



#### УПОРЯДНИКИ:

**Капліна Тетяна Вікторівна**, доктор технічних наук, професор, завідувач кафедри готельно-ресторанної та курортної справи;

**Рогова Наталія Володимирівна**, кандидат технічних наук, доцент кафедри готельно-ресторанної та курортної справи, гарант другого (магістерського) рівня вищої освіти;

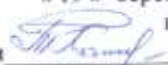
**Фостер Анна Сергіївна**, кандидат економічних наук, доцент кафедри готельно-ресторанної та курортної справи.

#### РЕЦЕНЗЕНТИ:

**Скляр Георгій Павлович**, доктор економічних наук, професор, завідувач кафедри туристичного та готельного бізнесу;

**Суткович Тетяна Юліанівна**, кандидат технічних наук, доцент кафедри технологій харчових виробництв і ресторанного господарства.

Розглянуто на засіданні кафедри  
Готельно-ресторанної та курортної справи  
« 19 » березня 2024 року

Зав. Кафедри  протокол № 8  
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 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, поздовжньої 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» (студіо), «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 пропускнуєї 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

Вступне випробування передбачає виконання тестових завдань, які об'єктивно визначають рівень підготовки вступників.

Тестова перевірка знань охоплює систему базових тестових завдань закритої форми із запропонованими відповідями. Серед відповідей на тестове завдання вступнику слід обрати одну правильну. Для кожного вступника передбачається 70 тестових завдань, неправильна відповідь на тестове завдання оцінюється у 0 балів.

Особи, які отримали менше 100 балів, участі у конкурсному відборі не беруть. Оцінювання здійснюється за шкалою від 100 до 200 балів.

Таблиця переведення тестових балів фахового іспиту до шкали 100-200

Тестовий бал	Бал за шкалою 100–200	Тестовий бал	Бал за шкалою 100–200
15	100	43	156
16	102	44	158
17	104	45	160
18	106	46	162
19	108	47	164
20	110	48	166
21	112	49	168
22	114	50	170
23	116	51	172
24	118	52	174
25	120	53	176
26	122	54	178
27	124	55	180
28	126	56	182
29	128	57	184
30	130	58	186
31	132	59	188
32	134	60	190
33	136	61	191
34	138	62	192
35	140	63	193
36	142	64	194
37	144	65	195
38	146	66	196
39	148	67	197
40	150	68	198
41	152	69	199
42	154	70	200

## СПИСОК РЕКОМЕНДОВАНОЇ ЛІТЕРАТУРИ

1. Галасюк С. С., Нездоймінов С. Г. Організація готельного господарства: навчально-практичний посібник. К. : ФОП 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., Zhezherya 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