

**МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ  
ДЕРЖАВНИЙ ЗАКЛАД  
„ЛУГАНСЬКИЙ НАЦІОНАЛЬНИЙ УНІВЕРСИТЕТ  
ІМЕНІ ТАРАСА ШЕВЧЕНКА”**

**«Затверджено»**

Голова приймальної комісії  
ДЗ „Луганський національний  
університет імені Тараса Шевченка”

 проф. О. Караман

" 21 " березня 2022 р.



**ПРОГРАМА**

**фахового вступного випробування для вступу на навчання за першим  
(бакалаврським) рівнем вищої освіти  
спеціальності 241 «Готельно-ресторанна справа»  
на основі ОКР «молодший спеціаліст» та «фаховий молодший бакалавр»  
зі скороченим та нормативним терміном навчання**

## ЗМІСТ

I. Загальні положення .....	3
II. Організаційно-методичні рекомендації .....	3
III. Перелік питань з окремих дисциплін підготовки для вступних випробувань.....	4
IV. Приклад тестового завдання .....	5
V. Перелік рекомендованої літератури.....	5

## **I. Загальні положення**

Програма вступних випробувань з циклу професійно-орієнтовних дисциплін для вступу за освітнім рівнем бакалавр за спеціальністю «Готельно-ресторанна справа» галузі знань 24 «Сфера обслуговування» є засобом перевірки якості теоретичної та практичної підготовки молодших спеціалістів, фахових молодших бакалаврів, бакалаврів.

Вступні випробування проводяться з метою визначення термінів сформованості знань абітурієнтів щодо теорії і практики готельно-ресторанного обслуговування для розв'язання типових спеціалізованих задач професійної діяльності, основ законодавства у сфері готельного і ресторанного господарства, ознак, властивостей і показників якості продукції та послуг, що впливають на рівень забезпечення вимог споживачів у закладах готельно-ресторанного господарства.

Програма вступних випробувань дозволяє систематизувати знання абітурієнтів з теорії та практики готельно-ресторанної справи.

Для програми вступних випробувань включені питання з нормативних фундаментальних та професійно-орієнтованих дисциплін навчального плану молодших спеціалістів та фахових молодших бакалаврів, а саме «Організація готельного господарства», «Організація ресторанного господарства», «Устаткування закладів ГРГ», «Планування закладів ГРГ» та інші. Це дозволить перевірити стан діяльності, виявити їхнє вміння самостійно поповнювати свої знання, орієнтуватись у швидкому потоці наукової та практичної інформації з організації діяльності підприємств готельно-ресторанної сфери, вміти на практиці їх використовувати та показати високу професійну підготовленість для здобуття освітнього рівня бакалавр.

## **II. Організаційно-методичні рекомендації.**

Комплексне вступне випробування проводиться з метою виявлення вступників, які досягли відповідного професійного рівня та отримали необхідні знання для подальшого вдосконалення професійної діяльності в галузі документаційного забезпечення управління.

Під час випробування абітурієнт повинен знати:

- поняттєво-термінологічний апарат циклу базових і професійно-орієнтованих дисциплін з циклу гуманітарної, соціально-економічної підготовки;
- об'єкт, предмет, структуру і методи організації готельного та ресторанного господарства;
- особливості організації праці в закладах розміщення;
- служби готелів та їх характеристику;

- правила користування готелями й аналогічними засобами розміщення та надання готельних послуг;
- організація матеріально-технічного постачання підприємств готельного господарства та санаторно-курортних закладів;

Під час випробування абітурієнт повинен уміти:

- розуміти предметну область і специфіку професійної діяльності.
- застосовувати знання теорії і практики готельно-ресторанного обслуговування для розв'язання типових спеціалізованих задач професійної діяльності.
- використовувати на практиці основи законодавства у сфері готельного і ресторанного господарства.
- здійснювати сервісно-виробничий процес у закладах готельного та ресторанного господарства.
- здійснювати підбір технологічного устаткуваннями та обладнаннями для закладів готельного та ресторанного господарства з метою раціонального використання просторових і матеріальних ресурсів.
- визначати ознаки, властивості і показники якості продукції та послуг, що впливають на рівень забезпечення вимог споживачів у закладах готельно-ресторанного господарства.
- планувати, аналізувати і контролювати власну роботу і роботу обслуговуючого персоналу.
- знаходити творчі рішення визначених конкретних проблем у професійній діяльності.
- забезпечувати безпеку основних та додаткових послуг у закладах готельного і ресторанного господарства.
- застосовувати інноваційні технології виробництва і обслуговування споживачів для покращення результатів власної діяльності і роботи інших.
- здійснювати документальне оформлення господарських операцій у закладах готельного і ресторанного господарства.
- реалізовувати ефективні внутрішні комунікації та навички взаємодії у професійній діяльності

Вступне випробування передбачає перевірку знань, умінь та навичок професійно-орієнтованих дисциплін.

На виконання тесту відведено 60 хвилин.

Оцінка за вступне випробування виставляється за 200-бальною шкалою оцінювання. Мінімальна кількість набраних балів складає 100.

### **III. Перелік питань та список літератури з окремих дисциплін підготовки для вступних випробувань.**

1. Історія готельної справи у світі та Україні.

2. Нормативно-правове регулювання готельного господарства.
3. Сучасний підхід до класифікації підприємств готельного господарства.
4. Критерії класифікації підприємств готельного господарства: за режимом функціонування, за призначенням, за місцем знаходженням, за місткістю, за контингентом відпочиваючих, за терміном перебування та рівнемцін на проживання, за рівнем комфорту.
5. Фактори, що впливають на типізацію підприємств готельного господарства. Характеристика основних типів підприємств готельного господарства.
6. Функціональна організація приміщень підприємств готельного господарства.
7. Особливості організації праці в закладах розміщення.
8. Служби готелів та їх характеристика.
9. Організація роботи поверхового персоналу готелю.
10. Технологія прибиральних робіт у житлових групах приміщень.
11. Організація роботи служби приймання та обслуговування в готелі.
12. Технологічні цикли та операції, послідовність їх виконання службою приймання та обслуговування.
13. Правила користування готелями й аналогічними засобами розміщення та надання готельних послуг.
14. Організація надання основних та додаткових послуг у підприємстві готельного господарства.
15. Організація матеріально-технічного постачання підприємств готельного господарства та санаторно-курортних закладів.
16. Організація роботи обслуговуючих господарств.

#### **IV. Приклад тестового завдання.**

1. Для обчислення кількості покоївок у готелі використовуються:
  - а) норми виробітку;
  - б) норми часу;
  - в) норми обслуговування;
  - г) кількість номерів.

#### **V. Перелік рекомендованої літератури**

1. Про туризм: Закон України від 25.09.1995 р. в поточній редакції [Електронний ресурс]. – Режим доступу: <http://zakon2.rada.gov.ua/laws/show/324/95-вр>.
2. Про порядок встановлення категорій готелям та іншим об'єктам, що призначаються для надання послуг з тимчасового розміщення (проживання): Постанова Кабінету Міністрів України від 29.07.2009 р. В поточній редакції [Електронний ресурс]. – Режим доступу: <http://zakon5.rada.gov.ua/laws/show/803-2009-п>.

3. Про порядок надання послуг з тимчасового розміщення (проживання): Постанова Кабінету Міністрів України від 15.03.2006 р. в поточній редакції [Електронний ресурс]. – Режим доступу: <http://zakon0.rada.gov.ua/laws/show/297-2006-п>.

4. Правила користування готелями й аналогічними засобами розміщення та надання готельних послуг: Наказ Державної туристичної адміністрації України від 16.03.2004 р. в поточній редакції [Електронний ресурс]. – Режим доступу: <http://zakon0.rada.gov.ua/laws/show/z0413-04>.

5. Послуги туристичні. Засоби розміщення. Загальні вимоги : ДСТУ 4268:2003. – [Чинний від 2004-07-01]. – К. : Держспоживстандарт України, 2004. – 14 с. – (Національний стандарт України).

6. Послуги туристичні. Засоби розміщення. Терміни та визначення : ДСТУ 4527:2006. – [Чинний від 2006-10-01]. – К. : Держспоживстандарт України, 2006. – 28 с. – (Національний стандарт України).

7. Послуги туристичні. Класифікація готелів : ДСТУ 4269:2003. – [Чинний від 2004-07-01]. – К. : Держспоживстандарт України, 2004. – 18 с. – (Національний стандарт України).

8. Роз'яснення щодо заповнення форми державного статистичного спостереження N 1-КЗР (річна) «Звіт про діяльність колективного засобу розміщування» [Електронний ресурс]. – Режим доступу : <http://ukrstat.org>.

9. Андренко І. Б. Менеджмент готельно-ресторанного господарства: підручник / І. Б. Андренко, О. М. Кравець, І. М. Писаревський. – Харків: ХНУМГ, 2014. – 431 с.

10. Архіпов В. В. Організація обслуговування в закладах ресторанного господарства: навчальний посібник / В. В. Архіпов, В. А. Русавська. – К.: Центр учбової літератури, 2009. – 342 с.

11. Бойко М. Г. Організація готельного господарства: підручник / М. Г. Бойко, Л. М. Гопкало. – К.: Київ. нац. торг.-екон. ун-т, 2015. – 516 с.

12. Галасюк С. С. Організаційно-економічні засади функціонування малих готелів: монографія / С. С. Галасюк, О. В. Шикіна. – Одеса: Атлант, 2015. – 281 с.

13. Галасюк С. С. Організація готельного господарства: навчально-практичний посібник / С. С. Галасюк, С. Г. Нездоймінов. – Одеса: ОНЕУ, 2019. – 203 с.

14. Галасюк С. С. Стандартизація, сертифікація туристичних послуг та ліцензування туристичної діяльності: навчальний посібник / С. С. Галасюк. – Одеса: Астропринт, 2011. – 208 с.

15. Давидова О. Ю. Ресторанний менеджмент: підручник / О.Ю. Давидова, А. І. Усіна, І. В. Сегеда. – Х. : ХНУМГ, 2014. – 279 с.

16. Иванова Л. А. Дизайн интерьера отельно-ресторанных объектов: учебное пособие / Л. А. Иванова, О. В. Дышкантюк, С. Е. Полевая. – Херсон: Олди-Плюс, 2014. – 226 с.

17. Ковешніков В. С. Організація готельно-ресторанної справи: навчальний посібник / В. С. Ковешніков, М. П. Мальська, Х. Й Роглев. – К.: Кондор, 2015. – 752 с.
18. Круль Г. Я. Основи готельної справи: навчальний посібник / Г.Я. Круль. – К.: Центр учбової літератури, 2011. – 368 с.
19. Левицька І. В. Готельна справа: навчальний посібник / І. В. Левицька, Н. В. Корж, Н. В. Онищук. – Вінниця: Едельвейс и КО, 2015. – 580 с.
20. Мальська М. П. Готельний бізнес: теорія і практика: підручник. – 2-ге видання, перероб. та доп. / М. П. Мальська, І. Г. Пандяк. – К.: Центр учбової літератури, 2012. – 472 с.
21. Мальська М. П. Ресторанна справа: технологія та організація обслуговування туристів (теорія та практика): підручник / М. П. Мальська, О.М. Гаталяк, Н. М. Ганич. – К.: Центр учбової літератури, 2013. – 304 с.
22. Нечаюк Л. І. Готельно-ресторанний бізнес: менеджмент: навчальний посібник. – 3-тє видання / Л. І. Нечаюк, Н. О. Нечаюк. – К.: Центр учбової літератури, 2017. – 342 с.
23. Новікова О. В. Організація харчування та обслуговування туристів на підприємствах ресторанного господарства: навчальний посібник / О.В. Новікова, Л.О. Радченко, К.П. Вініченко, Л.Д. Льовшина, П.П. Пивоваров, Л.І. Чубар. — Х.: Світ Книг, 2014. – 411 с.
24. Організація обслуговування у закладах ресторанного господарства: підручник / за ред. Н. О. П'ятницької. – 2-ге вид. перероб. та допов. – К.: Центр учбової літератури, 2011. – 584 с.
25. Основи готельно-ресторанної справи: навчальний посібник / Н.І. Данько, А.Ю. Парфіненко, П.О. Подлепіна, О.О. Вишневська. – Харків: ХНУ імені В. Н. Каразіна, 2017. – 288 с.
26. Проектування готелів: навчальний посібник / за ред. А.А Мазаракі. – К.: КНТЕУ, 2012. – 340 с.
27. Пуцентейло П. Р. Економіка і організація туристично-готельного підприємства: навчальний посібник / П. Р. Пуцентейло. – К.: Центр учбової літератури, 2007. – 344 с.
28. HoReCa: навчальний посібник: у 3-х томах. Т. 1. Готелі / [А.А. Мазаракі, С.Л. Шаповал, С.В. Мельниченко та ін.]; за ред. А.А. Мазаракі. – 2-ге вид., виправл. і доповн. – К.: Київ. нац. торг.-екон. ун-т, 2017. – 412 с.