

3258

МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ
ДНІПРОВСЬКИЙ НАЦІОНАЛЬНИЙ УНІВЕРСИТЕТ
ІМЕНІ ОЛЕСЯ ГОНЧАРА



ЗАТВЕРДЖУЮ

В.о. ректора

Ольга СОКОЛЕНКО

« 24 » грудня 2021 р.

ПОГОДЖЕНО

Проректор

з науково-педагогічної роботи

Дмитро СВИНАРЕНКО

« ____ » _____ 2021 р.

ПРОГРАМА

ФАХОВОГО ВСТУПНОГО ВИПРОБУВАННЯ

для вступу на навчання за освітнім рівнем бакалавра
на основі освітньо-кваліфікаційного рівня молодшого спеціаліста
за спеціальністю за спеціальністю

241 ГОТЕЛЬНО-РЕСТОРАННА СПРАВА

спеціалізація відсутня

(Освітня програма – **ГОТЕЛЬНО-РЕСТОРАННА СПРАВА**)

Розглянуто на засіданні вченої ради
факультету економіки
від « 08 » січня 2021 р. протокол № 4

Голова вченої ради

Тетяна ГРИНЬКО

Дніпро
2021

Укладачі програми:

1. Жиленко Катерина Миколаївна, д-р. екон. наук, доц., зав. каф. туристичного бізнесу та гостинності факультету економіки
2. Фалько Єліна Артурівна, канд. екон. наук, доц., каф. туристичного бізнесу та гостинності факультету економіки

Програма ухвалена на засіданні кафедри туристичного бізнесу та гостинності факультету економіки від «25» ____ 11 ____ 2020 р. протокол № 20

Завідувач кафедри туристичного бізнесу та гостинності

(підпис)

Катерина ЖИЛЕНКО

(ім'я та прізвище)

Фахове випробування – форма вступного випробування для вступу на основі здобутого освітньо-кваліфікаційного рівня молодшого спеціаліста, яка передбачає перевірку здатності до опанування освітньої програми першого (бакалаврського) рівня вищої освіти на основі здобутих раніше компетентностей.

Результати фахового вступного випробування зараховуються для конкурсного відбору осіб, які на основі освітньо-кваліфікаційного рівня молодшого спеціаліста, вступають на навчання для здобуття ступеня бакалавра. Приймальна комісія університету допускає до участі у конкурсному відборі осіб, які за результатом фахового вступного випробування отримали не менше 110 балів (за шкалою від 100 до 200 балів).

Програма фахового випробування для вступу на навчання за освітнім рівнем бакалавра за спеціальністю 241 ГОТЕЛЬНО-РЕСТОРАННА СПРАВА, спеціалізація відсутня (Освітня програма - ГОТЕЛЬНО-РЕСТОРАННА СПРАВА) містить питання з таких навчальних дисциплін підготовки молодшого спеціаліста за спеціальністю 241 ГОТЕЛЬНО-РЕСТОРАННА СПРАВА:

1. Загальна частина

Вступне випробування, що передбачає виконання певних атестаційних кваліфікаційних завдань, є адекватною формою кваліфікаційних випробувань, яка об'єктивно і надійно визначає рівень освітньої та професійної підготовки молодшого спеціаліста- випускників навчальних закладів відповідної кваліфікації.

Програма фахового випробування для вступу на навчання за освітнім рівнем бакалавра за спеціальністю 241 ГОТЕЛЬНО-РЕСТОРАННА СПРАВА, спеціалізація відсутня (Освітня програма - ГОТЕЛЬНО-РЕСТОРАННА СПРАВА) містить питання з таких навчальних дисциплін підготовки молодшого спеціаліста за спеціальністю 241 ГОТЕЛЬНО-РЕСТОРАННА СПРАВА:

1. Вступ до спеціальності;
2. Етика та культура поведінки в готелях та ресторанах;
3. Історія розвитку світового туризму.

2. Зміст розділів

1. Вступ до спеціальності

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, російська, герідон, американський сервіс) на підприємствах

харчування. Кейтеринг як вид обслуговування на підприємствах громадського харчування.

2. Етика та культура поведінки в готелях та ресторанах

Основні терміни та визначення. Історичний розвиток, сучасні напрями професійної етики та етикету. Професійна етика і психологія у готельно-ресторанному бізнесі. Спостереження. Поняття комунікативної компетентності. Основні стандарти обслуговування гостей у готелі.

Корпоративна етика. Види корпоративної етики. Етика управління. Актуалізація ролі управління як виду суспільної діяльності. Моральність особистості. Норми поведінки керівника. Професійна етика персоналу. Управління конфліктами. Професійний етикет в сфері обслуговування. Оцінка психологічних проявів споживачів.

Основні принципи спілкування. Вербальні засоби етикету ділового спілкування. Невербальні засоби спілкування та їх класифікація. Особливості розмов по телефону. Правила спілкування в електронному просторі. Особливості етикету обслуговування у ресторанах. Правила поведінки за столом. Правила поведінки обслуговуючого персоналу. Міжнародний етикет обслуговування. Основні правила етикету за кордоном. Основні етапи прийому іноземних делегацій. Дипломатичні прийоми (прийняття гостей). Стандарти етикету обслуговуючого персоналу. Етика працівників контактної зони. Вимоги до етичного спілкування зі споживачами. Приклади стандартів етикету обслуговування.

3. Історія розвитку світового туризму.

Передумови виникнення подорожей і туризму в суспільстві. Подорожі в стародавньому світі.

Подорожі в епоху Середньовіччя (V - перша половина XV ст.). Подорожі та великі географічні відкриття в другій половині XV-XVI ст. Розвиток подорожей в епоху Просвітництва (XVII-XVIII ст.).

Розвиток туризму в світі в XIX - першій половині XX ст. Розвиток туризму в світі у другій половині XX - на поч. XXI ст. Подорожі та туризм у Російській імперії у XVIII - на початку XX ст. Розвиток туризму на українських землях у складі Російської імперії у XIX - на початку XX ст. Розвиток туризму на українських землях у складі Австро-Угорської імперії (друга половина XIX - 1914 р.) та міжвоєнної Польщі (1921-1939 рр.). Туризм в Радянському Союзі. Туризм в Україні на рубежі XX-XXI ст.

3. Перелік рекомендованої літератури

1. Вступ до спеціальності

1. Закон України “Про туризм” (324/95-ВР) // Відомості Верховної Ради України, 1995. – № 31. – С. 24 (Із змінами, внесеними згідно із Законом № 222- VIII (222-19) від 02.03.2015, ВВР, 2015, № 23, с. 158).
2. ДСТУ 4269:2003. Послуги туристичні. Класифікація готелів. – Чинний від 2004–07–01. – К. : Держстандарт України, 2004. – 17 с.
3. ДСТУ 4268:2003. Послуги туристичні. Засоби розміщення. Загальні вимоги. – Чинний від 2004–01–07. – К. : Держстандарт України, 2003. – 13 с.
4. ДСТУ 4281:2004. Заклади ресторанного господарства. Класифікація: від 01.07.04. – К. : Держспоживстандарт України, 2004.
5. ДСТУ 4527:2006. Послуги туристичні. Засоби розміщення. Терміни та визначення. – Чинний від 2006–10–01. – К. : Держстандарт України, 2006. – 28 с.
6. ДСТУ ISO 9004-2-96. Управління якістю та елементами системи якості. Частина 2. Настанови щодо послуг.
7. Правила користування готелями і аналогічними засобами розміщення і надання готельних послуг, затверджені наказом Державної туристичної адміністрації України від 16 березня 2004 р. – № 19. – К., 2004.
8. Правове регулювання туристичної діяльності в Україні: Збірник нормативно правових актів / Під заг. ред. проф. В. К. Федорченка; Київський ун-т туризму, економіки і права. – К. : Юрінком Інтер, 2002. – 640 с.
9. Про затвердження Правил роботи закладів (підприємств) ресторанного господарства: наказ Міністерства економіки та з питань Європейської інтеграції України від 24.07.2002 №219.
10. Сфера обслуговування в Україні : нормативні документи : збірник основних законодавчих актів / О. М. Роїна (упор.). – К. : КНТ, 2007. – 457 с.
11. Андрушків Б. М. Основи організації підприємницької діяльності або абетка для підприємця: навч. посіб. / Б. М. Андрушків, Ю. Я. Вовк, В. В. Гецько, П. Д. Дудкін, Н. Б. Кирич, О. Б. Погайдак, І. І. Стойко. – Тернопіль : Вид. ТНТУ. – 2010. – 300 с.
12. Андрушків Б. М. Туризм України: економічні та організаційні механізми розвитку. Монографія / Андрушків Б. М., Дудкін П. Д., Паляниця В. А., Стойко І. І. та ін. / Тернопіль: Терно-Граф. – 2009. – 976 с.
13. Байлік С. І. Організація готельного господарства : підруч. / С. І. Байлік, І. М. Писаревський; Харків. нац. ун-т міськ. госп-ва ім. О. М. Бекетова. – Харків : ХНУМГ ім. О. М. Бекетова, 2015. – 329 с.
14. Готельно-ресторанна справа. Навчально-методичне видання. Книга 1. / Б. М. Андрушків, Л. Я. Малюта, Г. Й. Островська та ін. – Тернопіль : ФОП Паляниця В. А., 2018. – 268 с.
15. Мазаракі А. А. Організація обслуговування в закладах ресторанного господарства: підручник / А. А. Мазаракі [та ін.], за заг. ред. Н. О. П’ятницької. – 2 -ге вид., пероб. та допов. – К. : Центр навч. л-ри, 2011. – 584

с.

16. Мальська М. П. Ресторанна справа: технологія та організація обслуговування туристів (теорія та практика): підруч. / М. П. Мальська, О. М. Гаталяк, Н. М. Ганич – К. : Центр учбової літератури, 2013. – 304 с.
17. Організація обслуговування у закладах ресторанного господарства: підруч.: для вищ. навч. закл. / за ред. П'ятницької Н. О. – 2-ге вид. перероб. та допов. – К. : Центр учбової літератури, 2011 – 584 с.
18. Організація туризму: підруч. / І. М. Писаревський, С. О. Погасій, М. М. Поколюдна та ін. ; за ред І.М. Писаревського. – Х. : ХНАМГ, 2013. – 541 с.
19. Островська Г. Й. Особливості розвитку готельно-ресторанної справи: кухні народів світу. Навчальний посібник. / Г. Й. Островська. – Тернопіль : Підручники і посібники, 2018. – 268 с.
20. Русавська В. А. Гостинність в українській традиційній культурі: навч. посіб. / В. А. Русавська. – Київ : “Видавництво Ліра-К”, 2016. – 280 с.
21. Архіпов В. В. Організація ресторанного господарства : навч. посіб. / В. В. Архіпов – К. : Центр учбової літератури, 2015. – 280 с.
22. Барна справа: підруч. / В. С. Ростовський, С. М. Шамян. – К. : Центр учб. л-ри, 2011. – 395 с.
23. Браймер Р. Основы управления в индустрии гостеприимства / Р. Браймер; пер. с англ. – М. : Аспект Пресс, 2016. – 325 с.
24. Дахно І. І. Країни світу: Енциклопедичний словник / І. І. Дахно, С. М. Тимофієв. – К. : МАПА, 2011. – 602 с.
25. Давидова О. Ю. Управління якістю продукції та послуг у готельно-ресторанному господарстві: навч. посіб. / О. Ю. Давидова, І. М. Писаревський, Р. С. Ладиженська; Харк. нац. акад. міськ. госп-ва. – Х. : ХНАМГ, 2012.
26. Історія туризму : підруч. / В. В. Абрамов, М. В. Тонкошкур; Харк. нац. акад. міськ. госп-ва. – Х. : ХНАМГ, 2010. – 294 с.
27. Котлер Ф. Маркетинг. Гостеприимство. Туризм : учеб. / Ф. Котлер, Дж. Боуэн, Дж. Мейкенз. – М. : ЮНИТИ-ДАНА, 2005. – 1063 с.
28. Менеджмент ресторанного господарства : навч. посіб. / за ред. Г. Т. П'ятницької. – К. : КНТЕУ, 2015. – 430 с.
29. Мазаракі А. А. Організація обслуговування в закладах ресторанного господарства: підручник / А. А. Мазаракі та ін., за заг. ред. Н. О. П'ятницької. – 2 -ге вид., пероб. та допов. – К. : Центр навч. л-ри, 2011. – 584 с.
30. П'ятницька Г. Т. Ресторанне господарство України: ринкові трансформації, інноваційний розвиток, структурна переорієнтація : Монографія / Г. Т. П'ятницька. – К. : КНТЕУ, 2015. – 465 с.
31. Аналітичні публікації з проблем гостинності [Електронний ресурс]. – Режим доступу : <http://prohotelia.com.ua>.
32. Верховна Рада України. [Електронний ресурс]. – Режим доступу : <http://www.rada.gov.ua>.
33. Всесвітня рада з туризму та подорожей (WTTC) [Електронний ресурс]. – Режим доступу : <http://www.wttc.org/>.
34. Державна туристична Адміністрації. [Електронний ресурс]. – Режим

доступу : <http://www.tourism.gov.ua/>.

35. Державний Фонд фундаментальних досліджень України [Електронний ресурс]. – Режим доступу : <http://www.dffd.gov.ua/>.

36. Держкомстат України [Електронний ресурс]. – Режим доступу : <http://www.ukrstat.gov.ua/>.

37. ДСТУ 4281:2004. Заклади ресторанного господарства. Класифікація [Електронний ресурс]. – Режим доступу : <http://3umf.com/doc/449/>.

38. ДСТУ 4268:2003. Послуги туристичні. Засоби розміщування. Загальні вимоги [Електронний ресурс]. – Режим доступу : <http://www.kurortservice.com/uploads/assets/file/per.pdf>.

39. ДСТУ 4527: 2006. Послуги туристичні. Засоби розміщування. Терміни та визначення [Електронний ресурс]. – Режим доступу : <http://www.prohotel.tv/forum/index.php?autocom=downloads&showfile=439>.

40. ДСТУ 4269:2003. Послуги туристичні. Класифікація готелів [Електронний ресурс]. – Режим доступу до стандарту : <http://www.ukrhotels.com/files/File/4269-2003.pdf>.

41. ДСТУ 3862-99. Ресторанне господарство. Терміни та визначення [Електронний ресурс]. – Режим доступу : <http://www.nau.kiev.ua/nau10/ukr/getcnt.php?uid=1022.260.0&nobreak>.

42. Нормативні акти України [Електронний ресурс]. – Режим доступу : <http://www.nau.kiev.ua>.

43. Правила роботи підприємств громадського харчування, затверджені наказом МЗЕЗ України від 03.07.95 р. № 129 та зареєстровані в Мін'юсті України 20.07.95 р. за №230/766 [Електронний ресурс]. – Режим доступу : <http://www.kontrakty.com.ua/norma/1999/35/35temd1.htm>.

44. Наукова бібліотека ім. Вернадського [Електронний ресурс]. – Режим доступу : <http://www.nbuv.gov.ua>.

45. Бізнес в Україні [Електронний ресурс]. – Режим доступу : <http://www.ukrbiz.net>.

2. Етика та культура поведінки в готелях та ресторанах

1. Бакушевич Я. М. Презентації та комунікації в бізнесі з використанням PowerPoint : навч. посібник / Бакушевич Я. М. - Тернопіль : ТІСІТ, 2007. - 176 с.
2. Гах Й. М. Етика ділового спілкування : навч. посібник / Гах Й. М. - К. : Центр навч. літератури, 2005. - 160 с.
3. Герасіна Л. М. Конфліктологія : підручник / Л. М. Герасіна, М. І. Панова. - Харків : Право, 2002. - 256 с.
4. Герасимчук А. А. Етика та етикет / А. А. Герасимчук, О. І. Тимошенко. - К. : ЄУ. - 2006. - 350 с.
5. Герчанівська П. Е. Культура управління : навч. посібник / Герчанівська П. Е. - К. : ІВЦ Видавництво "Політехніка", 2005. - 152 с.
6. Гончаров В. Н. Культура менеджмента (социально-психологические аспекты) : монография / В. Н. Гончаров, С. И. Радомский, М. С. Радомская, О.

- В. Додонов и др. - Донецк : СПД Куприянов В. С., 2007. - 210 с.
7. Данильчук Л. А. Основы имиджа и этикета : учебн. пособие / Данильчук Л. А. - К. : Кондор, 2004. - 234 с.
8. ДжелаліВ. О. Психологія вирішення конфліктів / Джелалі В. О. - Харків- Київ, 2006. - 320 с.
9. Дуткевич Т. В. Конфліктологія з основами психології управління : навч. посібник / Дуткевич Т. В. - К. : Центр навч. літератури, 2005. - 456 с.
10. Загнітко А. П. Українське ділове мовлення : професійне і непрофесійне спілкування / А. П. Загнітко, І. Г. Данилюк. - Донецьк : ТОВ ВКФ "БАО", 2004. - 480 с.
11. Залюбівська О. Б. Практикум з риторики: методичні вказівки до виконання вправ та завдань з дисципліни "Основи риторики" / Залюбівська О. Б. - Вінниця: ВНТУ, 2007. - 74 с.
12. Здоровенко В.В. Культура ділового спілкування : навч. посібник / Здоровенко В. В. - Дрогобич : НВЦ "Каменярь", 2002. - 147 с.
13. Зусін В. Я. Етика та етикет ділового спілкування : навч. посібник. - 2-е вид., перероб. і доп. / Зусін В. Я. - К. : Центр навч. літератури, 2005. - 224 с.
14. КалашникГ. М. Вступ до дипломатичного протоколу та ділового етикету : навч. посібник / КалашникГ. М. - К. : Знання, 2007. - 143 с.
15. Карнегі Д. Як завойовувати друзів та впливати на людей / Карнегі Д. - Харків : Промінь, 2001. - 560 с.
16. КришемінськаЛ. Д. Етика ділових відносин у торгівлі : підручник: 2-ге вид., доп. і переробл. / КришемінськаЛ. Д. - К. : Вища школа, 2006. - 150 с.
17. Кубрак О. В. Етика ділового та повсякденного спілкування : навч. посібник / Кубрак О. В. - Суми : ВДТ "Університетська книга", 2002. - 288 с.
18. Орбан-Лембрик Л. Е. Психологія управління :навч. посібник / Орбан- Лембрик Л. Е. - К. : Академвидав, 2003. - 568 с.
19. Орбан-Лембрик Л. Е. Соціальна психологія :підручник : у двох книгах / Л. Е. Орбан-Лембрик. - К. :Либідь. Кн.1 :Соціальна психологія особистості і спілкування. - 2004. - 576 с.
20. Осовська Г. В. Комунікації в менеджменті : курс лекцій / ОсовськаГ. В. - К. : "Кондор". - 2003. - 218 с.
21. Палеха Ю. І. Ділова етика : навч.-методичний посібник / Палеха Ю. І. - К. : ЄУФІМБ, 2000.- 250 с.
22. Палеха Ю. І. Етика ділових відносин : навч. посібник / Палеха Ю. І. - К. : Кондор, 2008. - 356 с.
23. Пост П. Энциклопедия этикета от Эмили Пост. Правила хорошего тона и изысканных манер на все случаи жизни : пер с англ. / Пост П. - М. :Эксмо, 2008. - 672 с.
24. Радевич-Винницький Я. Етикет і культура спілкування : навч. посібник / Радевич-Винницький Я. - К. :Знання, 2006. - 291 с.
25. Романовський О. Г. Ділова етика :навч. посібник / О. Г. Романовський, О. С. Пономарьов, О. М. Лапузіна. - Харків : НТУ "ХП", 2006. - 364 с.
26. Сердюк О. Д. Теорія та практика менеджменту :навч. посібник / Сердюк О. Д. - К. : Професіонал, 2004. - 432 с.

27. Стахів М. Український комунікативний етикет : навчально-методичний посібник / Стахів М. - К. : Знання, 2008. - 245 с.
 28. Стоян Т. А. Діловий етикет: моральні цінності і культура поведінки бізнесмена : навч. посібник / Стоян Т. А. - К. : Центр навч. літератури, 2004. - 232 с.
 29. Тимошенко Н. Л. Корпоративна культура : діловий етикет : навч. посібник / Тимошенко Н. Л. - К. : Знання, 2006. - 391 с.
 30. Хміль Ф. І. Ділове спілкування : навч. посібник / Хміль Ф. І. - К. : Академвидав, 2004. - 280 с.
 31. Цимбалюк І. М. Психологія спілкування : навч. посібник / Цимбалюк І. М. - К. : ВД "Професіонал", 2004. - 304 с.
 32. Цюрупа М. В. Основи конфліктології та теорії переговорів : навч. посібник / Цюрупа М. В. - К. : Кондор, 2004. - 172 с.
 33. Чайка Г. Л. Культура ділового спілкування менеджера : навч. посібник / Чайка Г. Л. - К. : Знання, 2005. - 442 с.
1. Шевчук С. В. Ділове мовлення для державних службовців / Шевчук С. В. - К. : Літера ЛТД, 2004. - 400 с.

3. Історія розвитку світового туризму

1. Сливенко В.А. Історія розвитку світового туризму. Посібник для самостійного вивчення дисципліни / Дніпропетровськ: РВВ ДНУ, 2014. – 20 с.
2. Абрамов В. В. Історія туризму: підруч. / В. В. Абрамов, М. В. Тонкошкур; Харк. нац. акад. міськ. госп-ва. – Х.: ХНАМГ, 2010. – 294 с.
3. Воронкова Л. П. История туризма и гостеприимства : Уч. пособие / Л. П. Воронкова – М. : ФАИР-Пресс, 2004. – 304 с.
4. Грицкевич В. П. История туризма в древности / В.П. Грицкевич. – М.-Спб. : Герда, 2005. – 326 с.
5. Єрмаченко В. Є. Історія туризму. Конспект лекцій для студентів напрямку підготовки 0504 «Туризм» / В. С. Єрмаченко, Ю. Ю. Іващенко, Ю.М. Котельникова. – Х. : Вид. ХНЕУ, 2007. – 96 с.
6. Макаренко С. Н. История туризма : Учебное пособие / С. Н. Макаренко, А. Э. Саак – Таганрог: Изд-во ТРТУ, 2003. – 94 с.
7. Остапчук В.В. Історія туризму: Навч. посіб. / В.В. Остапчук, П.Ф. Коваль, Г.П. Андрєєва.– Ніжин: Вид-во НДУ ім. Гоголя, 2008. – 143 с.
8. Соколова М. В. История туризма: Уч. пособие /М. В. Соколова. – М.: Мастерство, 2002. – 352 с.
9. Устименко Л. М. Історія туризму : Навчальний посібник / Л. М. Устименко, І. Ю. Афанасьєв – К. : Альтерпрес, 2008. – 354 с.
10. Федорченко В. К. Історія туризму в Україні : Навч. посібник / В. К. Федорченко В. К., Т. А. Дьорова. – К. : Вища школа, 2002. – 195 с.
11. Шаповал Г. Ф. История туризма / Г. Ф. Шаповал. – Минск : ИП «Экоперспектива». – 1999. – 312 с.
12. Велишский Ф. История цивилизации. Быт и нравы древних греков и римлян: Пер. с чеш. — М., 2010.
13. Воронкова Л. П. История туризма: Учеб. пособие. — М.; Воронеж, 2015.

14. Воронкова Л. П. История туризма и гостеприимства: Учеб. пособие. — М., 2014.
15. Галич М. История доколумбовых цивилизаций. — М., 2010.
16. Дворниченко В. В. Развитие туризма в СССР (1917–1983 гг.). — М., 2010.
17. Добкович В. В. Туризм в СССР. — Л., 2012.
18. Історія України: Навч. посіб. / За ред. В. А. Смолія. — К., 2010.
19. Крючков А. А. История международного и отечественного туризма. — М., 2014.
20. Кудинов Б. Ф. Из истории развития туризма. — М., 2010.
21. Логинов Л. М., Рухлов Ю. В. История развития туристско-экскурсионного дела: Учеб. пособие. — М., 2013.
22. Розвиток туризму в Україні: проблеми і перспективи: Зб. наук. ст. — К., 2012.
23. Толочко П. Київська Русь. — К., 2015.
24. Антонова З.В. Становление и развитие путеводителя как вида издания / З.В. Антонова. — М.: МГОУ, 2006. — 352 с.
25. Гацунаев Н.К. Географы и путешественники / Н. К. Гацунаев. — М.: РиполКлассик, 2001. — 576 с.
26. Кифяк В. Ф. Організація туристської діяльності в Україні / В. Ф. Кифяк. — Чернівці : Книги- XXI, 2003. — 300 с.
27. Мирошникова В.В. 100 знаменитых путешественников / В.В. Мирошникова, В. В. Мирошников. — Х. : Фолио, 2004. — 512 с.
28. Федорченко В. К., Дьорова Т. А. Історія туризму в Україні: Навч. посіб. — К., 2012.
29. Чжан Сюань. Мореходство в Древнем Китае. — М., 2010.
30. Шаповал Г. Ф. История туризма. — Минск, 2016

4. Критерії оцінювання

Засобом діагностики є тестове завдання закритої форми з запропонованими відповідями, з яких вибирають правильні множинним вибором (чотири відповіді, тільки одна з яких є правильною) та завдання відкритої форми. Кожна вірна відповідь оцінюється в 2 бали; 0 балів, якщо вказано неправильну відповідь, або вказано більше однієї відповіді, або відповіді не надано.

Тест (добірка тестових завдань кожного варіанта) має включати кількість тестових завдань, що є достатньою для забезпечення відповідної точності методу вимірювання. Ця характеристика має назву довжини тесту і складає 50 тестових завдань закритої форми.

Тестові завдання забезпечують пропорційне представництво всіх визначених до кваліфікаційної атестації дисциплін та різноманітних змістовних модулів зі складу кожної з цих дисциплін.

Структура білету

Структура білету до вступного випробування із спеціальності
241 Готельно-ресторанна справа освітня програма «ГОТЕЛЬНО-
РЕСТОРАННА СПРАВА» на основі освітньо-кваліфікаційного рівня
молодшого спеціаліста:

п.п.	Вид завдання	Кількість завдань	Дисципліни та кількість тестів у білеті	Максимальна кількість балів
1.	Тести (закрита форма)	50	-Вступ до спеціальності (10); -Етика та культура поведінки в готелях та ресторанах (30); -Історія розвитку світового туризму (10).	100

Кількість варіантів тестів до вступного випробування складає 2 варіанти.
Екзаменаційне завдання розраховано на 2 астрономічні години.

Загальні критерії оцінювання:

Елементи контролю	Максимальна кількість балів
Тестові завдання закритої форми (50 тестів за кожну правильну відповідь – 2 бали, 0 балів за неправильну або немає відповіді)	100