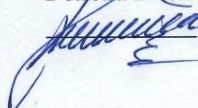


МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ  
ВІННИЦЬКИЙ НАЦІОНАЛЬНИЙ АГРАРНИЙ УНІВЕРСИТЕТ  
НАВЧАЛЬНО-НАУКОВИЙ ІНСТИТУТ ЕКОНОМІКИ ТА  
УПРАВЛІННЯ

*Факультет економіки, інформаційних технологій та сфери  
обслуговування*

Затверджено  
Рішення Вченої ради  
Вінницького національного  
аграрного університету  
«29» 03 2024р.  
Протокол № 9  
Голова Вченої ради

  
Григорій КАЛЕТНИК



Затверджено  
Ректор  
Вінницького національного  
аграрного університету  
Віктор МАЗУР  
«29» 03 2024р.

**Програма**

**фахового вступного випробування  
для здобуття ступеня магістра  
за спеціальністю  
241 «Готельно-ресторанна справа»**

Вінниця – 2024

**Програму підготували:** Польова О.Л., д.е.н, професор заступник директора навчально-наукового інституту економіки та управління з навчальної роботи, професор кафедри бізнесу та сфери обслуговування; Ставська Ю.В., к.е.н. доцент, завідувач бізнесу та сфери обслуговування; Головня О.М., д.е.н. доцент, доцент кафедри бізнесу та сфери обслуговування

**Рекомендовано до видання Вченою радою ВНАУ**

(протокол від « 29 » березня 2024 р. за № 9)

Схвалено науково-методичною комісією ВНАУ

(протокол від «28» березня 2024 р. № 6)

Рекомендовано до видання Вченою радою ННІ економіки та управління

(протокол від «28» березня 2024 р. № 3)

Схвалено навчально-методичною комісією ННІ економіки та управління

(протокол від «11 » березня 2024 р. № 2 )

## ЗМІСТ

Вступ	4
1. Мета фахового вступного випробування	4
2. Характеристика змісту програми (Опис основних розділів та їх короткий зміст)	4
3. Вимоги до здібностей і підготовленості абітурієнтів	6
4. Порядок проведення фахового вступного випробування	7
5. Структура екзаменаційного білета	7
6. Критерії оцінювання фахового вступного випробування	7
7. Рекомендована література	8
Додаток. Зразок виконання екзаменаційного завдання	11

Програма фахового вступного випробування з дисциплін професійної підготовки для здобуття ступеня «бакалавр» підготовлена відповідно до освітньо-професійної програми (ОПП) підготовки магістра за спеціальністю 241 «Готельно-ресторанна справа», галузі знань 24 «Сфера обслуговування».

Індустрія гостинності є однією із найдинамічніших галузей економіки, відповідно і вимагає високого рівня професійної підготовки кадрів. Об'єктом вивчення під час навчання в магістратурі є готельно-ресторанна справа як сфера професійної діяльності, формування і координування організаційних, сервісних, управлінських, виробничих, технологічних, економічних, маркетингових процесів суб'єктів готельно-ресторанного бізнесу на операційному та стратегічному рівнях, методології та методи їх досліджень.

### **1. Мета фахового вступного випробування**

Вступне фахове випробування складається з тестової перевірки знань, що формують загальні та спеціальні компетентності, визначені у профілі програми спеціальності «Готельно-ресторанна справа» освітнього ступеня «бакалавр».

Вступне фахове випробування проводиться з метою перевірки рівня професійних знань, умінь та навичок, здібностей для подальшого опанування ступеня вищої освіти «бакалавр» зі спеціальності «Готельно-ресторанна справа».

Програма фахового вступного випробування складається з п'яти блоків:

1. Організація готельного господарства;
2. Організація ресторанного господарства;
3. Менеджмент готельно-ресторанного господарства;
4. Технологія продукції ресторанного господарства;
5. Економіка готелів і ресторанів.

### **2. Характеристика змісту програми (Опис основних розділів та їх короткий зміст)**

#### ***Організація готельного господарства***

Історія розвитку світового готельного господарства. Тенденції розвитку світового готельного господарства. Нормативно-правове регулювання готельної індустрії. Характеристика основних типів засобів розміщення. Характеристика підприємств готельного господарства для відпочинку. Туристично-екскурсійні готелі (туристичні, готелі для масового туризму). Характеристика лікувально-оздоровчих підприємств готельного господарства. Сучасний підхід до класифікації підприємств готельного господарства. Класифікація підприємств готельного господарства України. Функціональна організація приміщень підприємств готельного господарства. Організація приміщень житлової групи. Організація нежитлових груп приміщень підприємства готельного господарства. Архітектура та інтер'єр у готельному господарстві. Кольори в інтер'єрі. Технологія прибиральних робіт

у житлових групах приміщень. Сутність послуг гостинності в готельному господарстві. Технологія прийому та розміщення туристів в засобах розміщення.

Організація роботи служби прийому і розміщення, та обслуговування. Організація обслуговування на житлових поверхах. Організація надання додаткових послуг в підприємстві готельного господарства. Культура обслуговування в готельному господарстві. Організація продовольчого і матеріально-технічного постачання в готельному господарстві. Організація складського і тарного господарства. Організація роботи обслуговуючих господарств. Організація санітарно-технічного і інженерно-технічного обслуговування в готельному господарстві. Особливості організації праці в підприємстві готельного господарства. Робочий час працівників підприємства готельного господарства.

### ***Організація ресторанного господарства***

Основи організації роботи закладів ресторанного господарства. Організація постачання закладів ресторанного господарства. Організація роботи складського, тарного та транспортногo господарств. Основи організації виробництва продукції у закладах ресторанного господарства. Основи технологічного процесу обслуговування споживачів у закладах ресторанного господарства. Характеристика матеріально-технічної бази для організації обслуговування споживачів у закладах ресторанного господарства. Організація та моделювання процесу повсякденного обслуговування різних контингентів споживачів в закладах ресторанного господарства. Організація та моделювання процесу повсякденного обслуговування певного контингенту споживачів у закладах ресторанного господарства. Спеціальні форми обслуговування, які використовуються в закладах ресторанного господарства. Раціональна організація праці у закладах ресторанного господарства. фотографії робочого часу.

### ***Менеджмент готельно-ресторанного господарства***

Теоретичні засади менеджменту готельно-ресторанного господарства. Функції менеджменту. Методи менеджменту. Прийняття управлінських рішень. Проектування робіт в закладах готельно-ресторанного господарства. Функціональна структура сучасних готельних комплексів. Управління персоналом в закладах готельно-ресторанного господарства. Кваліфікаційна структура персоналу закладів готельного та ресторанного господарства. Професії та посади основних підрозділів закладів готельного та ресторанного господарства. Корпоративна культура та її елементи в управлінні персоналом закладів готельно-ресторанного господарства.

### ***Технологія продукції ресторанного господарства***

Технологічне забезпечення якості кулінарної продукції. Особливості технологічного процесу виробництва продукції харчування. ресторанного

господарства. Технологія приготування соусів. Технологія напівфабрикатів, страв та кулінарних виробів із продуктів рослинного походження. Технологія напівфабрикатів, страв та кулінарних виробів із продуктів тваринного походження. Технологія напівфабрикатів, страв, напоїв та кулінарних виробів із продуктів тваринного та рослинного походження. Технологічна характеристика і підготовки до використання сировини для виготовлення напоїв. Технологічний процес виробництва, умови і терміни зберігання, реалізації напоїв, їхня якість. Приготування напоїв. Технологія борошняних кондитерських та хлібобулочних виробів. Особливості технології охолодженої і швидкозамороженої кулінарної продукції. Кулінарне мистецтво: вимоги, коментарі, рекомендації. Загальні підходи щодо розробки меню. Складання меню для закладів ресторанного господарства. Складання меню для різного контингенту споживачів з технологічних позицій.

### ***Економіка готелів і ресторанів***

Готелі і ресторани як суб'єкти економічної діяльності. Економічне середовище функціонування суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу. Місткість, попит та пропозиція на ринку готельних та ресторанних послуг. Економічні функції суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу. Економічний механізм діяльності суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу. Поточні витрати та собівартість готельного продукту. Ціноутворення в готелі Доходи, прибуток, рентабельність готелю. Податки та оподаткування господарської діяльності готелю. Продукція та товарооборот ресторану. Виробнича програма ресторану. Поточні витрати та собівартість продукції ресторану. Ціноутворення на ресторанну продукцію. Доходи, прибуток, рентабельність ресторану. Податки та оподаткування господарської діяльності ресторану. Ресурсний потенціал готелів і ресторанів. Основні засоби готелів і ресторанів. Оборотні засоби готелів і ресторанів. Нематеріальні ресурси готелів і ресторанів. Фінансові ресурси готелів і ресторанів. Трудові ресурси готелів і ресторанів. Економічний базис розвитку готелів і ресторанів. Економічна діагностика готелів і ресторанів. Інноваційна та інвестиційна політика готелів і ресторанів. Бізнес-план готелів та ресторанів. Економічна безпека готелів і ресторанів. Реструктуризація. Санація. Банкрутство, готелів і ресторанів.

### **3. Вимоги до здібностей і підготовленості абітурієнтів**

Для участі у фахових вступних випробуваннях допускаються абітурієнти, які подали відповідні документи, згідно «Правил прийому до Вінницького національного аграрного університету».

Цілі письмового тестування з фахових дисциплін:

- перевірити відповідність знань, вмінь та навичок вступників вимогам навчальних програм;
- оцінити рівень підготовленості абітурієнтів до подальшого навчання в університеті.

Фахове вступне випробування проводиться з метою перевірки рівня знань, умінь та навичок абітурієнта, володіння професійними знаннями для здобуття ступеня «бакалавр» спеціальності 241 Готельно-ресторанна справа

Загальні вимоги:

- вступник повинен знати основні програмні положення з фахових дисциплін: «Організація готельного господарства», «Організація ресторанного господарства», «Менеджмент готельно-ресторанного господарства», «Технологія продукції ресторанного господарства», «Економіка готелів і ресторанів»;

- вміти застосовувати вивчений теоретичний матеріал та практичні навички під час виконання тестових завдань.

#### **4. Порядок проведення фахового вступного**

Випробування програма вступного випробування побудована у відповідності до освітнього ступеня «Магістр» за освітньо-професійною програмою «Готельно-ресторанна справа» зі спеціальності 241 Готельно-ресторанна справа, з урахуванням фахових базових знань та умінь освітнього ступеня «Бакалавр», «Спеціаліст», «Магістр». Вступні білети побудовані у формі тестових завдань на базі навчальних дисциплін.

#### **5. Структура екзаменаційного білета**

Білет письмового тестування з фахових дисциплін складається з 50 закритих тестових завдань. Вступнику потрібно обрати одну правильну (найбільш повну) відповідь.

- Якщо відповідь на тест надана правильно, то виставляється максимальний бал (4 бали).

- Якщо відповідь на тестові завдання є неправильною, то виставляється 0 балів.

- Загальна кількість балів, яку може набрати абітурієнт - 200.

- Мінімальна сума балів з випробування дорівнює 124

<b>Назва дисципліни</b>	<b>Кількість тестів</b>
Організація готельного господарства	10
Організація ресторанного господарства	10
Менеджмент готельно-ресторанного господарства	10
Технологія продукції ресторанного господарства	10
Економіка готелів і ресторанів	10

#### **6. Критерії оцінювання фахового вступного випробування**

Критерії оцінювання вступного фахового випробування для здобуття ступеня «Магістр» на основі освітнього ступеня «Спеціаліст», «Магістр» за

спеціальністю 241 Готельно-ресторанна справа наведено нижче:

***Критерії оцінки результатів тестування***

Завдання	Бали
Тестове запитання (1-50)	по 4 бали за кожне
Максимальна сума - 200 балів	

**ШКАЛА ОЦІНЮВАННЯ ВСТУПНИХ ФАХОВИХ ВИПРОБУВАНЬ**

Бали	Оцінка
175-200	ВІДМІННО
150-174	ДУЖЕ ДОБРЕ
125-149	ДОБРЕ
100-124	ЗАДОВІЛЬНО
0-99	НЕЗАДОВІЛЬНО

**7. Рекомендована література**

*Дисципліна «Організація готельного господарства»:*

1. Архіпов В.В., Русавська В.А. Організація обслуговування в закладах ресторанного господарства: навч. пос. К.: Центр учбової літератури, 2019. 342 с.

2. Галасюк С. С., Нездоймінов С. Г. Організація готельного господарства: навчально-практичний посібник. К.: ФОП Гуляєва В. М. 2019. 204 с.

3. Ліман В.В., Польова О.Л. Особливості інтернет-реклами підприємств готельного бізнесу в українському сегменті інтернет. *Економіка, фінанси, менеджмент: актуальні питання науки і практики*. 2023. № 4 (66). С. 133-150

4. Організація обслуговування у підприємствах ресторанного господарства: Підручник. За ред. Н.О. П'яницької. К.: КНТЕУ, 2018. 632 с.

5. Транченко Л.В., Кожухівська Р.Б., Лопатюк Р.І. Застосування нових інноваційних моделей у сфері обслуговування *Підприємництво і торгівля*. 2018. Вип. 22. С. 80-86.

6. Ставська Ю.В. Готельний бізнес в сучасних умовах: актуальні проблеми та тенденції розвитку. *Інфраструктура ринку*. 2019. Вип. 35. С. 284-289.

7. Stavska Yuliya. The communication competence as the basis of professionalism in socio-ethical marketing. *Theoretical and applied aspects of sustainable development. Series of monographs Faculty of Architecture, Civil Engineering and Applied Arts Katowice School of Technology*. 2020. P. 66-73.

*Дисципліна «Організація ресторанного господарства»*

1. ДСТУ 4281: 2004 Заклади ресторанного господарства.



Класифікація.

2. Гріценко О.Ф., Нешева А.Д. Соціальний медіа маркетинг як інструмент просування продукту. *Маркетинг і менеджмент інновацій*. 2018. № 4. С. 86–98. 2

3. Давидова О.Ю. Формування системи інноваційного управління розвитком підприємств готельно-ресторанного господарства. *Бізнес-Інформ*. 2019. № 11. С. 459–464.

4. Ставська Ю.В., Яхно Л.С. Формування конкурентних переваг ресторанного бізнесу в умовах євроінтеграції. *Економіка, фінанси, менеджмент: актуальні питання науки і практики*. 2021. № 2. С. 181–196.

5. Якубів В.М., Боришкевич І.І. Формування стратегії підвищення конкурентоспроможності підприємств ресторанного бізнесу. *Регіональна економіка*. 2020. № 1. С. 144–153.

*Дисципліна «Менеджмент готельно-ресторанного господарства»*

1. Головня О.М., Ставська Ю.В. Міжнародний туризм : навч. посіб. Вінниця: ВНАУ. 2020. 316 с.

2. Луцяк В.В., Польова О.Л., Ставська Ю.В., Мостенська Т.Г. Управління бізнес-процесами в ГРС: навч. посіб. 2019. 331 с.

3. Луцяк В.В., Ставська Ю.В., Головня О.М. Стратегічне планування і тактика інноваційної діяльності у рестораних підприємствах: розроблення функціональних харчових продуктів. *Вісник Східноєвропейського університету економіки і менеджменту. Серія «Економіка і менеджмент»*. 2018. №1(24). С.103-112.

4. Stavska Yuliya. The methodological foundations of value-oriented theory of social communication in the service sector. *Series of monographs Faculty of Architecture, Civil Engineering and Applied Arts Katowice School of Technology*. 2020. P. 76-91.

5. Мальська М.П., Білоус С.В. Менеджмент організацій: теорія та практика: навч. посіб .Київ : SBA-Print,2019. 190 с.

*Дисципліна «Технологія продукції ресторанного господарства»*

1. Клапчук М.В., Біян В.І., Брухлій Б.В. Інноваційні технології в ресторанному господарстві. *Карпатський край*. 2019. № 1 (2). С. 92–99.

2. Ставська Ю.В. Особливості та зміст інновацій у сфері гостинності. *Економіки. Фінанси. Менеджмент: актуальні питання науки і практики*. 2018. Вип. 3' (31). С. 35-46.

3. Bernoff J. The POST method: a systematic approach to social strategy. *Groundswell: How People with Social Technologies Are Changing Everything*. 2018. URL: <http://blogs.forrester.com/groundswell/2007/12/the-post-method.html>.
4. Shebanina O., Burkovska A. Approaches to the Installation of the Subsistence Level in the Context of the Food Security in Ukraine. *Journal of Economics and Management Sciences*. 2018. № 1(2). P. 122-128.
5. Технологія продукції ресторанного господарства: навчальний посібник. В. Доценко, В. Губеня, О. Кирпиченкова, В. Кочерга. К.: Кондор, 2019. 292 с.
6. Ростовський В.С. Теоретичні основи технології громадського харчування. Загальна частина: навч. посібник. К.: Кондор, 2016. 200 с.

*Дисципліна «Економіка готелів і ресторанів»*

1. Андрійчук В.Г. Економіка аграрних підприємств: Підручник. К.: КНУ, 2002. 624 с.
2. Бойчик І.М. Економіка підприємства: підручник. К.: Кондор - Видавництво, 2016. 378 с.
3. Болтянська Л.О., Андрєєва Л.О., Лисак О.І. Економіка підприємства: навчальний посібник. Херсон: ОЛДІПЛЮС, 2015. 668 с.
4. Мілашовська О.І., Гриняло А.В., Удут М.М. Інноваційний потенціал підприємств готельно-ресторанного бізнесу. *Економіка та суспільство*. 2017. Вип. 8. С. 431-435.
5. Oliinyk, O., Dolynska, O., Polova, O., Shykina, O., Sliusarchuk, O. Modern, Innovative Approaches to Managing the Quality and Competitiveness of *Hospitality and Tourism Businesses. Economic Affairs*. 2024. Vol 69. P.169-177.

## СТРУКТУРА ЕКЗАМЕНАЦІЙНОГО ЗАВДАННЯ

МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ  
ВІННИЦЬКИЙ НАЦІОНАЛЬНИЙ АГРАРНИЙ УНІВЕРСИТЕТ  
НАВЧАЛЬНО-НАУКОВИЙ ІНСТИТУТ ЕКОНОМІКИ ТА  
УПРАВЛІННЯ  
*Факультет економіки, інформаційних технологій та сфери  
обслуговування*

**ЗАТВЕРДЖУЮ**

Ректор \_\_\_\_\_ Віктор МАЗУР

« \_\_\_ » \_\_\_\_\_ 2023 р.

**ЗАВДАННЯ ДЛЯ ФАХОВОГО ВСТУПНОГО ВИПРОБУВАННЯ**

для здобуття ступеня магістр  
за спеціальністю 241 «Готельно-ресторанна справа»

**Варіант № \_\_\_\_\_****1. Тестові завдання (10 тестів з дисципліни «Організація готельного господарства»)**

Запитання 1. При передачі зміни чергова покоївка заповнює:

1. журнал прибуття і витрат білизни на кожному поверсі;
2. журнал обліку брудної і чистої білизни;
3. журнал відвідування номерів;
4. не має вірної відповіді.

Запитання 2. ....

**2. Тестові завдання (10 тестів з дисципліни «Організація ресторанного господарства»)**

Запитання 1. Визначте суб'єктів господарювання у сфері ресторанного господарства на території України:

1. заклади ресторанного господарства незалежно від форми власності та громадяни підприємці;
2. заклади ресторанного господарства незалежно від форми власності;
3. заклади ресторанного господарства незалежно від форми власності, громадяни підприємці, іноземні юридичні особи, які здійснюють підприємницьку діяльність;

4. немає правильної відповіді.  
Запитання 2. ....

**3. Тестові завдання (10 тестів з дисципліни «Менеджмент готельно-ресторанного господарства»)**

Запитання 1. Як слід розуміти термін «менеджмент»?

1. як влада та мистецтво керування;
2. як спосіб, манера спілкування з людьми;
3. як процес та сукупність загальних функцій управління;
4. всі вищезазначені відповіді вірні.

Запитання 2. ....

**4. Тестові завдання (10 тестів з дисципліни «Технологія продукції ресторанного господарства»)**

Запитання 1. Сукупність операцій, які забезпечують виробництво кулінарної продукції:

1. технологічний процес
2. виробничий процес
3. кулінарний процес
4. циклічний процес

Запитання 2. ....

**5. Тестові завдання ( 10 тестів з дисципліни «Економіка готелів і ресторанів»)**

Запитання 1. Що являє собою підприємство:

1. самостійний суб'єкт господарювання, створений для задоволення суспільних та особистих потреб шляхом систематичного здійснення різних видів господарської діяльності
2. цілісний майновий комплекс, що має здатність самостійно виробляти продукцію, надавати послуги тощо
3. господарський проект, що реалізується одним або декількома підприємцями
4. будь-який суб'єкт ринкових відносин, що займається комерційною діяльністю

Запитання 2.....

Шкала оцінювання вступних фахових випробувань від 100 до 200 балів,  
кожне запитання: 4 бали

**Зразок виконання екзаменаційного завдання**

---

(прізвище, ім'я, по-батькові)

ВАРІАНТ №

Номер завдання	Відповіді
1	
2	
3	
...	
50	

\_\_\_\_\_ 202\_ р.  
(дата)

\_\_\_\_\_  
(підпис студента)