



Програма вступного іспиту на навчання за освітньо-професійною програмою бакалавра за спеціальністю 241 «Готельно-ресторанна справа»

Укладачі: к.е.н., доц. Данько Н.І.

к.е.н., доц. Миколенко О.П.

к.т.н., доц. Горелков Д.В.

к.т.н., доц. Соколовська О.О.

## Загальні положення

Програма та питання до вступного випробування для вступників на другий курс для здобуття ступеня бакалавра за спеціальністю 241 «Готельно-ресторанна справа» (для осіб, які здобули раніше такий самий або вищий ступінь (рівень) вищої освіти або здобувають його не менше одного року та виконують у повному обсязі індивідуальний навчальний план).

**Мета** вступного випробування на навчання за освітньо-професійною програмою підготовки «бакалавр» за спеціальністю «Готельно-ресторанна справа» - оцінити рівень знань вступників.

### **Вступник повинен знати:**

- основи організації готельного і ресторанного господарства;
- основні поняття готельно-ресторанної справи;
- поняття та класифікацію засобів розміщення;
- основні перспективи розвитку готельно-ресторанного господарства у сучасних умовах;
- основи та особливості підприємництва у галузі готельно-ресторанного підприємства;
- основи проведення наукових досліджень.

### **Вступник повинен вміти:**

- володіти спеціальною термінологією, необхідною для аналізу діяльності підприємств індустрії гостинності;
- визначати основні тенденції та закономірності розвитку індустрії гостинності у світі та в Україні;
- принципами підприємницької діяльності у галузі готельно-ресторанного господарства;
- володіти навичками збору необхідних даних та методами проведення досліджень у галузі готельно-ресторанного господарства.

**Характеристика змісту програми.** Програма вступного випробування ґрунтується на програмах таких дисциплін: «Вступ до гостинності», «Основи підприємництва», «Основи наукових досліджень».

## КРИТЕРІЇ ОЦІНЮВАННЯ ПИСЬМОВИХ ВІДПОВІДЕЙ ВСТУПНОГО ВИПРОБУВАННЯ З ГОТЕЛЬНО-РЕСТОРАННОЇ СПРАВИ

Кожен абітурієнт отримує 2 питання, час підготовки та відповіді на які становить 30 хвилин.

Критерії оцінювання:

- обсяг і глибина знань;
- вміння переконливо і логічно розглянути програмовий матеріал;
- вміння чітко й точно формувати відповіді на питання;
- рівень мовлення та загальної культури, зокрема вживання слів відповідно до їх значення, володіння нормами літературної мови та акцентуації, точність вживання граматичних форм, чистота мовлення, етика поведінки.

За підсумками співбесіди абітурієнт може набрати до 200 балів включно:

Кількість балів	Пояснення
200	повна та вірна відповідь на два питання
150	повна та вірна відповідь на одне питання, неповна відповідь на друге питання, але в цілому вірна
125	вірна відповідь на два питання, з деякими несуттєвими помилками
100	вірна відповідь на одне з питань, неповна відповідь на друге питання, з деякими неточностями
50	невірна відповідь на два питання, незадовільно
25	невірна відповідь на одне питання, незадовільно
0	відповідь відсутня, незадовільно

Вступники, які набрали за шкалою 100-200 менше ніж 100 балів, отримують незадовільну оцінку та не допускаються до участі у конкурсному відборі.

## ПРОГРАМА ВСТУПНОГО ВИПРОБУВАННЯ

### Дисципліна 1: ВСТУП ДО ГОСТИННОСТІ

Поняття «індустрія гостинності»: характеристика, структурні складові. Індустрія гостинності як найважливіша галузь світової економіки. Складові індустрії гостинності – туристичні агентства, засоби розміщення, підприємства харчування, транспорт, відпочинок та розваги, анімація при готелях, ресторанах на вулиці і т. д.

Розвиток європейської та американської індустрії гостинності. Сутність індустрії гостинності. Поняття туристичного комплексу та його складові. Послуга гостинності. Характеристика етапів розвитку індустрії гостинності в Україні.

«Гість» як головний об'єкт діяльності індустрії гостинності. Значення нематеріального чинника в індустрії гостинності. Сувенірна продукція – носій інформації про країну перебування. Функціональний зміст подарунка: подарунок-символ, подарунок-оберіг, подарунок-як пам'ять про країну. Символіка та значення сувенірів.

Перші згадки про готельну справу: про місця для розміщення подорожніх в історії Стародавнього Єгипту і Стародавньої Греції, Іраку і Римської імперії, Туреччини, Індії, Вірменії (постоялі двори, таверни, караван-сараї) і причини та передумови розвитку засобів розміщення для подорожуючих. Становлення основних принципів гостинності в середні віки. Розширення географічних рамок переміщення туристів з релігійних причин. Роль монастирів та інших релігійних притулків в організації заїжджих дворів.

Готельні підприємства в структурі індустрії гостинності. Готельна послуга: поняття, властивості. Поняття «готель», класифікація готельних підприємств і засобів розміщення ЮНВТО. Стандартна українська класифікація засобів розміщення. Нормативно-правова база готельного бізнесу. Стандарти обслуговування в готелі.

Підприємства харчування в структурі індустрії гостинності. Місце підприємств харчування в структурі індустрії гостинності. Сучасні тенденції розвитку індустрії харчування. Класифікація підприємств громадського харчування (за характером виробничої діяльності, за місцем розташування, по контингенту клієнтів, що обслуговуються, за типом управління, за асортиментом, за методом обслуговування, за часом функціонування). Стандарти функціонування підприємств харчування. Організаційна структура підприємств харчування. Види обслуговування на підприємствах харчування. Методи обслуговування (а ля карт, а парт, табльдот, шведський стіл, буфетне обслуговування), способи обслуговування (французька, англійська, герідон, американський сервіс) на підприємствах харчування. Кейтеринг як вид обслуговування на підприємствах громадського харчування.

Розвиток готельних послуг в Англії, Європі, США, їх особливості та міжнародне значення. Сучасні тенденції розвитку індустрії гостинності.

Створення готельних і ресторанних ланцюгів, їх роль у розробці та просуванні високих стандартів обслуговування.

Результати розвитку туризму та індустрії гостинності, їх вплив на формування матеріально-технічної бази та вирішення соціо-культурних проблем (позитивні та негативні моменти).

Інформаційні технології в управлінні та функціонуванні готельно-ресторанними підприємствами. Електронні системи бронювання.

## **Дисципліна 2: ОСНОВИ ПІДПРИЄМНИЦТВА**

Виникнення та еволюція поняття “підприємництва”. Комплексна характеристика сутності підприємництва та його значення в сучасних умовах. Основні властивості підприємництва. Підприємництво як явище і як процес. Принципи підприємницької діяльності. Функції підприємництва.

Суб'єкти підприємницької діяльності. Фізичні особи як суб'єкти підприємницької діяльності. Юридичні особи як суб'єкти підприємницької діяльності. Функції підприємця. Права та обов'язки підприємця. Особистісні якості, властиві підприємцям. Принципи діяльності українських підприємців. Логіка підприємницької діяльності та її зміст. Підприємницька ідея та джерела її виникнення. Методи пошуку підприємницьких ідей. Мотиваційні фактори підприємництва. Оцінка ефективності підприємницького задуму.

Типологія підприємництва. Сутність типології підприємництва. Класифікація підприємництва. Типи та види підприємництва. Виробнича підприємницька діяльність та її основні форми. Сутність посередницького підприємництва. Види підприємницької діяльності на ринку цінних паперів. Підприємницька діяльність на ринку банківських послуг. Характеристика страхової діяльності. Правові основи та організаційні форми підприємницької діяльності. Правове забезпечення підприємництва. Характеристика організаційних форм підприємницької діяльності, їх переваги та недоліки.

## **Дисципліна 3: ОСНОВИ НАУКОВИХ ДОСЛІДЖЕНЬ**

Основні категорії науки. Наука як система знань. Факт, гіпотеза, теорія, концепція. Наука як система знань. Визначення фактів та наукових фактів. Поняття гіпотези, теорії та концепції, їх взаємозв'язок. Закони і закономірності як ключові елементами теорій і концепцій. Закони природи та економічні закони.

Наукова гіпотеза: види, функції, етапи розробки. Наукова гіпотеза як основа наукового дослідження. Етапи розробки гіпотези. Основні вимоги до гіпотези. Види гіпотез: описові і пояснювальні; загальні, частинні та одиничні. Методологія, метод, методика. Компоненти науки, що відповідають різним рівням пізнання явищ: емпіричні основи науки; теоретичні основи науки; методологічні основи науки.

Поняття методології науки, методу, методики і методики дослідження. Наукове дослідження. Поняття наукового дослідження. Наукове дослідження як основна форма наукової діяльності. Фундаментальні та прикладні дослідження. Емпіричні та теоретичні дослідження. Етапи наукового дослідження

Формулювання теми дослідження: вимоги до формулювання назви тем дослідження; поняття актуальності теми. Виявлення прикладної проблеми: поняття прикладної і наукової проблем; об'єкт і предмет дослідження. Постановка мети дослідження. Формулювання завдань дослідження. Взаємозв'язок проблеми, мети, об'єкта, предмета і назви теми наукового дослідження.

Методи наукового дослідження. Системний підхід та системний аналіз. Поняття системи. Визначення системи. Поняття елементу системи. Взаємозв'язку та цілісності. Поняття емерджентності системи. Класифікація зв'язків у системі. Структура системи. Класифікація систем. Ознаки складних систем. Системний підхід та системне мислення. Системний підхід: сутність, базова ідея та принципи. Система як складова надсистема та сукупність підсистем. Сутність системного мислення, його особливість.

Системність у науковому мисленні. Системний аналіз. Поняття системного аналізу. Проблема у системному аналізі та стадії її вирішення. Основна сфера застосування системного аналізу. Морфологічний аналіз: сутність та етапи проведення. Метод дерева цілей та етапи кількісного аналізу дерева цілей.

## ПИТАННЯ ДО ВСТУПНОГО ВИПРОБУВАННЯ

1. Еволюція та сучасний стан розвитку готельного господарства.
2. Загальна характеристика засобів розміщення туристів.
3. Типологія засобів розміщення туристів.
4. Міжнародна практика категорювання засобів розміщення.
5. Класифікація закладів готельного господарства України.
6. Послуга гостинності, її специфіка та основні компоненти.
7. Організація та технологія діяльності служби прийому і розміщення.
8. Організація обслуговування та процес надання основних і додаткових послуг у закладах готельного господарства.
9. Організація архітектури та інтер'єру на підприємствах готельного господарства.
10. Організація приміщень житлової групи готельного господарства.
11. Організація приміщень нежитлової групи готельного господарства.
12. Вимоги до різних категорій готелів в Україні за ДСТУ 4269:2003.
13. Культура обслуговування в готельному господарстві.
14. Розробка плану експлуатаційної діяльності підприємств готельного господарства.
15. Прогнозування реалізації основних і додаткових послуг готелів.
16. Валовий дохід готелів, методика його планування та резерви підвищення.
17. Основні фонди готелів та шляхи підвищення ефективності їх використання.
18. Специфіка праці, стимулювання та шляхи підвищення її ефективності у готельному господарстві.
19. Аналіз і планування показників плану з праці на підприємствах готельного бізнесу.
20. Продуктивність та ефективність праці, шляхи її підвищення в готельному господарстві.
21. Аналіз і планування витрат у готельному підприємстві.
22. Механізм та особливості ціноутворення в готельному бізнесі.
23. Матеріально-технічне забезпечення готельних комплексів і розробка його плану.
24. Основи організації роботи закладів ресторанного господарства.
25. Організація постачання закладів ресторанного господарства.
26. Організація роботи складського, тарного і транспортного господарства.
27. Основи організації виробництва продукції у закладах ресторанного господарства.
28. Основи технологічного процесу обслуговування споживачів у закладах ресторанного господарства.
29. Характеристика матеріально-технічної бази для організації обслуговування у закладах ресторанного господарства.
30. Організація процесу обслуговування споживачів у закладах ресторанного господарства.



31. Типологія підприємництва. Сутність типології підприємництва. Класифікація підприємництва.
32. Типи та види підприємництва. Виробнича підприємницька діяльність та її основні форми.
33. Сутність посередницького підприємництва. Види підприємницької діяльності на ринку цінних паперів.
34. Підприємницька діяльність на ринку банківських послуг. Ризики та характеристика страхової діяльності.
35. Правові основи та організаційні форми підприємницької діяльності. Правове забезпечення підприємництва.
36. Характеристика організаційних форм підприємницької діяльності, їх переваги та недоліки.
37. Основні категорії науки. Наука як система знань.
38. Наука як система знань. Визначення фактів та наукових фактів. Поняття гіпотези, теорії та концепції, їх взаємозв'язок. Закони і закономірності як ключові елементи теорій і концепцій. Закони природи та економічні закони.
39. Наукова гіпотеза: види, функції, етапи розробки. Наукова гіпотеза як основа наукового дослідження.
40. Методологія, метод, методика. Компоненти науки, що відповідають різним рівням пізнання явищ: емпіричні основи науки; теоретичні основи науки; методологічні основи науки.

## РЕКОМЕНДОВАНА ЛІТЕРАТУРА:

1. ДСТУ 4268:2003. Національний стандарт України „Послуги туристичні. Засоби розміщення. Загальні вимоги”: Від 01.07.04. - К. : Держспоживстандарт України, 2004.
2. ДСТУ 4527:2006 Послуги туристичні. Засоби розміщення. Терміни та визначення: Від 28.02.06. - К. : Держспоживстандарт України, 2006.
3. ДСТУ 4281:2004. Заклади ресторанного господарства. Класифікація: Від 01.07.04. - К. : Держспоживстандарт України, 2004.
4. Архіпов В.В. Організація ресторанного господарства – К. Центр навчальної літератури, 2017. – 280 с.
5. Бойко М.Г., Гопкало Л.М. Організація готельного господарства: Підручник. - К.: Київ, нац. торг.-екон. ун-т, 2006. – 448 с.
6. Економіка підприємства / За заг. ред. д.е.н., проф. Мельника Л.Г. – Суми: 2014. - 648с.
7. Економіка підприємства / За заг. ред. д.е.н., проф. Петровича Й.М. – Львів: Новий Світ , 2014. – 680с.
8. Економіка підприємства: Підручник / За ред. А.В. Шегди. – К.: Знання, 2006. – 614с.
9. Економіка підприємства: Підручник / За заг. та наук. ред. Г.О. Швиданенко. – (вид. 4-те, перероб. і доп.). – К.: КНЕУ, 2014. – 816с.
10. Мальська М.П. Економіка туризму: теорія та практика [текст]: підручник. / М.П. Мальська, М.Й. Рутинський, С.В. Білоус, Н.Л. Мандюк. – К.: Центр учбової літератури, 2014. – 544 с.

Програму схвалено:

на засіданні кафедри готельно-ресторанного бізнесу та харчових технологій, протокол № 8 від 20.01.2025 р.

Програму погоджено:

на засіданні науково-методичної комісії ННІ «Каразінський інститут міжнародних відносин та туристичного бізнесу», протокол № 8 від 21.01.2025 р.

на засіданні Вченої ради ННІ «Каразінський інститут міжнародних відносин та туристичного бізнесу», протокол № 11 від 24.01.2025 р.

Голова фахової атестаційної комісії,  
завідувач кафедри готельно-ресторанного бізнесу  
та харчових технологій

Наталя ДАНЬКО

Затверджено на засіданні Приймальної комісії  
Харківського національного університету імені В.Н. Каразіна  
протокол № 2 від 20 березня 2025 р.

Директор ННІ «Каразінський інститут міжнародних відносин  
та туристичного бізнесу»

Микола ПИСАРЕВСЬКИЙ

Відповідальний секретар Приймальної комісії  
Харківського національного університету  
імені В.Н. Каразіна

Ганна ЗУБЕНКО