів досліджень.
6. Теоретичні методи дослідження: аналіз, синтез, індукція, дедукція.
7. Наукові ступені та вчені звання в Україні.
8. Поясніть критерії вибору теми дослідження, такі як актуальність, новизна, перспективність, ефективність.
9. Використання математичних методів у дослідженнях. Елементи теорії планування експерименту.
10. Наукова інформація та способи її пошуку. Етапи пошуку інформації.
11. Методи емпіричного дослідження: спостереження, експеримент, порівняння, опис, вимірювання.
12. Правила оформлення ілюстрацій (таблиць, графіків, діаграм, схем, малюнків), списку використаної літератури.
13. Інформаційна база наукових досліджень і методика відбору матеріалів.
14. Порядок оформлення заявки на винахід.
15. Складання плану дослідження. Попередня оцінка результативності дослідження.
16. Особливості структури наукових творів. Тези наукової доповіді. Правила їх написання.
17. Оформлення результатів роботи і підготовка наукового звіту.
18. Електронні каталоги, реферативні журнали. Призначення, структура та правила роботи з джерелами інформації.
19. Апробація і впровадження результатів наукового дослідження.
20. Ефективність наукових досліджень.
21. Наукові школи та їх роль у науці.
22. Прийоми викладення матеріалів наукового дослідження. Мова та стиль наукової роботи.
23. Елементи теорії планування експерименту.
24. Визначення предмета та об'єкта дослідження.
25. Поняття наукової проблеми.

Навчальна дисципліна «Організація готельного господарства»

1. Охарактеризуйте законодавчі акти, що регулюють сферу послуг. Охарактеризуйте документи, що визначають державне регулювання розвитку туристичної сфери в Україні.
2. Приміщення житлової групи підприємств готельного господарства.
3. Перелічіть та розкрийте сутність факторів, що визначають кількісно-якісний склад приміщень у підприємствах готельного господарства.
4. Основні групи приміщень підприємств готельного господарства.
5. Розкрийте суть, значення організації ресторанного господарства в індустрії гостинності.
6. Визначить місце та роль готельного господарства в туристичній сфері. Принципи озеленення приміщень у підприємствах готельного господарства.
7. Адміністративна група приміщень підприємств готельного господарства. Дайте характеристику видам декоративного мистецтва, які використовують в оформленні інтер'єру приміщень.
8. Охарактеризуйте особливості організації та функціонування підприємств ресторанного господарства, що обслуговують туристів.
9. Класифікація підприємств готельного господарства за категоріями. Сутність фактора «соціальна орієнтація» підприємства готельного господарства.
10. Дайте характеристику документам, що регламентують присвоєння підприємствам готельного господарства певної категорії. У чому полягає типізація підприємств готельного господарства?
11. Проблеми, які постають у діяльності підприємств готельного господарства.
12. Класифікація за типами підприємств готельного господарства. Як тривалість перебування гостей у підприємствах готельного господарства впливає на визначення його типу?
13. Дайте характеристику категоріям номерів у підприємствах готельного господарства. Як підприємства готельного господарства поділяються за типами у світовій практиці?
14. Простежте взаємозв'язок мети подорожі туристів і типу підприємства готельного господарства, що їх обслуговує. Дайте визначення поняття «готелі для відпочинку».
15. Дайте характеристику туристичним готельним підприємствам. Поясніть сутність фактора «місткість (потужність)» підприємства готельного господарства.
16. Які існують особливості організації підприємств готельного господарства для сімейного відпочинку? У чому полягає специфіка організації лікувально-оздоровчого засобу розміщення?
17. Дайте характеристику туристичним готельним підприємствам. Які туристичні готелі відносять до спеціалізованих і чому? Дайте

- характеристику організації туристсько-екскурсійних підприємств готельного господарства.
18. Дайте характеристику організації спеціалізованих підприємств готельного господарства. Розкрийте сутність загальних вимог до підприємств готельного господарства всіх категорій.
 19. Готельне господарство світових регіонів (Африка, Америка, Східна Азія, район Тихого океану, Європа, Близький Схід). Закордонний досвід типізації готелів.
 20. Сучасний стан готельного господарства України.
 21. Різноманітні послуги, що надаються в готельному господарстві. Закордонний досвід організації додаткових послуг у готельному господарстві.
 22. Місцезнаходження як фактор впливу на тип готелю. Характеристика основних вимог до готелів.
 23. Джерела фінансування матеріально-технічної бази готельного господарства в сучасних умовах. Особливості укладання господарчих зв'язків у готельному господарстві різних форм власності.
 24. Психологія обслуговування в готельному господарстві. Естетика готельного господарства. Культура поведінки працівників готелю.
 25. Порядок бронювання і резервування місць у готелях. Соціально-економічна роль реклами.

Навчальна дисципліна «Проектування об'єктів готельно-ресторанного господарства»

1. Загальні вимоги до проектування об'єктів готельно-ресторанного господарства. Характеристика понять: проект, проектна документація, передпроектні роботи, проектні роботи. Характеристика понять: інвестор, замовник, проектувальник.
2. Призначення та склад вихідних даних для виконання проектно-вишукувальних робіт. Характеристика основних даних та вимог, які містить завдання на проектування, порядок його складання та затвердження.
3. Нормативна документація та законодавча база, яка використовується під час проектування засобів розміщення.
4. Способи розташування готелів у планувальній структурі міста. Правила розміщення готелів на земельній ділянці. Основні вимоги до зовнішньої організації функціональних елементів готелю.
5. Класифікація готелів за: кількістю місць, кількістю поверхів, призначенням, рівнем комфорту
6. Характеристика технологічного алгоритму гостьового циклу у готелі. Сутність структурування та моделювання сервісного процесу у готелі.
7. Мета, послідовність розробки, використання результатів функціонального

- зонування приміщень в процесі проектування будівель готелів.
8. Функціональне призначення та склад приміщень приймально-вестибюльної групи. Способи розташування рецепції у системі : «головний вхід» - «рецепція» – «вертикальні комунікації».
 9. Основні вимоги до планувальної організації функціональної зони очікування і відпочинку. Вимоги до розміщення у складі приміщень приймально-вестибюльної групи бюро обслуговування, підприємств торгівлі, гардеробу, камери схову.
 10. Особливості фронтальної, повздовжньої та концентричної планувальної організації приймально-вестибюльної групи приміщень відносно вхідної (відкритої) зони.
 11. Склад та характеристика житлових приміщень готелю. Характеристика готельних номерів типу «президентський апартамент», «апартамент», «люкс», «дуплекс», «напівлюкс» (студію), «стандарт» (номер I категорії).
 12. Характеристика коридорної, галерейної, секційної, комбінованої планувальних структур житлового поверху у готелях.
 13. Характеристика планувальної структури житлового поверху у готелях з прямокутною, компактною, ускладненою, атріумною геометричною формою плану будівлі.
 14. Вимоги до розміщення та планування житлових номерів. Особливості проектування приміщень поповерхового обслуговування у готелях.
 15. Вимоги до проектування підприємств харчування стосовно їх типів, кількості місць, розміщення у планувальній структурі готелю.
 16. Передумови і основні етапи технологічного проектування ЗРГ.
 17. Вимоги до проектування приміщень побутового обслуговування і торгівлі.
 18. Вимоги до проектування приміщень культурно-дозвілевого призначення.
 19. Вимоги до проектування приміщень та споруд фізкультурно-оздоровчого призначення.
 20. Вимоги до проектування службових, господарських та виробничих приміщень.
 21. Сутність, мета і завдання проектування об'єктів закладів харчування при готелях.
 22. Вимоги до проектування підприємств харчування при готелях.
 23. Методи розрахунку виробничої потужності і пропускної спроможності ЗРГ.
 24. Структура номерного фонду у готелях категорій «*****», «****», «***», «**», «*»
 25. Сучасні підходи до проектування засобів розміщення на прикладі «бутік-готелю», «дизайн-готелю».

Критерії оцінювання знань

Оцінювання знань абітурієнтів проводиться за 100-бальною шкалою. При цьому використовуються такі критерії:

90-100 (відмінно)	абітурієнт дав правильну, вичерпну відповідь на поставлене питання, продемонстрував глибокі знання понятійного апарату й літературних джерел, уміння аргументувати своє ставлення до відповідних категорій, залежностей, явищ.
82-89 (дуже добре)	абітурієнт загалом відповів на поставлене запитання, але не спромігся переконливо аргументувати свою відповідь, помилився у використанні понятійного апарату, припустив несуттєву помилку і відповіді.
74-81 (добре)	абітурієнт дав за правильну відповідь, але з двома-трьома суттєвими помилками.
64-73 (задовільно-непогано)	абітурієнт дав неповну відповідь на запитання, ухилився від аргументації, показав задовільні знання літературних джерел.
60-63 (задовільно достатньо)	абітурієнт показав неповні знання програмного матеріалу, які відповідають мінімальним критеріям оцінювання.
0-59 (незадовільно)	абітурієнт дав неправильну відповідь, показав незадовільні знання понятійного апарату і спеціальної літератури, ухилився від аргументації або взагалі не відповів.

Екзаменаційний білет містить 3 питання з основних розділів, наведених у Програмі.

Список рекомендованої літератури

1. Бойко М. Г. Організація готельного господарства : підручник / М. Г. Бойко, Л.М. Гопкало. – К. : Київ. нац. торг.-екон. ун-т, 2010. – 448 с.
2. Власов К.П. Методы исследований и организация экспериментов/ К.П. Власов, П.К. Власов, А.А. Киселева. - Харьков: Гуманитарный центр, 2002,- 256 с.
3. Єріна А. М. Методологія наукових досліджень: Навч. посіб./ А. М. Єріна, В. Б. Захожай, Д.Л. Єрін. — К.: Центр навч. літ., 2004. — 212 с.
4. Колесников О. В. Основи наукових досліджень : навч. посібник / О. В. Колесников. – 2-ге вид., випр. та доп. – К. : Центр учб. л-ри, 2011. – 144 с.
5. Мальська М.П. Організація готельного обслуговування: Підручник / [М.П. Мальська, І.Г. Пандяк, Ю.С. Занько]. – К.: Знання, 2011. – 366 с.
6. Організація готельного господарства : навч. посібник / О.М. Головка, Н. С. Кампов, С.С. Махлинець, Г. В. Симочко. – К. : Кондор, 2011. – 410 с.
7. Проектування готелів : навч. посіб. [для студ. вищ. навч. закл.] / [А.А. Мазаракі, М.І. Пересічний, С.Л. Шаповал та ін.]. – К. : Київ. нац. торг.-екон. ун-т, 2012. – 340 с.
8. Проектування закладів ресторанного господарства: навч. посіб. [для вищ. навч. закл.] [А.А. Мазаракі, М.І. Пересічний, С.Л.Шаповал та ін.]. – К.: Київ. нац. торг.-екон. ун-т, 2008. – 307 с.
9. Сафонова О.Н. Системные исследования технологий переработки продуктов питания / О.Н. Сафонова, Ф.В. Перцевой, О.А. Гринченко и др. – Харьков: ХДАХТ, 2000. – 199 с.
10. Спицнадель В.Н. Основы системного анализа : Учебное пособие / В.Н. Спицнадель. – СПб. : Бизнес-пресса, 2000. – 196 с.
11. Старіш О.Г. Системологія: підручник / О.Г.Старіш. - К.: Центр навчальної літератури, 2005. - 232 с.
12. Стеченко Д. М. Методологія наукових досліджень: Підручник / Д.М. Стеченко, О. С. Чмир. — К.: Знання, 2005. - 310 с.
13. Технологічне проектування підприємств харчування: Підручник/ [О.І. Черевко, Л.М. Крайтак, Л.О. Красілова та ін.]. – Харків. Харківський державний університет харчування та торгівлі, 2005. - 295 с.