

МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ
ДНІПРОВСЬКИЙ НАЦІОНАЛЬНИЙ УНІВЕРСИТЕТ
ІМЕНІ ОЛЕСЯ ГОНЧАРА

ЗАТВЕРДЖУЮ

Ректор


Сергій ОКОВИТИЙ
« 01 » 02 2024 р.

ПОГОДЖЕНО

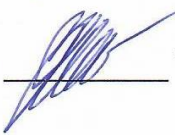
В.о. проректора
з науково-педагогічної роботи


Наталія ГУК
« 01 » 02 2024 р.

**ПРОГРАМА
АТЕСТАЦІЙНОГО ЕКЗАМЕНУ**

для здобувачів вищої освіти
за першим (бакалаврським) рівнем вищої освіти
на основі повної загальної середньої освіти
та ОКР молодшого спеціаліста
за спеціальністю 241 „ГОТЕЛЬНО-РЕСТОРАННА СПРАВА”
(Освітня програма – ГОТЕЛЬНО-РЕСТОРАННА СПРАВА)

Розглянуто на засіданні вченої ради
факультету економіки
від « 18 » 01 2024 р. протокол № 7

Голова вченої ради  Тетяна ГРИНЬКО

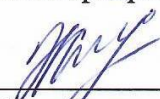
Дніпро
2024

Укладачі програми:

1. Жиленко Катерина Миколаївна, д-р. екон. наук, доц., зав. каф. туристичного бізнесу та гостинності факультету економіки
2. Сливенко Вячеслав Альбертович, канд. істор. наук, доц., доц. каф. туристичного бізнесу та гостинності факультету економіки
3. Редько Вікторія Євгенівна, канд. екон. наук, доц., доц. каф. туристичного бізнесу та гостинності факультету економіки
4. Погребняк Андрій Володимирович, д-р. тех. наук, проф., проф. каф. туристичного бізнесу та гостинності факультету економіки
5. Небаба Наталія Олександрівна, д-р. екон. наук, доц., проф. каф. туристичного бізнесу та гостинності факультету економіки

Програма ухвалена на засіданні кафедри туристичного бізнесу та гостинності факультету економіки від «23» __11__ 2023 р. протокол № 5

Завідувачка кафедри туристичного бізнесу та гостинності



(підпис)

Катерина ЖИЛЕНКО
(ім'я та прізвище)

Та на засіданні науково-методичної ради факультету економіки
від «18» 01 2024 р. протокол № 2

Голова 

(підпис)

Оксана ЛЕВКОВИЧ
(ім'я та прізвище)

1. ЗАГАЛЬНА ЧАСТИНА

Програма атестаційного екзамену охоплює теми фундаментальних дисциплін з туризму, які забезпечують базовий рівень професійних знань бакалавра.

Атестаційний екзамен перевіряє засвоєння здобувачами вищої освіти знань та вмінь, які сформовані наступними компетентностями:

K04. Здатність формувати та реалізовувати ефективні зовнішні та внутрішні комунікації на підприємствах сфери гостинності, навички взаємодії.

K06. Здатність проектувати технологічний процес виробництва продукції і послуг та сервісний процес реалізації основних і додаткових послуг у підприємствах (зкладах) готельно-ресторанного та рекреаційного господарства.

K07. Здатність розробляти нові послуги (продукцію) з використанням інноваційних технологій виробництва та обслуговування споживачів.

K08. Здатність розробляти, просувати, реалізовувати та організовувати споживання готельних та ресторанних послуг для різних сегментів споживачів.

K09. Здатність здійснювати підбір технологічного устаткування та обладнання, вирішувати питання раціонального використання просторових та матеріальних ресурсів.

K10. Здатність працювати з технічною, економічною, технологічною та іншою документацією та здійснювати розрахункові операції суб'єктом готельного та ресторанного бізнесу.

Атестаційний екзамен перевіряє оволодіння наступними результатами навчання, передбаченими ОП Міжнародний туризм:

РН01. Знати, розуміти і вміти використовувати на практиці основні положення законодавства, національних і міжнародних стандартів, що регламентують діяльність суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу.

ПР03. Вільно спілкуватися з професійних питань державною та іноземною мовами усно і письмово.

ПР05. Розуміти принципи, процеси і технології організації роботи суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу.

ПР08. Застосовувати навички продуктивного спілкування зі споживачами готельних та ресторанних послуг.

ПР10. Розробляти нові послуги (продукцію), використовуючи сучасні технології виробництва та обслуговування споживачів.

ПР11. Застосовувати сучасні інформаційні технології для організації роботи закладів готельного та ресторанного господарства.

ПР12. Здійснювати ефективний контроль якості продуктів та послуг закладів готельного і ресторанного господарства.

ПР19. Діяти у відповідності з принципами соціальної відповідальності та громадянської свідомості.

До програми атестаційного екзамену з готельно-ресторанної справи увійшли теми та питання за такими дисциплінами:

1. Організація готельного бізнесу;
2. Організація ресторанного бізнесу;
3. Бізнес-проекти у сфері гостинності;
4. Основи наукових досліджень;
5. Комунікаційні процеси в сфері гостинності.

2. ЗМІСТ РОЗДІЛІВ

Розділ 1. Організація готельного бізнесу

Тема 1. Нормативно-правове регулювання готельного бізнесу в Україні

Тема 2. Класифікація, типологія та вимоги до засобів розміщення в Україні

Тема 3. Майно суб'єкта готельного бізнесу

Тема 4. Моделі готельного бізнесу

Тема 5. Функціональна організація приміщень на підприємствах готельного господарства.

Тема 6. Класифікація номерів

Тема 7. Експлуатаційна програма готелю

Тема 8. Служби і відділи готелю

Тема 9. Організація роботи служби прийому та розміщення

Тема 10. Housekeeping в готельному бізнесі.

Тема 11. Організація роботи адміністративно-управлінської служби готелю

Тема 12. Організація роботи допоміжних господарств

Тема 13. Характеристика основних і додаткових послуг та організація їх надання на підприємствах готельного бізнесу

Тема 14. Готельний продукт та особливості його формування, якість готельного сервісу та його оцінка.

Розділ 2. Організація ресторанного бізнесу.

Тема 1. Основні аспекти організації ресторанного бізнесу.

Тема 2. Технології приготування та сервірування страв в ресторані.

Тема 3. Інноваційні технології приготування страв у ресторанному бізнесі: вплив на якість та ефективність

Тема 4. Використання автоматизованих систем приготування у ресторанах: переваги та виклики

Тема 5. Інновації та тренди у готельно-ресторанній справі.

Тема 6. Сучасні стандарти безпеки та санітарії у ресторанах.

Тема 7. Винна карта та сомельє: організація винного сервісу.

Тема 8. Зелені-ресторанні ініціатива: екологічні практики.

Тема 9. Авторська кухня у ресторанах: вплив кулінарної індивідуальності на успіх.

Тема 10. Організація тематичних заходів у ресторані: від концепції до виконання.

Розділ 3. Бізнес-проекти у сфері гостинності

Тема 1. Бізнес-проекти у сфері гостинності: сутність, цілі, інформаційне забезпечення.

Тема 2. Дослідження конкурентного середовища та конкурентні переваги продукції (послуги) в сфері гостинності

Тема 3. Маркетинг та ціноутворення на підприємствах готельно-ресторанного бізнесу

Тема 4. Виробничий план підприємств готельного бізнесу

Тема 5. Виробничий план підприємств ресторанного бізнесу

Тема 6. Організаційна структура підприємств. Трудові ресурси та оплата праці на підприємстві сфери гостинності

Тема 7. Організаційно-правові форми готелів і ресторанів

Тема 8. Оцінка ризиків на підприємствах готельного та ресторанного бізнесу

Тема 9. Джерела формування та напрямки використання доходу підприємств сфери гостинності

Тема 10. Управління поточними витратами та формування собівартості продукту

Тема 11. Формування та розподіл прибутку на підприємствах сфери гостинності

Тема 12. Оподаткування прибутку підприємств сфери гостинності

Тема 13. Рух грошових коштів на підприємстві. Планування та оптимізація грошових потоків.

Тема 14. Аналіз діяльності підприємств сфери гостинності

Розділ 4. Основи наукових досліджень

Тема 1. Наука та її роль в суспільно-економічному розвитку держави.

Тема 2. Основи організації науково-дослідної діяльності .

Тема 3. Наукові школи у сфері міжнародного туризму та їхні наукові дослідження.

Тема 4. Організація наукового дослідження в сфері гостинності.

Тема 5. Інформаційна база наукових досліджень сфери гостинності.

Тема 6. Академічна доброчесність у ЗВО.

Тема 7. Методика підготовки і оформлення курсових та дипломних робіт.

Тема 8. Організація підготовки науково-педагогічних кадрів.

Розділ 5. Комунікаційні процеси в сфері гостинності

Тема 1. Послуги у сфері гостинності, як економічна категорія

Тема 2. Сутність комунікацій як інтерактивного діалогу

Тема 3. Основи менеджменту комунікацій у сфері гостинності

Тема 4. Особливості маркетингу комунікацій у сфері гостинності

Тема 5. Корпоративна ідентичність, імідж та репутація організації сфери гостинності

Тема 6. Керування іміджем організації сфери гостинності

Тема 7. Оцінка ефективності комунікацій організації сфери гостинності

Тема 8. Ефективність корпоративних іміджу та репутації.

3. ПЕРЕЛІК РЕКОМЕНДОВАНОЇ ЛІТЕРАТУРИ

До розділу 1:

1. Господарський кодекс України: Кодекс України № 436-IV від 2003 р. (зі змінами від 03.09.2023 р.). URL: <https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/436-15#Text>.

2. Національний стандарт України «Послуги туристичні. Засоби розміщування. Загальні вимоги». ДСТУ 4268:2003. К.: Держспоживстандарт

України. 2004.

3. Національний стандарт України «Послуги туристичні. Класифікація готелів». ДСТУ 4269:2003. К.: Держспоживстандарт України. 2004.
4. Національний стандарт України «Послуги туристичні. Засоби розміщування. Терміни та визначення». ДСТУ 4527:2006. К.: Держспоживстандарт України. 2006.
5. Туризм та пов'язані з ним послуги. Готелі. Вимоги до послуг. ДСТУ ISO 22483:2022. Технічний комітет стандартизації «Туризм і послуги у сфері туризму» (ТК 169). 2022.
6. Готельно-ресторанний бізнес: навч. посіб. / Ніколайчук О.А., Приймак Н.С., Сімакова О.А., Слащева А.В, Горяйнова Ю.А., Коренець Ю.М., Боднарук О.А., Пусікова О.А., Клевцов Є.Г. / за ред. Ніколайчук О.А.. Кривий Ріг: Вид.ДонНУЕТ, 2022. 250 с. URL: ISBN978-966-385-379-6
7. Круль Г., Заячук О. Організація і технологія надання послуг гостинності: навч. посіб. / 2-ге вид., перероб. і доповн. Чернівці: Чернівець. нац.ун-т ім.Ю. Федьковича, 2022. 488 с.
8. Редько В.Є. Застосування концепції Кайдзен в готельному сервісі. *Інфраструктура ринку*. № 65. 2022. С. 104-109. DOI: <https://doi.org/10.32843/infrastruct65-18>.
9. Редько В.Є., Язіна В.А. Організація готельного господарства: навч. посіб. для студентів спеціальності 241 «Готельно-ресторанна справа». Дніпро: УМСФ. 2023. 227 с.

До розділу 2:

1. Готельно-ресторанний бізнес: навч. посіб. / Ніколайчук О.А., Приймак Н.С., Сімакова О.А., Слащева А.В, Горяйнова Ю.А., Коренець Ю.М., Боднарук О.А., Пусікова О.А., Клевцов Є.Г. / за ред. Ніколайчук О.А.. Кривий Ріг: Вид.ДонНУЕТ, 2022. 250 с. URL: ISBN978-966-385-379-6
2. Язіна В., Вишнікіна О., Погребняк А. Сучасні системи автоматизації устаткування підприємств ресторанного господарства. *Економіка та*

суспільство. 2021. №33. DOI: <https://doi.org/10.32782/2524-0072/2021-33-60>

3. Язіна В.А., Погребняк А.В., Сабіров О.В. Електронне меню як ефективний інтерактивний сервіс сучасних підприємств ресторанного господарства. *Економіка та управління підприємствами*. 2021. Випуск 72-2. С. 53-56. DOI: <https://doi.org/10.32782/2524-0072/2021-33-60>
4. Організація готельно-ресторанної справи : навч. посіб. для закладів вищої освіти / за заг. ред. д-р. екон. наук, проф. В.Я. Брича. Київ : Видавництво Ліра-К, 2020. 484 с.
5. Влащенко Н. М. Інноваційні технології у ресторанному, готельному господарстві та туризмі : навч. посіб. Харків : ХНУМГ, 2018. 373 с.
6. ДСТУ 4281:2004. Заклади ресторанного господарства класифікація. Чинний від 2004-03-31. Вид. офіц. Київ : Держспоживстандарт України. URL: https://dnaop.com/html/34057/doc-ДСТУ_4281_2004 (дата звернення: 09.01.2024).
7. Про затвердження Правил роботи закладів (підприємств) ресторанного господарства : Наказ М-ва економіки та з питань європ. інтеграції України від 24.07.2002 р. № 219 : станом на 29 січ. 2021 р. URL: <https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/z0680-02#Text> (дата звернення: 09.01.2024).

До розділу 3:

1. Басюк, Т. П., Керанчук Т.Л. Економіка готельно-ресторанного бізнесу : навч. посібник. Київ : НУХТ, 2018. 360 с.
2. Бердинець М. Д., Довгань Л.П. Фінанси підприємства: навчальний посібник. К.: Центр навчальної літератури, 2018. 370 с.
3. Варналій З.С., Васильців Т.Г., Лупак Р.Л., Білик Р.Р. Бізнес-планування підприємницької діяльності: навч. посіб. Чернівці : Технодрук, 2019. 264 с.
4. Бурик А.Ф. Планування діяльності підприємства : навч. посіб. К. : ЦУЛ, 2018. 260 с.

5. Дарчук В. Г. Аналіз та планування маркетингової діяльності: навч. посіб. Київ : ДУТ, 2019. 146 с.
6. Должанський З. І., Загорна Т.О. Бізнес-план: технологія розробки : навч. посіб. К. : ЦУЛ, 2019. 384 с.
7. Колпаченко Н. М., Сайчук Ю. А., Аветісян В. К., Бантковський В. А., Маніло В. Л. Економіка підприємства: навч. посіб. Харків :Діса плюс, 2019. 277 с.
8. Мальська М.П. Готельний бізнес: навч. посіб. Київ: Центр навчальної літератури, 2019. 472 с.
9. Небаба Н.О., Горб К.М., Мартиненко О.К. Інноваційний розвиток підприємств індустрії гостинності. *Науковий погляд: економіка та управління*, № 2 (82). 2023. С. 65-73.
10. Небаба Н.О., Разінькова М.Ю., Стелюк Н.Ф. Економіка та фінанси готельно-ресторанного бізнесу. *Наукові перспективи*, № 9 (27). 2022. С. 260-269.
11. Потапова А. Г. Бізнес-планування: навчальний посібник. Луцьк : ПП Іванюк В. П., 2020. 113 с.
12. Самойлик Ю.В., Стеблюк Н.Ф., Кучер М. М., Сайгак Є.Л. Міжнародний досвід формування стратегії та маркетингової політики підприємств готельного бізнесу. *Вісник Хмельницького національного університету. Серія Економічні науки*. 2021. № 3. С. 197–202.
13. Юрко І.О., Михайленко О.М. Бізнес-планування в готельно-ресторанному господарстві : навчально-методичний посібник. Полтава : ПУЕТ, 2019. 123 с.

До розділу 4:

1. Жиленко К.М. Методичні вказівки до вивчення дисципліни «Методологія та організація наукових досліджень» для студентів

- спеціальності 242 Туризм. Дніпро, 2020. 44 с.
http://repository.dnu.dp.ua:1100/?page=inner_lessons&id=1972.
2. Ляшенко, В.П. Посібник до вивчення курсу «Методологія та організація наукових досліджень». Д.: РВВ ДНУ, 2019. 24 с.
 3. Мокін Б. І. Методологія та організація наукових досліджень : навчальний посібник. Вінниця : ВНТУ, 2018. 180 с.
 4. Чмиленко Ф.О. Посібник до вивчення дисципліни «Методологія та організація наукових досліджень». Д.: РВВ ДНУ, 2019. 48 с.
 5. Швець Ф.Д. Методологія та організація наукових досліджень: навчальний посібник. Рівне, 2019. 151 с.
 6. Цифровий репозиторій ДНУ. URL:
http://repository.dnu.dp.ua:1100/?page=inner_spec&id=613.

До розділу 5:

1. Денисюк С.Г. Комунікологія: навчальний посібник. Вінниця : ВНТУ, 2019. 102 с.
2. Дубас О. П. Інформаційно-комунікаційний простір: культурно-політичні детермінанти : монографія. К. : Генеза, 2019. 256 с.
3. Жигайло Н. Комуникативний менеджмент. навч. посіб. Львів: Львів. нац. ун-т ім. Івана Франка, 2019. 367 с.
4. Косюк О. Теорія масової комунікації: навч. посіб. Луцьк : ВНУ ім. Лесі Українки, 2019. 384 с.
5. Сливенко В. А., Шабанова К. І. Вплив конфліктів на ефективність управління організацією. *Економіка і менеджмент 2022: перспективи інтеграції та інноваційного розвитку*: зб. наук. праць Міжнар. наук.-практ. конф., 11–12 квіт. 2022 р. : у 5 т. Дніпро : Видавець Біла К. О., 2022. Т2. С. 77-79
6. Сливенко В., Журавель Д. Причини виникнення комуникативних проблем в сфері гостинності. *Туризм та креативні індустрії: сучасні виклики* :

- зб. наук. праць II Міжнар. наук.-практ. конф., 28 квіт. 2023 р. Дніпро : Біла К. О., 2023. 212 с.
7. Сливенко В., Журавльова Я. Виникнення комунікативних бар'єрів у сфері гостинності. *Туризм та креативні індустрії: сучасні виклики* : зб. наук. праць II Міжнар. наук.-практ. конф., 28 квіт. 2023 р. Дніпро : Біла К. О., 2023. 212 с.
8. Сливенко В., Морозова К. Проблема внутрішніх комунікації в сфері ресторанного бізнесу. *Туризм та креативні індустрії: сучасні виклики*: зб. наук. праць II Міжнар. наук.-практ. конф., 28 квіт. 2023 р. Дніпро : Біла К. О., 2023. 212 с.
9. Чайка Г.Л. Культура ділового спілкування менеджера: навч. посіб. К. : Знання, 2018. 442 с.
10. Яшенкова О.В. Основи теорії мовної комунікації: навч. посібник. К. : Видавничий центр «Академія», 2019. 312 с.

4. СТАНДАРТНА СТРУКТУРА ВАРІАНТУ АТЕСТАЦІЙНОГО ЕКЗАМЕНУ

Кожний варіант атестаційного екзамену містить 40 тестових завдань, зміст яких стає відомим здобувачу вищої освіти лише при отриманні варіанту екзамену. Всі питання складені у формі обрання однієї вірної відповіді з чотирьох запропонованих, проти якої студент має зробити відповідну позначку.

Розподіл питань у кожному варіанті:

- за формою завдань

№ з/п	Форма завдання	Кількість одиниць у варіанті
1	Питання на обрання вірної відповіді	40

- за темами навчальних дисциплін

№ з/п	Назва дисципліни	Кількість одиниць у варіанті
1	Організація готельного бізнесу	8
2	Організація ресторанного бізнесу	8
3	Бізнес-проекти у сфері гостинності	8
4	Основи наукових досліджень	8
5	Комунікаційні процеси в сфері гостинності	8
	Усього:	40

Оцінка за відповідь на кожне питання варіанту атестаційного екзамену може набувати одного з двох значень:

максимального значення 2,5 балів у випадку вірної відповіді,

мінімального значення 0 балів у випадку невірної відповіді.

Розподіл максимальної кількості балів за відповіді на завдання різної форми наведений у таблиці

№ з/п	Форма завдання	Максимальна кількість балів, яку можна отримати за одне завдання	Максимальна кількість балів, яка може бути набрана за весь іспит
1	Питання на обрання вірної відповіді	2,5	$40 \times 2,5 = 100$