

**Вищий навчальний заклад Укоопспілки
«Полтавський університет економіки і торгівлі»**

Приймальна комісія

ЗАТВЕРДЖУЮ

Ректор університету

д.і.н., професор _____ О.О. Нестуля

«___» _____ 2018 р.

**ПРОГРАМА
фахових вступних випробувань**

для вступу на навчання
за ступенем «Магістр»
Спеціальність «Готельно-ресторанна справа»
Освітня програма «Курортна справа»

Рекомендовано до затвердження

на засіданні приймальної комісії

протокол № _____ від «___» _____

Відповідальний секретар

приймальної комісії

_____ О.С. Куцевол

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

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

Розглянуто на засіданні кафедри готельно-ресторанної та курортної справи «22» лютого 2018 р., протокол № 3
Зав. кафедри _____ проф. Капліна Т.В.

Зміст

1. Пояснювальна записка.....	4
2. Перелік питань, що виносяться на вступне випробування.....	5
3. Критерії оцінювання.....	8
4. Список рекомендованої літератури.....	9

ПОЯСНЮВАЛЬНА ЗАПИСКА

Освітньо-професійною програмою підготовки магістрів за спеціальністю «Готельно-ресторанна справа» освітня програма «Курортна справа» при вступі на навчання для випускників, що мають диплом бакалавра, спеціаліста при вступі на навчання за ступенем магістра передбачається складання вступного екзамену.

Перелік питань для підготовки до іспиту базується на навчальному матеріалі фундаментальних та спеціальних дисциплін, що вивчались за освітньо-кваліфікаційним рівнем бакалавра.

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

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

Характеристика змісту програми. Програма фахових вступних випробувань спирається на освітньо-професійну програму підготовки бакалавра з напрямку «Готельно-ресторанна справа» за спеціальністю «Курортна справа» та одночасно відбиває вимоги до студентів рівня підготовки «Магістр», визначених у галузевих стандартах вищої освіти даних освітньо-кваліфікаційних рівнів.

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 ВІНОСЯТЬСЯ НА ВСТУПНЕ ВИПРОБУВАННЯ

Навчальна дисципліна «Основи наукових досліджень та технічної творчості»

1. Роль науки у практичному використанні нових досягнень для суспільства. Функції науки. Класифікація наук.
2. Поняття про методологію та методи наукових досліджень.
3. Види та ознаки наукового дослідження. Патент та винахід. Об'єкт патентування. Пошук патентної інформації.
4. Методи емпіричного дослідження: спостереження, експеримент, порівняння, опис, вимірювання.
5. Види наукових публікацій.
6. Теоретичні методи дослідження: аналіз, синтез, індукція, дедукція.
7. Основи теоретичних і експериментальних досліджень.
8. Характеристика наукової літератури: популярної, дослідної, технічної.
9. Правила оформлення ілюстрацій (таблиць, графіків, діаграм, схем, малюнків), списку використаної літератури.
10. Формулювання теми наукового дослідження та визначення робочої гіпотези. Мета складання плану досліджень.
11. Характерні особливості збору інформації і спостереження (експеримент), опитування, фотографія, хронометраж.
12. Види експериментів: однофакторні та багатфакторні; активні та пасивні; лабораторні та виробничі.
13. Системний підхід у наукових дослідженнях.
14. Наукова стаття та її структурні елементи. Тези наукової доповіді. Правила їх написання.
15. Наукова інформація та способи її пошуку. Етапи пошуку інформації.
16. Класифікація об'єктів наукового дослідження.
17. Поняття, мета, особливості науково-дослідної роботи.
18. Визначення мети, завдань, об'єкта та предмета досліджень. Методи моделювання.
19. Критерії вибору теми досліджень: актуальність, новизна, перспективність, ефективність.
20. Впровадження та ефективність результатів наукових досліджень.

Навчальна дисципліна «Туризмознавство»

1. Діловий та корпоративний туризм.
2. Класифікація видів і форм туризму.
3. Рекреаційна діяльність, її класифікація та структурні особливості.
4. Класифікація туризму за видами та формами.
5. Місце туризму в народному господарстві.
6. Основні сегменти індустрії туризму в Україні.
7. Структура управління туризмом в Україні.
8. Сучасний стан міжнародної туристичної діяльності.
9. Класифікація екскурсій.
10. Історія розвитку світового туризму.
11. Історія розвитку туризму в Україні.
12. Функції туризму в суспільстві.
13. Умови та фактори розвитку туризму.
14. Професійна етика в туристичній діяльності.
15. Організація роботи туристичної фірми.
16. Технологія організації туристичної послуги.
17. Розвиток курортної справи в Україні.
18. Рекреаційна діяльність, її класифікація та структурні особливості.
19. Активні види оздоровлення.
20. Лікувальний туризм і світові курорти.

Навчальна дисципліна «Основи фізіології та гігієни харчування»

1. Харчування людини як медико-біологічна та соціально-економічна проблема. Значення харчування у житті людини.
2. Розвиток науки про харчування. Вплив харчування на стан здоров'я населення.
3. Характеристика компонентів їжі. Аліментарні й неаліментарні речовини, їх значення у життєдіяльності людини.
4. Класифікація хвороб, спричинених неправильним харчуванням.
5. Соціально-економічні та технологічні аспекти харчування.
6. Основні напрями державної політики в галузі здорового харчування.
7. Функції їжі та фактори їх забезпечення.
8. Біологічна дія їжі та різновиди харчування.
9. Розвиток науки про харчування, основні постулати теорій харчування.

10. Фізіологічне, гігієнічне значення білків і наслідки їхнього дефіциту та надлишку в раціонах харчування.
11. Фізіолого-гігієнічна роль жирів, жирних кислот та наслідки надлишку та нестачі їх у харчовому раціоні.
12. Фізіолого-гігієнічна роль вуглеводів і наслідки надлишку та нестачі їх у харчовому раціоні.
13. Фізіолого-гігієнічне значення вітамінів і проблема забезпечення ними організму.
14. Фізіолого-гігієнічне значення мінеральних речовин і проблема забезпечення ними організму.
15. Норми харчування для населення України.
16. Захисні властивості харчових продуктів і фактори їхнього забезпечення.
17. Фізіолого-гігієнічні основи харчування різних вікових і професійних груп населення.
18. Фізіолого-гігієнічні основи лікувально-профілактичного харчування.
19. Загальні закономірності процесів травлення.
20. Аналіз індивідуального добового раціону та відповідність його критеріям раціонального харчування.

КРИТЕРІЇ ОЦІНЮВАННЯ ЗНАТЬ

Оцінювання знань абітурієнтів проводиться за 200-бальною шкалою. При цьому використовуються такі критерії:

181-200 (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.
166-180 (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.
146-165(добре)	абітурієнт дав за правильну відповідь, але з двома-трьома суттєвими помилками.
126-145 (задовільно-непогано)	абітурієнт дав неповну відповідь на запитання, ухилився від аргументації, показав задовільні знання літературних джерел.
100-125 (задовільно достатньо)	абітурієнт показав неповні знання програмного матеріалу, які відповідають мінімальним критеріям оцінювання.
0-99 (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, які наведені у Програмі.

СПИСОК РЕКОМЕНДОВАНОЇ ЛІТЕРАТУРИ

1. Дудкин М.С. Новые продукты питания / М.С. Дудкин, Л.Ф. Щелкунов. – М.: МАИК "Наука", 2000. – 304 с.
2. Домарецький В.А. Технологія харчових продуктів : Підручник / В.А. Домарецький, М.В. Остапчук, А.І. Українець. – К.: Нац. ун-т харч. технологій, 2003. – 572 с.
3. Білуха М.Т. Основи наукових досліджень / М.Т.Білуха. – К.: Вища школа, 1997. – 202 с.
4. Власов К.П. Методы исследований и организация экспериментов / К.П. Власов, П.К. Власов, А.А.Киселева – Харьков: Гуманитарный центр, 2002. – 256 с.
5. Голубков Е.П. Маркетинговые исследования: теория, методология и практика / Е.П.Голубков. – М.: Пресс, 1998. –186 с.
6. Дмитрук О. Ю. Спортивно-оздоровчий туризм : навч. посібник / О. Ю. Дмитрук, Ю. В. Щур. – 2-ге вид., переробл. та доповн. – К. : Альтерпрес, 2008. – 280 с.
7. Єріна А. М. Методологія наукових досліджень: Навч. посіб./ А. М. Єріна, В. Б. Захожай, Д. Л. Єрін – К.: Центр навч. літ., 2004. –212 с.
8. Капліна Т.В., Лисюк Г.М., Капліна А.С. Основи наукових досліджень і технічної творчості. Навчально-методичний посібник для самостійного вивчення дисципліни за кредитно-модульною системою організації навчального процесу для студентів спеціальності 6.091711 “Технологія харчування”. – Полтава, ПУЕТ, 2009 [Електронний ресурс].
9. Міжнародний туризм: навч. посібник / Т. В. Божидарнік, Н. В. Божидарнік, Л. В. Савош [та ін.] – К.: Центр учб. л-ри, 2012.– 312 с.
10. Можаяева Н.Г. Туризм: учебник / Н.Г. Можаяева, Е.В. Богинская. – М. : Гардарики, 2007. – 270 с.
11. Попов В.Н. Основи наукових досліджень/ Попов В.Н. та ін. - К.: Вища школа, 1982. – 154 с.
12. Стеченко Д. М. Методологія наукових досліджень: Підручник/ Д. М. Стеченко, О. С. Чмир. – К.: Знання, 2005. – 310 с.
13. Турко А. Научные исследования – организация / А. Турко, С.Хаскеневел. – М.: Прогресс, 1991. – 232 с.
14. Федотов В.В. Техника и организация умственного труда / В.В.Федотов. – Минск.: Высшая школа, 1983. – 235 с.
15. Системные исследования технологий переработки продуктов питания / Сафонова О.Н., Перцевой Ф.В., Гринченко О.А. и др.– Харьков: ХДАХТ, 2000.–199 с.

16. Спицнадель В.Н. Основы системного анализа: Учебное пособие / В.Н.Спицнадель.– СПб.: Бизнес-пресса, 2000.– 196 с.
17. Старіш О.Г. Системологія.: підручник / О.Г.Старіш. – К.: Центр навчальної літератури, 2005. – 232 с.