

ВИЩИЙ НАВЧАЛЬНИЙ ЗАКЛАД УКООПСПІЛКИ
«ПОЛТАВСЬКИЙ УНІВЕРСИТЕТ ЕКОНОМІКИ І ТОРГІВЛІ»

Приймальна комісія



О.О.Нестуля
2023 р.

ПРОГРАМА
фахового іспиту

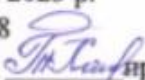
для вступу на навчання
за ступенем «Магістр»
Спеціальність «Готельно-ресторанна справа»
Освітня програма «Готельно-ресторанна справа»

Рекомендовано до затвердження
на засіданні приймальної комісії
протокол № 2 від 03 квітня 2023 р.
Відповідальний секретар
приймальної комісії

 О.О. Горячова

Полтава 2023

- Упорядники:** Капліна Т.В., д.т.н., професор кафедри готельно-ресторанної та курортної справи
Рогова Н.В., к.т.н., доцент кафедри готельно-ресторанної та курортної справи;
Капліна А.С., к.т.н., доцент кафедри готельно-ресторанної та курортної справи.
- Рецензенти:** Скляр Г.П., д.е.н., професор кафедри туристичного та готельного бізнесу;
Суткович Т.Ю., к.т.н., доцент кафедри технологій харчових виробництв і ресторанного господарства.

Розглянуто на засіданні кафедри
Готельно-ресторанної та курортної справи
«30» березня 2023 р.
протокол № 8
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» передбачається складання фахового іспиту.

Перелік питань для підготовки до вступного випробування базується на навчальному матеріалі фундаментальних і спеціальних дисциплін, що навчалися за ступенем бакалавра.

Мета 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 - ресторанна справа» освітньою програмою «Готельно-ресторанна 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 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 здобувачів 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.

Фаховий вступний іспит для здобуття ступеня магістра зі спеціальності складається з тестової перевірки знань та умінь, що формують основні компетенції вступника. Тестові завдання сформовані у закритій формі з запропонованими відповідями, з яких вибирають правильні з множини (чотири відповіді, тільки одна з яких є правильною).

Іспит проводиться з використанням дистанційних технологій.

ПЕРЕЛІК ПИТАНЬ, ЩО ВІНОСЯТЬСЯ НА ВСТУПНЕ ВИПРОБУВАННЯ

Навчальна дисципліна «Основи наукових досліджень»

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 роботи готелів»

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. Закордонний досвід бронювання і резервування місць у готелях. Соціально-економічна роль реклами.

Навчальна дисципліна «Проектування готельного підприємства»

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 містять 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, повздожньої 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 20-бальною шкалою, мінімальний прохідний бал – 100 балів. При цьому використовуються такі критерії:

Тестовий бал	Бал за шкалою 100–200	Тестовий бал	Бал за шкалою 100–200
3	100	19	153
4	107	20	155
5	114	21	157
6	121	22	159
7	126	23	163
8	131	24	167
9	134	25	171
10	137	26	175
11	140	27	181
12	143	28	187
13	145	29	193
14	147	30	200
15	148		
16	150		
17	151		
18	152		

Мінімальна кількість балів, що дає право вважати вступне випробування успішним повинна становити не менше 100 балів.

Час відведений на іспит складає 60 хв.

Список рекомендованої літератури

1. Галасюк С. С., Нездоймінов С. Г. Організація готельного господарства: навчально-практичний посібник. К. : ФОРМ-Гуляєва В. М., 2019. 204 с.
2. Єрко І. В. Організація готельного господарства: конспект лекцій. Частина 1. Луцьк, 2021. – 179 с.
3. Кашинська О. Є. Організація готельного господарства в схемах і таблицях: Навчально-наочний посібник / О. Є. Кашинська. – Старобільськ : Вид-во ДЗ „Луган. нац. ун-т імені Тараса Шевченка”, 2018. – Ч. 1. – 188 с
4. . Організація готельно-ресторанної справи : наук.-допом. бібліогр. покажч. / [упоряд. О. В. Олабоді, Т. П. Фесун] ; Нац. унт харч. технол., Наук.-техн. б-ка. – Київ, 2021. – 213 с.
5. Капліна Т.В., Капліна АС Методологія та організація наукових досліджень наукових досліджень: навчальний посібник для студентів спеціальності 241 Готельно-ресторанна справа / Т.В. Капліна, А.С. Капліна – Полтава: ПУЕТ, 2019.
6. Капліна Т.В., Столярчук В.М. Основи наукових досліджень і технічної творчості : навчальний посібник / Т.В. Капліна, В.М. Столярчук.. – Полтава: ПУЕТ, 2018. -240 с.
7. Основи наукових досліджень : навчальний посібник / Марта Мальська, Наталія Паньків. – Львів : Видавництво ЛНУ імені Івана Франка, 2020. - 226 с.
8. Корягін М. В. Основи наукових досліджень : навч. посібник / М. В. Корягін, М. Ю. Чік. – 2-ге видання, стереотипне. – К.: Алерта, 2017. – 622 с.
9. Онищенко В.О., Срібнюк С.М., Коробко Б.О. та ін. Основи наукових досліджень та науково-технічної творчості: навч. посіб. / В.О. Онищенко, С.М. Срібнюк, Б.О. Коробко, О.В. Матяш. Київ : Видавництво ЛіраК, 2020.– 280 с.
10. Kaplina T. V., Volodko O. V. Ways to minimize the consequences of the COVID-19 pandemic in the field of hotel business of Ukraine: The 7th International scientific and practical conference “The world of science and innovation” (February 10- 12, 2021) Cognum Publishing House, London, United Kingdom. 2021.- P. 60-62.
11. Володько О.В., Діговець О.О. Особливості проектування готелів ділового призначення: Збірник наукових статей магістрів навчально-наукового інституту харчових технологій, готельно-ресторанного та туристичного бізнесу, ПУЕТ: 2020. – С.18-22.
12. Володько О.В., Дудник А.В. Сучасний стан та перспективи розвитку готельного господарства Миколаївського регіону: Збірник наукових статей магістрів навчально-наукового інституту харчових технологій, готельно-ресторанного та туристичного бізнесу, ПУЕТ: 2020. – С.22-26. Volodko O. V., Zhezhera A. I. Promising innovative technologies for implementation in hotel «Guest house» Kharkiv : Збірник наукових статей

магістрів. Навчально-науковий інститут денної освіти : у 2 ч. – Полтава : ПУЕТ, 2021. Ч. 1. С.46- 50.

13. Володько О.В., Грищенко М. Г. Роль інфраструктурних інновацій у формуванні конкурентоспроможності готелю: Збірник наукових статей магістрів факультету харчових технологій, готельно-ресторанного та туристичного бізнесу ПУЕТ: у 2 ч. – Полтава : ПУЕТ, 2018 . – Ч. 1. С.189-194.
14. Мазаракі А. А. Проектування курортів: навч. посіб.: [А.А. Мазаракі, С.Л. Шаповал, С.В. Мельниченко та ін.]; за ред. А.А. Мазаракі. – К.: КНТЕУ, 2014. – 304 с