Затверджую
В.о. голови приймальної комісії
НТУ «Запорізька політехніка»

доц. Гугнін Е.А.
«_02_» березня 2020 року

ПРОГРАМА

фахового випробування для абітурієнтів, які вступають до ЗНТУ на навчання за освітнім ступенем «магістр», на базі раніш здобутого освітнього ступеня «бакалавр», «магістр» або освітньо-кваліфікаційного рівня «спеціаліст» за спеціальністю 241 «Готельно-ресторанна справа» та 242 «Туризм» ступеня «магістр».

Для оцінки знань абітурієнтів на співбесіді фаховою атестаційною комісією розроблені критеріально-орієнтовані завдання, які дозволяють встановити рівень сформованості компетенцій необхідних для засвоєння змісту навчання за спеціальністю 241 «Готельно-ресторанна справа» та 242 «Туризм» ступеня «магістр».

Вступники повинні знати і вміти:

– особливості харчування різних народів світу;

– аналізувати закономірності і тенденції сучасного розвитку світового готельно-ресторанного господарства;

– вдосконалювати та впроваджувати нові технології ресторанної продукції та готельних послуг;

– працювати з різними джерелами інформації;

– етапи розвитку туризму, маркетингу, готельного господарства;

– встановлювати причинно-наслідкові зв’язки подій та явищ;

– працювати з різними джерелами інформації, з картографічним матеріалом;

– визначати найважливіші зміни, що відбуваються в туристському бізнесі;

– визначати особливості туристської спеціалізації окремих регіонів та країн світу;

– пояснювати і застосовувати поняття і терміни;

– визначати найважливіші зміни, що відбуваються в готельно-ресторанному господарстві;

– уміти підбирати оптимальне за технічними показниками устаткування готельно-ресторанного господарства;

– працювати з нормативними документами, які регулюють роботу закладів готельного та ресторанного господарства;

– пояснювати і застосовувати поняття і терміни.

При підготовці завдань комісія виділила такі основні розділи з переліком тем:

1. Організація готельного господарства:

– Розвиток готельного господарства.

– Типізація готельних підприємств.

– Класифікація готельних підприємств.

– Організація приміщень в засобах розміщення.

2. Організація ресторанного господарства:

– Організація харчування споживачів готельних послуг.

– Оперативне планування в закладах ресторанного господарства.

– Особливості виробничої інфраструктури закладів ресторанного господарства.

– Особливості організації допоміжних приміщень виробничого призначення на підприємствах ресторанного господарства.

– Характеристика послуг закладів ресторанного господарства.

3. Рекреаційна географія міжнародного туризму:

– Загальні закономірності розміщення рекреаційних ресурсів.

– Принципи, методи оцінки рекреаційних територій та механізми функціонування СКС (соціо-культурних систем).

– Географічне розташування рекреаційних ресурсів.

– Рекреаційні регіони світу.

4. Рекреаційні комплекси:

– Історія розвитку рекреаційної архітектури.

– Особливості кожного архітектурного стилю.

– Приклади найбільш яскравих пам'ятників архітектури різних часів.

– Поняття рекреаційних утворень за таксометричними й типологічними ознаками.

5. Діловодство в туризмі:

– Основні терміни діловодства.

– Нормативно-правова база діяльності та документування в туристській галузі.

– Документація туристського агентства.

– Порядок проходження документів в організації.

– Документи з особового складу.

6. Туристське країнознавство:

– Туристське районування світу.

– Європейський туристський регіон.

– Азіатсько-Тихоокеанський туристський регіон.

– Американський туристський регіон.

– Близькосхідний туристський регіон.

– Африканський туристський регіон.

7. Історія розвитку світового туризму:

– Передумови виникнення туризму.

– Географічні відкриття мореплавців і мандрівників.

– Соціально-економічні передумови розвитку напрямів світового

туризму.

– Умови виникнення та розвитку туризму в СРСР.

– Етапи розвитку туризму в Україні.

8. Економіка готельно-ресторанного і туристичного бізнесу:

– Ринкова інфраструктура підприємства та її характеристика..

– Цілі та завдання діяльності підприємства та їх характеристика.

– Збутова діяльність підприємства.

– Система оплати праці робітників та особливості її застосування в сучасних умовах.

9. Менеджмент готельно-ресторанного бізнесу:

– Менеджмент готельно-ресторанного господарства, його сутність та характерні ознаки.

– Функціональна спеціалізація управління в закладах готельно-ресторанного господарства.

– Функціональна структура сучасних готельних-ресторанних комплексів.

– Антропогенні ресурси України.

– Методи і стилі менеджменту в закладах готельно-ресторанного господарства.

10. Маркетинг, реклама та PR готельно-ресторанного бізнесу:

– Маркетингу в індустрії гостинності.

– Загальні концепції планування маркетингу.

– Маркетингові дослідження ринку готельно-ресторанних послуг.

– Класифікація методів маркетингових досліджень в готельно-ресторанному бізнесі та їх зміст.

– Ефективність реклами та засобів PR.

КРИТЕРІЇ ОЦІНЮВАННЯ

Оцінювання здійснюється за 100 бальною шкалою від 100 до 200 балів.

Кожний варіант тестів містить 30 завдань, які розподілені за трьома рівнями складності (по 10 завдань кожного рівня). Складність екзаменаційних завдань визначається, як правило, кількістю логічних кроків, які повинен виконати абітурієнт у процесі пошуку відповіді.

1-й рівень містить 10 завдань мінімального рівня складності, для відповіді на які достатньо орієнтуватися в термінології, періодизації туризму.

Правильна відповідь на кожне завдання цього рівня оцінюється двома балами.

2-й рівень, який містить 10 завдань середнього рівня складності, дозволяє з'ясувати рівень знань абітурієнта щодо класифікації туристської діяльності, функцій туризму та ролі туризму у сучасному світі.

Правильна відповідь на кожне завдання цього рівня оцінюється трьома балами.

3-й рівень містить 10 завдань підвищеної складності, відповідь на які вимагає володіння абітурієнтом вмінням визначати причинно-наслідкові

зв'язки подій і явищ в туризмі.

Правильна відповідь на кожне завдання цього рівня оцінюється п'ятьма балами.

Отже, максимальна кількість балів, яку абітурієнт може отримати за правильно виконані завдання всіх трьох рівнів, складає 200 балів.

Вступник допускається до участі у конкурсному відборі для зарахування на навчання, якщо кількість отриманих балів становить не менше 102.

У разі наявності в роботі більше однієї відміченої відповіді на кожне запитання, за це запитання виставляється нуль балів (окрім випадків, коли одна з відмічених відповідей на запитання закреслена, а інша зазначена акуратно та чітко).

Усі попередні кроки і міркування, що приводять до відповіді на завдання, абітурієнт виконує на чернетці. Перевірка цих записів екзаменаторами не передбачається. Екзаменатори перевіряють лише вірність закреслених відповідей серед запропонованих на кожне завдання варіантів А, Б, В, Г, Д, Е.

СПИСОК РЕКОМЕНДОВАНОЇ ЛІТЕРАТУРИ

1. ДСТУ 4268:2003 «Послуги туристичні. Засоби розміщування. Загальні вимоги»
2. ДСТУ 4269:2003 «Послуги туристичні. Класифікація готелів».
3. ДСТУ 4527:2006 «Послуги туристичні. Засоби розміщування. Терміни та визначення».
4. Архіпов В.В. Організація ресторанного господарства / навчальний посібник / – 3-тє вид., доп. – К; Центр навчальної літератури, 2011. – 358с.
5. Бойко М.Г., Гопкало Л.М. Організація готельного господарства. – К.: КНТЕУ, 2006. – 494с.
6. Гурова Д.Д., Біляченко В.Д., Фролов М.О. Туристське країнознавство: Навчальний посібник для студентів вищих навчальних закладів. – Запоріжжя: ТОВ «ЛІПС» ЛТД, 2009. – 332 с.
7. Гурова Д.Д., Фролов М.О., Журавльова С.М., Кукліна Т.С., Сердюк О.М. Рекреаційна географія. – Запоріжжя: ТОВ «ЛІПС» ЛТД, 2010. – 92 с.
8. Економіка туризму / Камушков О.С., Ткач В.О., Журавльова С.М., Шевченко О.В. – Дніпропетровськ: «Акцент ПП», 2012. – 132 с.
9. Маркетинг в туризмі / Ткач В.О., Бєліков С.Б., Зайцева В.М., Камушков О.С. – Запоріжжя: 2010. – 168 с.
10. Менеджмент туризму / Ткач В.О., Бєліков С.Б., Зайцева В.М., Камушков О.С. – Запоріжжя: 2011. – 228 с.
11. Організація виробництва: навч. посіб. для студ. ден. та заоч. форм навчання напряму підготов. "Харчові технології та інженерія" спеціалізація "Технологія харчування" / О.О. Васильєва; Донец. нац. ун-т економіки і торгівлі ім. М. Туган-Барановського. – Донецьк, 2010. – 155 с.
12. Проектування готелів: навч. посіб. : [для вищ. навч. закл.] / А.А. Мазаракі [та ін.]; за. ред. А.А. Мазаракі. – К.: Київ. нац. торг.-екон. ун-т, 2012. – 340 с. – ISBN 978-966-629-244-9.
13. Технологія продукції ресторанного господарства: навч. посіб. для студ. ВНЗ: в 2 ч. Ч. 2. / М.І. Пересічний, П.О. Карпенко, С.М. Пересічна та ін. ; за ред. М.І. Пересічного.– К.: Київ. нац. торг.-екон.ун-т, 2014. – 716 с.
14. Технологія готельної справи: Навч. Посібник / С.М. Журавльова, В.Д. Біляченко, Т.С. Кукліна, Д.Д. Гурова, О.Л. Зайцева. – Запоріжжя: ТОВ ЛІПС ЛТД, 2010. – 124 с.
15. Технологія ресторанної справи / Кукліна Т.С., Сердюк О.М., Ткач В.О., Камушков О.С. – Запоріжжя: Просвіта, 2011. – 132 с
16. Туристські ресурси України: Навчальний посібник для студентів вищих навчальних закладів / В.Д. Біляченко, В.М. Зайцева, Д.Д. Гурова, О.Л. Зайцева. – Запоріжжя: ТОВ «ЛІПС» ЛТД, 2010. – 328 с.

Затверджено на засіданні
фахової атестаційної комісії
(освітня програма «Готельно-ресторанна справа», «Туризмознавство»)
«_24_» _лютого_ 2021 р.

Голова фахової атестаційної комісії
спеціальності 241 «Готельно-ресторанна справа»
(освітня програма «Готельно-ресторанна справа»)
Спеціальності 242 «Туризм»
(освітня програма «Туризмознавство) Т.С. Кукліна