

ЗАПОРІЗЬКИЙ НАЦІОНАЛЬНИЙ УНІВЕРСИТЕТ

ЗАТВЕРДЖЕНО

Приймальною комісією

Протокол № 4

«25» 03 2019 р.

Заступник голови

Приймальної комісії

Ю.О. Каганов



ПРОГРАМА ФАХОВОГО ВСТУПНОГО ВИПРОБУВАННЯ З ГОТЕЛЬНО-РЕСТОРАННОЇ СПРАВИ

на основі здобутого освітнього (освітньо-кваліфікаційного) рівня освіти
та
для осіб, які не менше одного року здобувають освітній ступінь бакалавра

Освітній ступінь: бакалавр

Спеціальність: 241 Готельно-ресторанна справа

Освітня програма: Готельно-ресторанна справа

Запоріжжя – 2019 рік

I. Пояснювальна записка

1. Мета фахового вступного випробування з «Готельно-ресторанної справи» – з'ясувати рівень теоретичних знань та практичних навичок вступників, які вступають на основі освітнього рівня з метою формування рейтингового списку та конкурсного відбору вступників на навчання за освітнім ступенем «бакалавр» спеціальності 241 Готельно-ресторанна справа в межах ліцензованого обсягу спеціальності.

2. Форма фахового вступного випробування

Випробування проходить у кілька етапів:

- на початку засідання голова фахової комісії розпечатує пакет з варіантами білетів, що виносяться на вступне фахове випробування;
- абітурієнти дають письмову відповідь на питання екзаменаційного білету у письмовій формі. Тривалість письмового етапу - 60 хвилин;
- співбесіда з абітурієнтами з питань екзаменаційного білету;
- обговорення членами фахової комісії відповідей та оголошення оцінки студентам.

3. Білети: структура білету

Білет фахового вступного випробування містить два теоретичних питання.

Зміст питань включає наступні дисципліни:

1. Технологія туристської діяльності.
2. Організація готельного господарства.
3. Організація ресторанного господарства.

4. Вимоги до відповіді вступника

Вступник має виявити знання:

- з основних понять зі змісту дисциплін;
- з основних положень організації туристської діяльності;
- з основ готельного господарства;
- з особливостей ресторанного господарства.

Відповідь на питання білету повинна підкріплюватись доцільними прикладами.

Вступник повинен знати: основні положення технології туристичної діяльності, правові аспекти надання туристичних послуг, основи організації туристичної діяльності, особливості податкового і бухгалтерського обліку в туризмі, теоретичні основи планування діяльності туристичного підприємства, основи фінансового планування туристичного підприємства; особливості податкового та бухгалтерського обліку у готельному господарстві, основи планування діяльності готельного підприємства, готельні підприємства на туристичному ринку, фінансовий план готельного підприємства; сутність і завдання функції організації виробництва послуг у сфері ресторанного бізнесу, мотивація й стимулювання в ресторанному бізнесі, планування у ресторанній справі.

Вступник повинен вміти: робити висновки, послідовно і логічно структурувати відповідь, обґрунтовано давати відповіді на питання, надавати практичні приклади теоретичним відомостям.

II. Критерії оцінювання

Для особи, яка претендує на зарахування за ступенем бакалавра:

Високий рівень (175-200 балів) вступник отримує, виявивши такі знання та вміння: в повній мірі засвоїв увесь програмний матеріал, показує знання не лише основної, але й додаткової літератури, наводить власні міркування, робить узагальнюючі висновки, використовує знання з суміжних галузевих дисциплін, вдало наводить приклади.

Достатній рівень (150-174 бали) вступник отримує, виявивши такі знання та вміння: має також високий рівень знань і навичок. При цьому відповідь досить повна, логічна, з

елементами самостійності, але містить деякі неточності або пропуски в неосновних питаннях. Можливе слабе знання додаткової літератури, недостатня чіткість у визначенні понять.

Задовільний рівень (124-149 балів) вступник отримує, виявивши такі знання та вміння: в загальній формі розбирається у матеріалі, але відповідь неповна, неглибока, містить неточності, робить помилки при формулюванні понять, відчуває труднощі, застосовуючи знання при наведенні прикладів.

Низький рівень (100-123 бали) вступник отримує, виявивши такі знання та вміння: в загальній формі розбирається у матеріалі, допускає суттєві помилки при висвітленні понять, на додаткові питання відповідає не по суті.

До участі у конкурсі не допускається (0-99 балів), якщо вступник виявив такі знання та вміння: не знає значної частини програмного матеріалу, допускає суттєві помилки при висвітленні понять, на додаткові питання відповідає не по суті.

III. Структура програми

Структура білету фахового вступного випробування включає окремі питання навчальних дисциплін професійної спрямованості.

1. Технологія туристської діяльності.

Туризм як сфера діяльності: фактори що впливають на розвиток туризму, класифікація туризму, форми і види туристської діяльності, система управління і регулювання туристичної діяльності. Основні технологічні процеси туристичної діяльності, виробництво, реалізація, споживання туристичних послуг. Автоматизація технологічних процесів туристичних послуг. Інформаційні технології створення туристичного продукту. Технологічні цикли комерційної діяльності. Туроператорська діяльність. Турагентська діяльність. Споживання туристських послуг.

Туристична діяльність в Україні: законодавче та правове забезпечення туристичної діяльності в Україні. Правові аспекти надання туристичних послуг. Організація туристичної діяльності. Ліцензування. Облік діяльності турагента. Туристичний продукт як комплекс услуг. Теоретичні основи планування діяльності туристичного підприємства.

2. Організація готельного господарства.

Особливості податкового та бухгалтерського обліку у готельному господарстві. Основи планування діяльності готельного підприємства. Готельні підприємства на туристичному ринку. Фінансовий план готельного підприємства. Правовий статус функціонування готельного підприємства. Сутність, характер об'єктів планування готельного підприємства. Розрахунок завантаженості готельного підприємства. Фінансовий плану готельного підприємства. Зміст та методичні основи розробки фінансового плану готельного підприємства. Заходи щодо запобігання банкрутству готельного підприємства. Планування кадрового забезпечення діяльності готельного підприємства.

3. Організація ресторанного господарства.

Сутність і завдання функції організації виробництва послуг у сфері ресторанного бізнесу. Планування у ресторанній справі. Основні компоненти виробництва послуг на підприємствах готельно-ресторанного бізнесу. Функція менеджменту «організація виробництва послуг харчування». Оперативне управління технологічними процесами в ресторанах. Рациональне використання матеріально-технічних і трудових ресурсів в ресторанах. Мотивація й стимулювання в ресторанному бізнесі. Стимулювання праці працівників виробництва в готельно-ресторанному бізнесі.

IV. Список рекомендованої літератури

1. Конох А. П., Товстоп'ятко Ф. Ф., Некрасов С. А. Туризм: навчальний посібник для студентів ВНЗ. Запоріжжя.: ЗНУ, 2005. 132 с.
2. Про фізичну культуру і спорт: Закон України від 24.12.1993 р. № 3809-XII. *Відомості Верховної Ради України (ВВР)*. 1994. (№ 14). С. 17-27.

3. Про туризм: Закон України від 15.09.95 р. № 325/95-ВР. *Відомості Верховної Ради України (ВВР)*. 1995. (№ 31). С. 7-15.
4. Шипко А. В. Пізнаємо свій край. *Краєзнавство. Географія. Туризм*. Київ, 2000. № 44. С. 11-17.
5. Никонова М. А. Практикум по географическому краеведению. М., 1985. 117 с.
6. Кифяк В. Ф. Організація туристичної діяльності в Україні. Чернівці: Книги-XXI, 2003. 300 с.
7. Яновская Н., Филатов С. Туризм: организация и учёт. Х.: Фактор, 2002. 220 с.
8. Рудяк Ю., Кузнецов В., Клименко А. Все про облік та організацію туристичної діяльності. Х.: Фактор, 2005. 276 с.
9. Сенин В. С. Организация международного туризма. М.: Финансы и статистика, 2000. 307 с.
10. Агафонова Л. Г., Агафонова О. Є. Туризм, готельний та ресторанний бізнес: навч. посібник. К: Знання України, 2002. 358 с.
11. Балабанов И. Т., Балабанов А. И. Экономика туризма: учебное пособие. М: Финансы и статистика, 2003. 176 с.
12. Биржаков М. Б. Введение в туризм. Спб.: Издательский дом Герда, 2003. 320 с.
13. Бондар І. Ю., Чаюн І. Ю. Планування виробничої програми підприємства та її ресурсне обґрунтування. К.: КДТЕУ, 2000. 65 с.
14. Зінь Е. А., Турченко М. О. Планування діяльності підприємства: підручник. К.: ВД "Професіонал", 2004. 320 с.
15. Ильин А. И. Планирование на предприятии: кчб. пособие. в 2 ч. ч .1. Стратегическое планирование. Ч.2. Тактическое планирование. Мн.: Новое знание. 2000. 719 с.
16. Кабушкин Н. И. Менеджмент туризма: учебник. Минск: Новое знание, 2002. 409 с.
17. Квартальнов В. А. Туризм: учебник. М.: Финансы и статистика, 2002. 320 с.
18. Мальська М. П., Худо В. В., Цибух В. І. Основи туристичного бізнесу: навчальний посібник. К.: Центр навчальної літератури, 2004. 272 с.
19. Квартальнов В. А., Зорин И. В., Виноградов П. А., Ильина Е. Н., Козырев В. М., Плахова Л. С. Менеджмент туризма. Основы менеджмента: учебник. М.: Финансы и статистика, 2002. 352 с.
20. Нечаюк Л. І., Нечаюк Л. І., Телеш Н. О. Готельно-ресторанний бізнес: менеджмент. Навчальний посібник. К.: Центр навчальної літератури, 2003. 348 с.
21. Папирян Г. А. Менеджмент в индустрии гостеприимства (отели и рестораны). М.: Экономика, 2000. 207 с.
22. Туризм и гостиничное хозяйство / под. ред. Чудновского А. Д. М.: ТАНДЕМ, ЭКМОС, 2000. 400 с.
23. Тянь Р. Б. Планирование деятельности предприятия: учебное пособие. К.: МАУП. 1998. 152 с.
24. Фролова Л. В. Планирование деятельности предприятий: учебное пособие. Донецк: ДонГУСТ, 2001. 127 с.
25. Школа І. М. Менеджмент туристичної індустрії: навчальний посібник. Чернівці: ЧТЕІ КНЕУ, 2003. 662 с.

Голова фахової
атестаційної комісії



А.П. Конох