

МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ
ДНІПРОВСЬКИЙ НАЦІОНАЛЬНИЙ УНІВЕРСИТЕТ
ІМЕНІ ОЛЕСЯ ГОНЧАРА

ЗАТВЕРДЖУЮ

Ректор



Сергій ОКОВИТИЙ

« 18 » 2024 р.

ПОГОДЖЕНО

В.о. проректора
з науково-педагогічної роботи

Наталія ГУК

« 18 » 2024 р.

ПРОГРАМА
ФАХОВОГО ІСПИТУ

для вступу на навчання за освітнім рівнем магістра
на основі освітнього ступеня бакалавра (освітньо-кваліфікаційного рівня
спеціаліста)
за спеціальністю 241 Готельно-ресторанна справа
(Освітня програма – Готельно-ресторанна справа)



Розглянуто на засіданні вченої ради
факультету економіки

від « 18 » 2024 р.; протокол № 9

Голова вченої ради Тетяна ГРИНЬКО

Дніпро-2024

Укладачі програми :

1. Жиленко Катерина Миколаївна, д-р. екон. наук, проф., зав. каф. туристичного бізнесу та гостинності факультету економіки;
2. Погребняк Андрій Володимирович, д-р. техн. наук, проф., професор кафедри туристичного бізнесу та гостинності факультету економіки;
3. Ставицька Алла Василівна, канд. екон. наук, доцент кафедри туристичного бізнесу та гостинності факультету економіки;
4. Самойленко Алла Василівна, канд. екон. наук, доцент кафедри туристичного бізнесу та гостинності факультету економіки.

Програма ухвалена на засіданні кафедри туристичного бізнесу та гостинності від «25» січня 2024 р.; протокол №7

Завідувач кафедри _____ (Катерина ЖИЛЕНКО)
(підпис) (ім'я та прізвище)

та на засіданні науково-методичної ради факультету економіки від « 15 » 03 2024 р.; протокол № 9

Голова _____ (Оксана ЛЕВКОВИЧ)
(підпис) (ім'я та прізвище)

1. ЗАГАЛЬНА ЧАСТИНА

Фаховий іспит (ФІ) передбачає перевірку здатності вступника до опанування освітньої програми другого (магістерського) рівня вищої освіти на основі здобутих раніше компетентностей.

Результати ФІ зараховуються для конкурсного відбору осіб; які на основі ступеня бакалавра (освітньо-кваліфікаційного рівня спеціаліста, магістра) вступають на навчання для здобуття ступеня магістра.

Програма фахового іспиту для вступу на навчання за освітнім рівнем магістра за спеціальністю 241 Готельно-ресторанна справа (Освітня програма – Готельно-ресторанна справа) містить питання з таких нормативних навчальних дисциплін природничо-наукової та професійної підготовки бакалавра:

1. Стратегії підприємств готельно-ресторанного бізнесу №1;
2. Міжнародні стандарти якості у сфері гостинності №2;
3. Інформаційне та документаційне забезпечення в готелях та ресторанах №3;
4. Організація обслуговування в закладах гостинності №4;
5. Основи наукових досліджень №5.

2. ПЕРЕЛІК ТЕМ ДИСЦИПЛІН, З ЯКИХ ОЦІНЮЄТЬСЯ ВСТУПНИК

1. Навчальна дисципліна №1 «Стратегії підприємств готельно-ресторанного бізнесу»

Тема 1. Сутність і специфіка стратегічного управління підприємств готельно-ресторанного бізнесу.

Тема 2. Система стратегічного управління підприємств готельно-ресторанного бізнесу.

Тема 3. Стадії процесу стратегічного управління підприємств готельно-ресторанного бізнесу.

Тема 4. Особливості стратегічного планування підприємств готельно-

ресторанного бізнесу.

Тема 5. Стратегічне управління підприємств готельно-ресторанного бізнесу в Україні.

Тема 6. Прогнозування, програмування, планування соціально-економічного розвитку сфери гостинності.

Тема 7. Розробка та реалізація стратегії розвитку підприємств готельно-ресторанного бізнесу.

Тема 8. Оцінювання стратегії розвитку підприємств готельно-ресторанного бізнесу.

2. Навчальна дисципліна №2 «Міжнародні стандарти якості у сфері гостинності»

Тема 1. Значення та вплив міжнародних стандартів якості на готельно-ресторанний бізнес.

Тема 2. Огляд ключових міжнародних стандартів якості в готельно-ресторанній галузі: ISO 9001, ISO 22000, HACCP, і т.д.

Тема 3. Роль сертифікації за міжнародними стандартами якості у підвищенні рівня обслуговування та безпеки харчових продуктів у готельно-ресторанній галузі.

Тема 4. Переваги та виклики впровадження міжнародних стандартів якості для готельно-ресторанного бізнесу.

Тема 5. Адаптація міжнародних стандартів якості до різних сегментів готельно-ресторанного ринку.

Тема 6. Вплив міжнародних стандартів якості на створення безпечного та екологічно чистого середовища в готельно-ресторанному бізнесі.

Тема 7. Інноваційні підходи до впровадження міжнародних стандартів якості в готельно-ресторанному бізнесі.

Тема 8. Стратегії впровадження міжнародних стандартів якості в малих і сімейних готелях та ресторанах.

Тема 9. Забезпечення якості обслуговування в готельно-ресторанних

ланцюгах: передовий досвід та найкращі практики.

Тема 10. Майбутнє розвитку міжнародних стандартів якості в готельно-ресторанній галузі: тренди та перспективи.

3. Навчальна дисципліна №3 «Інформаційне та документаційне забезпечення в готелях та ресторанах»

Тема 1. Система інформаційних технологій в готелях та ресторанах

Тема 2. Нові інформаційні системи у сфері обслуговуванні: в готелях та ресторанах

Тема 3. Основи документаційного управління підприємств у сфері обслуговування (готелів та ресторанів)

Тема 4. Інформаційні системи і спеціалізовані програмні засоби

Тема 5. Мережні технології. Глобальні комп'ютерні мережі в готелях та ресторанах

Тема 6. Системи бронювання та резервування.

Тема 7. Інформаційні технології в керуванні готельним комплексом і ресторанним бізнесом

Тема 8. Система захисту інформаційних технологій у сфері обслуговування

4. Навчальна дисципліна №4 «Організація обслуговування в закладах гостинності»

Тема 1. Теоретичні аспекти гостинності

Тема 2. Теоретичні основи сервісної діяльності

Тема 3. Організація обслуговування FrontOffice готелю

Тема 4. Організація обслуговування служби експлуатації номерного фонду готелю

Тема 5. Організація надання додаткових послуг

Тема 6. Методи і форми обслуговування

Тема 7. Організація обслуговування бенкетів

Тема 8. Організація обслуговування в ресторанах

5. Навчальна дисципліна №5 «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.

3. ПЕРЕЛІК РЕКОМЕНДОВАНОЇ ЛІТЕРАТУРИ

До навчальної дисципліни № 1 «Стратегії підприємств готельно-ресторанного бізнесу»

1. Земліна Ю., Ліфіренко О. Тенденції розвитку готельного бізнесу в Україні. *Ресторанний і готельний консалтинг. Інновації*. 2019. Т. 2. № 1. С. 121-131. URL: <http://restauranthotel.knukim.edu.ua/article/viewFile/170430/171374>.

2. Ільїн А. Україна гостинна: як розвивається готельний ринок. *Нromadske*. 2018. 8 квіт. URL:<https://hromadske.ua/posts/iak-rozvyvaietsia-hotelnyi-rynok>.

3. Кількість туристів, обслугованих туроператорами та турагентами, за видами туризму URL: <http://www.ukrstat.gov.ua>. (Дата звернення: 19.02.2024)

4. Остапенко Я. О., Параниця Н. В., Макаренко О. Я. Статистичний аналіз і тенденції розвитку готельного господарства в Україні. *Приазовський економічний вісник*. 2020. Вип. 1(18). С. 311–316. URL :http://pev.kpu.zp.ua/journals/2020/1_18_ukr/56.pdf.

5. Стан та перспективи розвитку туристичного та готельно-ресторанного бізнесу : колективна монографія/ за ред. д.і.н., проф. Чепурди Г.М.; Черкас. держ. технол. ун-т. Черкаси : ЧДТУ, 2019. 157 с.
6. Стратегії та технології інноваційного розвитку корпорацій: монографія / за наук. ред. д-ра екон. наук, проф. О.М. Полінкевич. Луцьк : Вежа-Друк, 2018. 416 с.
7. Polinkevych, O. and Kamiński, R. Corporate image in behavioral marketing of business entitie. *Innovative Marketing, Vol. 14*. 2018. Issue 1, 33-40. doi: 10.21511/im.14(1).2018.04
8. Цифровий репозиторій ДНУ. URL: http://repository.dnu.dp.ua:1100/?page=inner_spec&id=613. (Дата звернення: 19.02.2024)

До навчальної дисципліни № 2 «Міжнародні стандарти якості у сфері гостинності»

1. Салавеліс А.Д., Павловський С.М. Стандартизація, метрологія та сертифікація: підручник. ОЛДІ ПЛЮС. 2023. 212 с.
2. Букреєва О.С., Рибалко І.В. Основи стандартизації та оцінки відповідності. Електронний навчальний посібник в схемах та таблицях. Харків: ХНАДУ, 2019. 76 с. URL: <https://api.dspace.khadi.kharkov.ua/server/api/core/bitstreams/511fa721-59d5-4c8a-83f8-0e54cf57df45/content>
3. 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>
4. Салухіна Н.Г., Язвінська О.М. Стандартизація та сертифікація товарів і послуг: підручник. Центр навчальної літератури. 2019. 426 с.
5. 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>

6. Організація готельно-ресторанної справи : навч. посіб./ за заг. ред. д-ра екон. наук, проф. В.Я. Брича. Київ : Видавництво Ліра - К, 2020. 484 с.
7. . Влещенко Н. М. Інноваційні технології у ресторанному, готельному господарстві та туризмі : навч. посіб. Харків : ХНУМГ, 2018. 373 с.
8. Кашинська О. Є. Організація готельного господарства в схемах і таблицях Ч.1: навчально-наочний посібник. Старобільськ : Вид-во ДЗ «Луган. нац. ун-т імені Тараса Шевченка», 2018. 188 с.
9. Податковий кодекс України : Кодекс України від 02.12.2010 р. № 2755-VI : станом на 28 жовт. 2022 р. URL: <https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/2755-17#Text> (дата звернення: 02.03.2024).
10. Кропивна А.В., Бондаренко Г.С., Кропивний В. М. Стандартизація : навч. посіб. Електронне видання. Кропивницький. ЦНТУ. 2021. 307 с. URL: <https://dspace.kntu.kr.ua/items/d104e9dc-c658-46a6-9dff-35a11f8dc76c>

До навчальної дисципліни № 3 «Інформаційне та документаційне забезпечення в готелях та ресторанах»

1. Жиленко К.М. Методичні вказівки до вивчення дисципліни «Інформаційні системи та комунікаційні технології в сфері обслуговування» для студентів спеціальності 242 Туризм, 241 Готельно-ресторанна справа. Дніпро, 2021. 32 с.
2. Дзюба Н. Громадське харчування: від документообігу до обліку. Податки&Бухоблік. 2019. № 5. С. 15-23. URL: <https://i.factor.ua/ukr/journals/nibu/golden/g-03/article-3585>.
3. Шевчук І.Б. Інформаційні технології в бізнесі: навч. посіб. / частина 1. Львів: Видавництво ННВК «АТБ», 2020. 455 с.
4. Глівенко С.В., Лапін С.В., Павленко О.О. та ін. Інформаційні системи в менеджменті : навч. посіб. Суми. Університетська книга'. 2015. 407 с.

5. Кузьмін О.Є. Формування і використання інформаційної системи управління економічним розвитком підприємства : монографія / Кузьмін О.Є., Георгіаді Н.Г. Л.: Вид-во Нац. ун-ту «Львівська політехніка», 2016. 368 с.
8. Чевічелова К.В. Документаційно-інформаційне забезпечення готельно-ресторанного бізнесу. *Часопис Київського університету права*. 2020. № 4. С. 231-236.
6. Stavytska Alla. Trends and prospects of optimization of the world information technology market development in globalization conditions. *Економічний простір: збірник наукових праць*. 2017. № 12. С. 24-33.
7. Stavytska Alla. Potential of information technologies of Ukraine in the world IT market. *Економічний простір: збірник наукових праць*. 2018. № 136. С. 66-77.
8. Алоян Р.Т. Адміністративно-правове забезпечення безпеки туризму в Україні : автореф. дис. на здобуття наук. ступеня канд. юрид. наук : спец. 12.00.07 «Адміністративне право і процес; фінансове право; інформаційне право». Київ, 2015. 23 с.
9. Помаза-Пономаренко А.Л. Стратегія як засіб стабільного розвитку України. *International scientific journal*. 2015. № 7. С. 12-15.
10. Сучасні концепції менеджменту : навч. посіб. / за ред. д-ра екон. наук проф. Л.І. Федулової. К.: Центр учб. літ-ри, 2017. 536 с.
11. Твердохліб М.Г. Інформаційне забезпечення менеджменту. навч. посіб. - 2-е доп. та перероб. К.: КНЕУ, 2017. 224 с.
12. Струтинська І.В. Інформаційні технології організації бізнесу – імператив інноваційного розвитку бізнес-структур. *Економіка та управління національним господарством*. 2018. С. 40-49. URL: http://elartu.tntu.edu.ua/bitstream/lib/27894/2/GEB_2018v55n2.pdf

До навчальної дисципліни № 4 «Організація обслуговування в закладах гостинності»

1. Круль Г., Заячук О. Організація і технологія надання послуг гостинності : навч.посіб. 2-ге вид., перероб. і доп. Чернівці : Чернівець. нац. ун-т ім. Ю. Федьковича, 2022. 488 с.
2. Бунтова Н.В. Перспективи інтеграції України в міжнародний ринок готельних послуг. *Вісник ОНУ імені І.І. Мечникова*. 2016. Т. 21. Вип. 4 (46). С. 16–19., с. 180
3. Готельний бізнес: теорія та практика: підручник / М. П. Мальська, І. Г. Пандяк ; М-во освіти і науки України, Львів. нац. ун-т ім. Івана Франка. - 2-ге вид., перероб. та допов. - Київ : Центр учб. літ., 2019. 470 с.
4. Редько В.Є., Русіна А.О. Міжнародний досвід формування сталої інфраструктури готелю. *Ефективна економіка*. 2018. № 12. Doi: 10.32702/2307-2105-2018.12.90.
5. Редько В.Є., Ваніна С.В. Вплив корпоративної культури на якість готельного сервісу. *Ефективна економіка*. 2018. № 11. Doi: 10.32702/2307-2105-2018.11.64.
6. Самойленко А.О. Тенденції реалізації індустрії гостинності в Дніпропетровській області. *Інфраструктура ринку. Випуск 73/2023*. с. 198 – 203. DOI: <https://doi.org/10.32782/infrastruct73-33>.
7. Самойленко А.О. Готельні мережі у глобальній індустрії гостинності. *Інфраструктура ринку. Випуск 60/2021*. с.21 – 24. DOI: <https://doi.org/10.32843/infrastruct60-4>.
8. Самойленко А.О., Хрулькова К.А. Креативність людського капіталу в готельній індустрії. *Вчені записки ТНУ ім. В.І. Вернадського. Серія: Економіка і управління*. Том 32 (71). N 3, 2021. С. 19 – 23. DOI: <https://doi.org/10.32838/2523-4803/71-3-4>

До навчальної дисципліни № 5 «Основи наукових досліджень»

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.

4. СТАНДАРТНА СТРУКТУРА ВАРІАНТУ ФІ

Кожний варіант фахового іспиту містить 50 тестових завдань; зміст яких стає відомим вступнику лише при отриманні варіанту випробування. Всі питання складені у формі обрання однієї вірної відповіді з чотирьох запропонованих; проти якої вступник має зробити відповідну позначку.

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

- максимального значення 2 балів у випадку вірної відповіді;
- мінімального значення 0 балів у випадку невірної відповіді.

Розподіл питань у кожному варіанті:

- за формою завдань

Форма завдання	Кількість одиниць у варіанті	Кількість балів за одне завдання	Максимальна кількість балів; яка може бути набрана за весь іспит
Питання на обрання вірної відповіді	50	2	50 x2=100

– за темами навчальних дисциплін

База містить 5 дисциплін; в кожній дисципліні 4 різних блоки; обирається по два-три завдання з блоку;

всього одиниць у варіанті білету 50 .

Для забезпечення оголошеної структури екзаменаційного білета і належної варіативності при його формуванні склад та об'єм бази тестових завдань повинен бути таким

Дисципліни	Кількість блоків	Кількість завдань в одному блоці	Всього завдань з дисципліни
Стратегії підприємств готельно-ресторанного бізнесу №1	4	25	100
Міжнародні стандарти якості у сфері гостинності №2	4	25	100
Інформаційне та документаційне забезпечення в готелях та ресторанах №3	4	25	100
Організація обслуговування в закладах гостинності №4	4	25	100
Основи наукових досліджень №5	4	25	100
Загальна кількість завдань			500

Структура варіанту з фахового іспиту:

	Кількість тестових завдань у варіанті	Кількість балів за тестове одне завдання	Максимальна кількість балів
Стратегії підприємств готельно-ресторанного бізнесу №1	10	2	20
Міжнародні стандарти якості у сфері гостинності №2	10	2	20
Інформаційне та документаційне забезпечення в готелях та ресторанах №3	10	2	20
Організація обслуговування в закладах гостинності №4	10	2	20
Основи наукових досліджень №5	10	2	20
Всього питань на обрання вірної відповіді	50	2	50 x 2=100