

МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ
ДНІПРОВСЬКИЙ НАЦІОНАЛЬНИЙ УНІВЕРСИТЕТ
ІМЕНІ ОЛЕСЯ ГОНЧАРА

ЗАТВЕРДЖУЮ

Ректор


Сергій ОКОВИТИЙ
« 25 » 03 2025 р.

ПОГОДЖЕНО

В.о. проректора

з науково-педагогічної роботи

Наталія ГУК

« 25 » 03 березня 2025 р.

ПРОГРАМА
ФАХОВОГО ІСПИТУ

для вступу на навчання за освітнім ступенем магістра
на основі освітнього ступеня бакалавра (освітньо-кваліфікаційного рівня спеціаліста,
освітнього ступеня магістра)
за спеціальністю J2 Готельно-ресторанна справа та кейтеринг
(Освітня програма – Готельно-ресторанна справа)



Розглянуто на засіданні вченої ради
факультету економіки
від «17» березня 2025 р.; протокол № 9

Голова вченої ради

Тетяна ГРИНЬКО

Дніпро-2025

Укладачі програми:

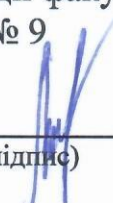
1. Жиленко Катерина Миколаївна, зав. каф. туристичного бізнесу та гостинності, професор;
2. Сливенко Вячеслав Альбертович, доцент каф. туристичного бізнесу та гостинності;
3. Редько Вікторія Євгенівна, доцент каф. туристичного бізнесу та гостинності.
4. Ставицька Алла Василівна, доцент каф. туристичного бізнесу та гостинності.

Програма ухвалена на засіданні кафедри туристичного бізнесу та гостинності

від «04» березня 2025 р.; протокол № 9

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

та на засіданні науково-методичної ради факультету економіки
від «17» березня 2025 р.; протокол № 9

Голова науково-методичної ради  (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 освітнього ступеня бакалавра (освітньо-кваліфікаційного рівня спеціаліста, освітнього ступеня магістра) вступають на навчання для здобуття ступеня магістра.

Програма фахового іспиту для вступу на навчання за освітнім ступенем магістра за спеціальністю J2 Готельно-ресторанна справа та кейтеринг (Освітня програма – Готельно-ресторанна справа) містить питання з таких *нормативних* навчальних дисциплін природничо-наукової та професійної підготовки бакалавра:

1. Організація готельного бізнесу №1;
2. Організація ресторанного бізнесу №2;
3. Організація обслуговування в закладах гостинності №3;
4. HoReCa - індустрія №4;
5. Менеджмент і маркетинг в готелях та ресторанах №5

2. ТЕМАТИКА ОЦІНЮВАННЯ

1. Навчальна дисципліна №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.

2. Навчальна дисципліна №2 «Організація ресторанного бізнесу»

Тема 1. Вступ до ресторанного бізнесу.

- Тема 2. Планування та проектування ресторану.
- Тема 3. Управління фінансами.
- Тема 4. Менеджмент та організаційна структура.
- Тема 5. Меню та управління продукцією.
- Тема 6. Маркетинг та просування ресторану.
- Тема 7. Інформаційні технології в ресторанному бізнесі
- Тема 8. Інновації та тренди ресторанного бізнесу.

3. Навчальна дисципліна №3 «Організація обслуговування в закладах гостинності»

- Тема 1. Теоретичні аспекти гостинності.
- Тема 2. Теоретичні основи сервісної діяльності.
- Тема 3. Організація обслуговування Front Office 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 в ресторанах.

4. Навчальна дисципліна №4 «HoReCa - індустрія»

- Тема 1. Тема 1. Сутність, принципи, функції HoReCa-індустрії.
- Тема 2. Готельний бізнес: розвиток, класифікація, інтеграція. Організація та управлінська структура готелю.
- Тема 3. Ресторанний бізнес: розвиток, концепція, класифікація.
- Тема 4. Готельно-ресторанна діяльність: поняття, розвиток, мотивація, вплив туризму.
- Тема 5. Еволюція основних форм підприємств індустрії гостинності.
- Тема 6. Типізація та класифікація підприємств готельного господарства.
- Тема 7. Організація функціонування основних служб готелю.
- Тема 8. Особливості освіти та кар'єри в HoReCa-індустрії.
- Тема 9. Вступ до менеджменту HoReCa-індустрії.

5. Навчальна дисципліна №5 «Менеджмент і маркетинг в готелях та ресторанах»

- Тема 1. Вступ до менеджменту. Організація, менеджери і успішне управління в готелях та ресторанах . Еволюція менеджменту.
- Тема 2. Середовище організацій і менеджерів в сфері гостинності. Складові маркетингового середовища сфери гостинності.
- Тема 3. Загальні функції менеджменту в готелях та ресторанах. Планування, організація, мотивація та контроль діяльності в готелях та ресторанах
- Тема 4. Управління як комунікаційний процес. Процес прийняття управлінських рішень в готелях та ресторанах.
- Тема 5. Управління конфліктами, стресами та змінами.
- Тема 6. Керівництво і лідерство: влада та особистий вплив.

- Тема 7. Маркетингові дослідження у сфері гостинності.
Тема 8. Маркетингове управління в готелях та ресторанах.
Тема 9. Маркетингові інструменти в готелях та ресторанах.
Тема 10. Маркетинговий контроль в готелях та ресторанах.

3. РЕКОМЕНДОВАНА ЛІТЕРАТУРА

До навчальної дисципліни № 1 «Організація готельного бізнесу»

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 навчальної дисципліни № 2 «Організація ресторанного бізнесу»

1. Міжнародний туризм та гостинність: теорія та практика: монографія. Жиленко К., Редько В., Самойленко А., Сливенко В., Ставицька А. Дніпро. 2023. 206 с. DOI: 10.15421/512305.
2. 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

3. Zhylenko K.M., Khalatur S.M., Financial instruments and innovations in business environment: European countries and Ukraine. Business Perspectives. Volume 16. 2019 -Issue №3, pp. 275-291. [http://dx.doi.org/10.21511/imfi.16\(3\).2019.25](http://dx.doi.org/10.21511/imfi.16(3).2019.25)
4. Zhylenko K.M., Khalatur S.M., Pavlenko O.P., Pavlenko O.S. Formation of macroeconomic indicators under the influence of MICE-tourism. Академічний огляд. 2(57) 2022. С. 249-267. DOI: 10.32342/2074-5354-2022-2-57-19 <https://acadrev.duan.edu.ua/images/PDF/2022/2/20.pdf>
5. Zhylenko K.M. Mechanism of reconciliation of multinational enterprises' interests in the context of globalization. Вчені записки Таврійського національного університету імені В.І. Вернадського. Серія: економіка і управління. Том 31 (70) №5. 2020. С. 26-31. https://www.econ.vernadskyjournals.in.ua/journals/2020/31_70_5/6.pdf
6. Zhylenko K.M. Khalatur, S., Vinichenko, I., Trokhymets, O., Kriuchko, L. The formation of the international imperatives of the national (Food) security coefficient in Ukraine under globalization. Przegląd Strategiczny. 2020 (13). С 455–475. DOI: 10.14746/ps.2020.1.28
7. Жиленко К.М., Хрулькова К.А. Ефективність використання автоматизованих систем в готельних підприємствах. Інфраструктура ринку. Випуск № 62. Грудень 2021 р. <http://www.market-infr.od.ua>
8. Жиленко К. М., Долгієр А. І. Міжнародний досвід та сучасні тенденції розвитку ринку гастрономічного туризму Європейського регіону в умовах COVID-19. Вісник Харківського національного університету імені В. Н. Каразіна. Серія: Міжнародні відносини. Економіка. Країнознавство. Туризм. № 14 (2021). С.154-161. <https://periodicals.karazin.ua/irtb/issue/view/1139/1480>.

До навчальної дисципліни № 3 «Організація обслуговування в закладах гостинності»

1. Банева І.О. Організація ресторанного господарства. Конспект лекцій. Миколаїв. 2021. 54 с.
2. Нові правила роботи кафе та ресторанів під час карантину. URL: <https://oppb.com.ua/news/novi-pravy-la-roboty-kafe-ta-restoraniv-pid-chas-karantynu>
3. Каталог обладнання для підприємств харчування і торгівлі. URL: www.assari.com.ua/katalog.html
4. Правила, регулюючі порядок роботи ресторанів, кафе. URL: <http://www.empirem.com.ua/articles-rulesforresurants.php>
5. Про затвердження Рекомендованих норм технічного оснащення закладів громадського харчування : Наказ Міністерства економіки та з питань європейської інтеграції України від 03.01.2003 № 2. / Міністерство економіки та з питань європейської інтеграції України URL: <https://ips.ligazakon.net/document/ME03006>

6. Міжнародний туризм та гостинність: теорія та практика: монографія. Жиленко К., Редько В., Самойленко А., Сливенко В., Ставицька А. Дніпро. 2023. 206 с. DOI: 10.15421/512305.
7. Менеджмент міжнародного туристичного бізнесу: навч. посіб. Мешко Н.П., Сливенко В.А., Редько В.Є., та ін. Дніпро: РВВ ДНУ, 2019. 76 с.

До навчальної дисципліни № 4 «HoReCa - індустрія»

1. Сливенко В.А. Географія туризму: посібник для самостійного вивчення дисципліни. Дніпро: ПП Шевелев, 2021. 20 с.
2. Банєва І.О. Організація ресторанного господарства. Конспект лекцій. Миколаїв. 2021. 54 с.
3. Міжнародний туризм та гостинність: теорія та практика: монографія. Жиленко К., Редько В., Самойленко А., Сливенко В., Ставицька А. Дніпро. 2023. 206 с. DOI: 10.15421/512305.
4. Закон України «Про внесення змін до Закону України «Про туризм» від 18 листопада 2003 року № 1282 – IV [Електрон. ресурс]. – Режим доступу: <http://www.tourism.gov.ua/doc.aspx?id=209>.
5. ДСТУ 4527: 2006. Послуги туристичні. Засоби розміщування. Терміни та визначення [Електрон. ресурс]. – Режим доступу: <http://www.prohotel.tv/forum/index.php?autocom=downloads&showfile=439>.
6. ДСТУ 4281:2004. Заклади ресторанного господарства. Класифікація [Електрон. ресурс]. Режим доступу: <http://3umf.com/doc/449/>.
7. ДСТУ 4269:2003. Послуги туристичні. Класифікація готелів [Електрон. ресурс]. – Режим доступу до стандарту: <http://www.ukr-hotels.com/files/File/4269-2003.pdf>.
8. ДСТУ 4268:2003. Послуги туристичні. Засоби розміщування. Загальні вимоги [Електрон. ресурс]. – Режим доступу: <http://www.kurort-service.com/uploads/assets/file/per.pdf>.
9. ДСТУ 3862-99. Ресторанне господарство. Терміни та визначення [Електрон. ресурс]. – Режим доступу: <http://www.nau.kiev.ua/nau10/ukr/getcnt.php?uid=1022.260.0&nobreak>.

До навчальної дисципліни № 5 «Менеджмент і маркетинг в готелях та ресторанах»

1. Маркетинг в готельно-ресторанному господарстві : навчальний посібник. / С.М. Цвілій, Т.С. Кукліна, В.М. Зайцева – Запоріжжя : НУ «Запорізька політехніка», 2023. – 260 с. Гріфін Р., Яцура В. Основи менеджменту: Підручник / Наук. Ред. В.Яцура, Д.Олесневич. Львів: БаК, 2016. – 624 с.

2. Міжнародний менеджмент: сучасні теорії та практики: Навчальний посібник/ за ред. Мешко Н.П. . Д.: Літограф, 2018. 376 с.

3. Міжнародний менеджмент: сучасні теорії та практики: навчальний посібник [Н.П. Мешко, К.М. Ніколаєва, С.С. Апальков, В.В. Апалькова та ін.]

за заг. ред. д.е.н., проф. Мешко Н.П. Д.: Літограф, 2018. 376 с. ISBN 978-617-7540-35-8.

4. Менеджмент готельно-ресторанного господарства: підручник / І. Б. Андренко, О. М. Кравець, І. М. Писаревський; Харк. нац. ун-т міськ. госп-ва ім. О. М. Бекетова. Х.: ХНУМГ, 2014. – 431 с.

5. Організація готельно-ресторанної справи : наук.-допом. бібліогр. покажч. / [упоряд. О. В. Олабоді, Т. П. Фесун]; Нац. ун-т харч. технол., Наук.-техн. б-ка. Київ, 2021. 213 с.

6. Філіппова С.В. Харічков С.К. Механізми та інструменти менеджменту діяльності сучасного підприємства.- К.: Центр навчальної літератури 2017. 176 с.

8. Козирева О. В., Світлична К.С., Шуть О.Ю., Коляда Т.А.. Основи прийняття управлінських рішень: навчальний посібник / О.В. Козирева, Х.: Видавництво Іванченка І.С., 2021. 186 с.

4. СТРУКТУРА БІЛЕТУ

Кожний білет фахового іспиту містить **50 тестових завдань**, зміст яких стає відомим вступнику лише при отриманні. Питання складено у формі обрання однієї вірної відповіді з чотирьох запропонованих.

Оцінка за відповідь на кожне питання 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 білеті:

– за формою завдань:

	Кількість тестових завдань у варіанті	Кількість балів за тестове одне завдання	Максимальна кількість балів
Організація готельного бізнесу №1	10	2	20
Організація ресторанного бізнесу №2	10	2	20
Організація обслуговування в закладах гостинності №3	10	2	20
HoReCa - індустрія №4	10	2	20
Менеджмент і маркетинг в готелях та ресторанах №5	10	2	20
Всього питань на обрання вірної відповіді	50	2	50 x 2=100

– за дисциплінами:

база містить тестові завдання з 5 дисциплін; у кожній дисципліні 4 блоки; кількість завдань у блоці 25; обирається по два-три завдання з кожного блоку; всього тестів з однієї дисципліни 100.

Дисципліни	Кількість блоків	Кількість завдань в одному блоці	Всього завдань з дисципліни
Організація готельного бізнесу №1	4	25	100
Організація ресторанного бізнесу №2	4	25	100
Організація обслуговування в закладах гостинності №3	4	25	100
HoReCa - індустрія №4	4	25	100
Менеджмент і маркетинг в готелях та ресторанах №5	4	25	100
Загальна кількість завдань			500