Затверджую
В. о. голови приймальної комісії
НУ «Запорізька політехніка»
_____доц. Гугнін Е.А.
«01» березня 2021 року

ПРОГРАМА

фахового випробування з «Організації обслуговування в туристичних комплексах та готелях» для абітурієнтів, які вступають до НУ «Запорізька політехніка» на навчання за освітнім ступенем «бакалавр» на основі раніш здобутого освітньо-кваліфікаційного рівня «молодший спеціаліст».

Для оцінки знань абітурієнтів на випробуванні фаховою атестаційною комісією розроблені тестові завдання, які відповідають змісту навчання за ОКР «молодший спеціаліст». Критеріально-орієнтовані тестові завдання дозволяють встановити рівень сформованості компетенцій необхідних для засвоєння змісту навчання за ступенем «бакалавр».

Вступники повинні знати і вміти:
- основні терміни туризму;
- етапи розвитку туризму, 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.

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

1. Організація анімаційних послуг:
- Організація дозвілля зі стародавності до наших днів.
- Форми театралізованих анімаційних заходів.
- Методи залучення відпочиваючих до спортивної діяльності.
- Постановка вечірнього шоу.
- Тематичні анімаційні програми.
- Національні особливості туристів, їх урахування при складанні анімаційних програм.

2. Технологія ресторанної справи:
- Класифікація ресторанних підприємств за рівнем комфорту, за місцем розташування.
- Класифікація обладнання та визначення стилістики дизайну ресторану.
- Загальні вимоги до оформлення приміщень: бару, кухні, залу та ін..
- Гігієна, санітарія, безпека в ресторанній справі.

3. Технологія готельної справи:
- Класифікація готельних підприємств за рівнем комфорту, за місцем розташування.
- Правила обов'язкової сертифікації готельних послуг.
- Європейські вимоги до готелів від 1 до 5* за новими стандартами.
- Типи організаційних структур готелів.

– Специфіка обслуговування окремих груп туристів.
– Загальні вимоги до приміщень готелів 1 – 5*.

4. Активний туризм:

– Види туристських подорожей, які характеризуються активним способом пересування по маршруту, тобто з витратою відповідних фізичних зусиль туриста (більшість видів самодіяльних туристських подорожей, в т.ч. піші, гірські, лижні і т.д.);
– Основи організованого і самодіяльного активного туризму;
– Визначення видів пересування та інтенсивності діяльності людини в туризмі.

5. Технологія туристичної діяльності:

– Постачальники послуг.
– Планування тура.
– Договір між туроператорами.
– Стимулювання продажу й пропаганда туристського продукту.
– Каталог туроператора як основний носій інформації для просування туристського продукту.
– Туристська документація.

6. Організація послуг харчування:

– Організація харчування в туризмі: підприємства харчування, форми обслуговування.
– Основні принципи в мотивації персоналу в закладах масового харчування;
– Залежно від контингенту обслуговуваних гостей, категорій і оснащення підприємства живлення використовують різні види сервісу.
– Відмінні ознаки різних типів об'єктів громадського харчування.

7. Рекреаційна географія:

– Загальні закономірності розміщення рекреаційних ресурсів.
– Принципи, методи оцінки рекреаційних територій та механізми функціонування СКС (соціо-культурних систем).
– Географічне розташування рекреаційних ресурсів.
– Рекреаційні регіони світу.

8. 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.

9. Туристські ресурси України:

– Географічні аспекти формування туристських ресурсів України.
– Природні туристські ресурси України.
– Характеристика об’єктів природно-заповідного фонду України.
– Антропогенні ресурси України.
– Подієвий туризм в Україні.
– Класифікація туристських територій України.

10. Технологія гостинності:

– Вплив на якість процесу обслуговування, на фінансово-економічну ефективність функціонування, процес управління готельним підприємством;
– Технологічний цикл обслуговування клієнта;
– Управління якістю послуг у готельній сфері;
– Робота на умовах пріоритетного бронювання;
– Корпоративні форми управління в індустрії гостинності;

Оренда (лізинг) як форма управління в готельній сфері.

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, правильна відповідь на кожне завдання цього рівня оцінюється двома балами.

2-й рівень, який містить 10 завдань середнього рівня складності, правильна відповідь на кожне завдання цього рівня оцінюється трьома балами.

3-й рівень містить 10 завдань підвищеної складності, 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 100 балів (шкала оцінювання від 100 до 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 в листі відповіді.

СПИСОК РЕКОМЕНДОВАНОЇ ЛІТЕРАТУРИ

1. Александрова А.Ю. Международный туризм. – М.: Аспект-пресс, 2004. – 470 с.
2. Волков Ю.Ф. Введение в гостиничный и туристический бизнес: Учебник. – Ростов-на-Дону: Феникс, 2003. – 352 с.
3. 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.
4. Гурова Д.Д., Фролов М.О., Журавльова С.М., Кукліна Т.С., Сердюк О.М. Рекреаційна географія. – Запоріжжя: ТОВ «ЛІПС» ЛТД, 2010. – 92 с.
5. Економіка туризму / Камушков О.С., Ткач В.О., Журавльова С.М., Шевченко О.В. – Дніпропетровськ: «Акцент ПП», 2012. – 132 с.
6. Ильина Е.Н. Туроперейтинг: стратегия и финансы. – М.: Финансы и статистика, 2004. – 304 с.
7. Кифяк В.Ф. Організація туристичної діяльності в Україні. – Чернівці: Книги-XXI, 2003. – 300 с.
8. Мальська М.П. Міжнародний туризм і сфера послуг: Підручник / М.П Мальська, Н.В Антонюк, Н.М. Галич. – К.: Знання, 2008.– 664 с.
9. Маркетинг в туризмі / Ткач В.О., Бєліков С.Б., Зайцева В.М., Камушков О.С. – Запоріжжя: 2010. – 168 с.
10. Менджмент туризму / Ткач В.О., Бєліков С.Б., Зайцева В.М., Камушков О.С. – Запоріжжя: 2011. – 228 с.
11. Організація анімаційних послуг / Кукліна Т.С., Пущина І.В., Осадча О.В., Сердюк О.М. – Запоріжжя: ТОВ «ЛІПС»ЛТД, 2009. – 212 с.
12. 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.
13. Технологія ресторанної справи / Кукліна Т.С., Сердюк О.М., Ткач В.О., Камушков О.С. – Запоріжжя: Просвіта, 2011. – 132 с
14. 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.
15. Чорненька Н.В. Організація туристичної індустрії: Навчальний посібник. – К.: Атака, 2006. – 264 с.

Затверджено на засіданні
фахової атестаційної комісії
«_01_» _березня_ 2021р.

Голова фахової атестаційної комісії В.М. Зайцева