

МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ
ТЕРНОПІЛЬСЬКИЙ НАЦІОНАЛЬНИЙ ТЕХНІЧНИЙ УНІВЕРСИТЕТ
ІМЕНІ ІВАНА ПУЛЮЯ

 ЗАТВЕРДЖУЮ
Голова приймальної комісії
_____ Микола МИТНИК
«25» квітня 2024 р.

ПРОГРАМА

для вступу на навчання
для здобуття освітнього ступеня «Бакалавр»
на основі здобутого освітнього ступеня відповідно НРК 6 і НРК 7
за спеціальністю 241 «Готельно-ресторанна сфера»,
242 «Туризм і рекреація»

АНОТАЦІЯ

Метою вступних випробувань абітурієнтів для участі в конкурсі щодо зарахування на навчання за освітнім ступенем «бакалавр» за спеціальністю 241 «Готельно-ресторанна справа», 242 «Туризм і рекреація» є з'ясування рівня систематизації та узагальнення теоретичних знань та практичних навиків самостійної роботи для розв'язання конкретних професійних завдань, які входять в коло питань для отримання освітньо-кваліфікаційного рівня бакалавра.

Фахівці з готельно-ресторанної справи і туризму повинні бути підготовленими до активної творчої професійної і соціальної діяльності в умовах функціонування ринкової економіки, мати широкий світогляд, впевненість у своїх силах, наполегливість, якості лідера, здатність до зваженого ризику, високорозвинене відчуття реальності, ініціативність, емоційну стійкість, поєднувати високий професійний, моральний та культурний рівень, володіти системним мисленням, здатністю до ефективного ділового спілкування та підприємництва; в умовах змін у науці та соціальній практиці критично оцінювати набутий досвід, аналізувати свої можливості, безперервно поповнювати свої знання.

Спеціаліст з готельно-ресторанної справи і туризму повинен мати фундаментальну загальнонаукову, спеціальну та практичну підготовку, досконало володіти своєю спеціальністю, безперервно оновлювати і збагачувати знання, вміти на практиці застосовувати принципи наукової організації праці, володіти передовими методами управління.

Під час підготовки до випробування необхідно звернути увагу на те, що абітурієнт повинен:

знати: види, форми та методи готельно-ресторанного обслуговування, їх характеристику; класифікацію та характеристику видів послуг які надаються в готельних та ресторанных закладах чи туризмі; чинні законодавчі акти і нормативні документи, що регулюють організацію готельно-ресторанного обслуговування і туристичної діяльності, їх зміст та вимоги.

вміти: організувати обслуговування та надання послуг туристам в ресторанных закладах, туристичних комплексах та готелях; користуватися законодавчими актами та інформативними документами, що регламентують організацію туристичного обслуговування та надання послуг; вирішувати виробничі ситуації, що виникають в процесі організації обслуговування.

Вступне фахове випробування включає зміст нормативних навчальних дисциплін професійної підготовки:

1. Економічна теорія.
2. Теорія і практика менеджменту.
3. Організація готельно-ресторанного господарства.

Організація вступного випробування здійснюється відповідно до Правил прийому Тернопільського національного технічного університету імені Івана Пулюя у 2024 році та Положення про приймальну комісію ТНТУ.

ЗМІСТ ПРОГРАМИ

ЦИКЛ ДИСЦИПЛІН ПРОФЕСІЙНОЇ ПІДГОТОВКИ

1. Економічна теорія

1. Класифікація промислових підприємств. Основні форми об'єднань підприємств.
2. Поняття виробничих фондів підприємства. Класифікація та структура основних фондів.
3. Облік і оцінка основних фондів.
4. Показники використання основних фондів.
5. Показники зношення основних фондів.
6. Амортизація основних фондів.
7. Склад і структура оборотних коштів (засобів) підприємства.
8. Нормування оборотних коштів.
9. Поняття персоналу підприємства та його структура.
10. Суть продуктивності праці, показники та вимірники продуктивності праці.
11. Виробнича потужність підприємства.
12. Виробнича програма підприємства.
13. Собівартість продукції підприємства. Види собівартості. Методи визначення собівартості
14. Класифікація витрат на виробництво продукції.
15. Економічний зміст, функції і види цін.
16. Складові елементи ціни. Методи ціноутворення на продукцію підприємства.
17. Економічна суть оплати праці. Тарифно-посадова система.
18. Форми та системи заробітної плати.
19. Дохід і прибуток підприємства.
20. Рентабельність та її економічна суть.

Рекомендована література:

1. Базилюк А.В., Дерій Ж.В., Концева В.В., Хоменко І.О. Економічна теорія. Практикум. Навчальний посібник. К.: ЦУЛ, 2012. 312 с.
2. Білецька Л.В., Білецький О.В., Савич В.І. Економічна теорія: політекономія, мікроекономіка, макроекономіка. Підручник. 2-ге видання, перероб. та доп. К.: ЦУЛ, 2016. 688 с.
3. Горлач М.І., Соколов М.О., Кримов М.І., Лисенко С.Ф., Економічна теорія: підручник. К.: ЦУЛ, 2019. 532 с.
4. Захарченко О., Барановська М., Козак Ю., Курмиженко В., Боденчук Л., Заєць М., Шаповал С., Кіро О., Кравченко Є., Коноводченко Л. Основи економічної теорії. К: Центр навчальної літератури, 2019. 264 с.
5. Касьяненко Л.М. Економічна теорія. К: ЦНЛ, 2019. 224 с.
6. Козак Ю. Основи економічної теорії. Навчальний посібник. К: ЦУЛ, 2017, 264 с.

7. Лагутін В.Д., Уманців Ю.М., Щербакова Т.А. Економічна теорія. Підручник. К: КНТЕУ, 2017. 608 с.
8. Оласюк Г.П. Економічна теорія. К.: Університет економіки та права “КРОК”, 2017. 86 с.
9. Тарасевич В.М. Економічна теорія. Підручник. К: Центр навчальної літератури, 2016. 784 с.
10. Чепінога В.Г. Основи економічної теорії. Навчальний посібник. К.: Ліра-К, 2017. 240 с.
11. Шевченко Л. С., Гриценко О. А., Марченко О. С. Економічна теорія. Навчальний посібник. 2-ге вид. Харків: Право, 2019. 268 с.
12. Якобчук В. Економічна теорія. Вид-во “Ліра-К”,

2. Теорія і практика менеджменту

1. Поясніть зміст понять «менеджмент» та «управління», «менеджер» та «підприємець».
2. Розкрийте суть сучасних концепцій менеджменту (системного, ситуаційного та процесійного підходів).
3. Визначте які специфічні риси має менеджмент в Україні.
4. Які ділові якості є найбільш важливими у формуванні та професійній підготовці сучасного менеджера?
5. Опишіть три основні рівні управління. Які ролі виконують в організації керівники низової, середньої і вищої ланки?
6. В чому полягають переваги та недоліки децентралізованого і централізованого управління організацією?
7. Чому зовнішнє середовище організації є важливим для керівників?
8. Наведіть приклади організацій, які дотримуються стратегій обмеженого росту, росту, скорочення і їх поєднання.
9. Для чого складається бізнес-план, його основні розділи?
10. Що таке структура організації? В чому полягає різниця між горизонтальним та вертикальним розподілом праці?
11. Які основні типи організаційних структур найбільш широко використовуються сьогодні?
12. Поясніть зв'язок між плануванням і структурою організації.
13. В чому полягає підхід А. Маслоу до мотивації?
14. Яка роль контролю в управлінні? Які основні типи контролю ви знаєте?
15. На конкретних прикладах опишіть взаємозв'язок між плануванням і контролем.
16. Дайте загальну класифікацію та характеристику методів менеджменту.
17. Поясніть роль комунікацій у менеджменті. Наведіть приклади обміну інформацією в організації.
18. Поясніть суть основних елементів процесу обміну інформацією.
19. Опишіть перешкоди, які виникають на шляху обміну інформацією в організації та методи підвищення ефективності обміну інформацією.
20. Наведіть приклади формальних та неформальних комунікацій, поясніть в чому їх особливість.

21. З якими проблемами найчастіше зустрічаються, та які типи рішень доводиться приймати на різних рівнях управління?
22. В яких випадках доцільні одноособові, колегіальні чи колективні рішення (наведіть приклади)?
23. Дайте загальну характеристику формальних і неформальних груп в організації.
24. Перерахуйте фактори, які впливають на ефективність функціонування груп в організації.
25. Обґрунтуйте необхідність підвищення кваліфікації керівників. Які є методи підвищення кваліфікації керівників?

Рекомендована література:

1. Білоусов О.М., Лугінін О.Є., Морозова О.С., Соколова Л.В. Менеджмент туристичної галузі. Підручник. Херсон: Гельветика, 2017. 579 с.
2. Бутко М.П., Бутко І.М., Мащенко В.П. Теорія прийняття рішень. Підручник затверджений МОН України. К.: ЦУЛ, 2015. 360 с.
3. Власова Н.О. Економіка готельно-ресторанного господарства. Х.: Світ книги, 2016. 389 с.
4. Нечаюк Л.І. Готельно-ресторанний бізнес: менеджмент. К.: ЦНЛ, 2017. 348 с.
5. Нечаюк Л.І. Готельно-ресторанний бізнес: менеджмент. 3-тє видання. Навчальний посібник, рекомендований МОН України. К.: ЦУЛ, 2017. 342 с.
6. Нечаюк Л.І., Нечаюк Н.О. Готельно-ресторанний бізнес: менеджмент. Навчальний посібник. К.: ЦУЛ, 2015. 344 с.
7. Михайлов С.І. Менеджмент. Навчальний посібник рекомендований МОН України. 2-ге видання. К.: ЦУЛ, 2017. 536 с.
8. Моргулець О.Б. Менеджмент у сфері послуг. Навчальний посібник. К.: ЦУЛ, 2012. 384 с.
9. Мошек Г. Є., Ковальчук М.М., Поканевич Ю.В. Менеджмент. Навчальний посібник. К.: Ліра-К, 2015. 550 с.
10. П'ятницька Г.Т. Менеджмент ресторанного господарства. Навчальний посібник. К.: КНТЕУ, 2015. 430 с.
11. Рульєв В.А., Гуткевич С.О. Менеджмент. Навчальний посібник. К.: ЦУЛ, 2019, 312 с.
12. Сахно Є.Ю., Дорош М.С., Ребенко А.В. Менеджмент сервісу: теорія та практика. Навчальний посібник. К.: ЦУЛ, 2017, 328 с.

3. Організація готельно-ресторанного господарства

1. Роль послуг готельної та ресторанної індустрії у сучасній економіці.
2. Класифікація та типи підприємств готельно-ресторанного господарства.
3. Класифікація послуг закладів готельно-ресторанного господарства.
4. Класифікація підприємств готельно-ресторанного господарства України.
5. Функціональна організація приміщень підприємств готельно-ресторанного господарства.

6. Санітарно-гігієнічні, психофізіологічні та соціальні фактори умов праці на робочому місці у закладах готельно-ресторанної справи.
7. Дослідження трудових процесів методом хронометражу та фотохронометражу підприємств готельно-ресторанного господарства.
8. Конкурентна стратегія закладів готельно-ресторанного господарства на ринку послуг.
9. Загальні вимоги до закладів готельно-ресторанного господарства.
10. Характеристика структурно-функціональних параметрів закладів готельно-ресторанного господарства.
11. Види послуг, що надаються готельно-ресторанними підприємствами.
12. Характеристика типів та класів закладів готельно-ресторанного господарства.
13. Раціональне розміщення мережі закладів готельно-ресторанного господарства.
14. Основні правила роботи закладів готельно-ресторанного господарства.
15. Основні вимоги щодо роботи закладів усіх форм власності, що здійснюють діяльність на території України у сфері готельно-ресторанного господарства.
16. Організація постачання закладів готельно-ресторанного господарства.
17. Основні принципи та особливості організації постачання закладів готельно-ресторанного господарства у сучасних умовах. Джерела, види та форми постачання.
18. Організація продовольчого постачання закладів готельно-ресторанного господарства: функції служби продовольчого постачання, характеристика транзитної та складської форм поставок сировини та продовольчих товарів, централізованого та децентралізованого способів доставки товарів, кільцевого та маятникового маршрутів завезення товарів.
19. Організація матеріально-технічного забезпечення; форми постачання та вибір постачальників у закладах готельно-ресторанного господарства.
20. Організація роботи складського, тарного та транспортного господарств закладів готельно-ресторанного господарства.
21. Архітектура та інтер'єр приміщень готелів і ресторанів.
22. Кольори в інтер'єрі закладів готельно-ресторанного господарства.
23. Види транспорту, які використовуються для постачання закладів готельно-ресторанного господарства продовольчими товарами та засобами матеріально-технічного призначення; оптимізація маршрутів доставки товарів.
24. Характеристика споруд та будівель, в яких розташовані заклади готельно-ресторанного господарства.
25. Вимоги до оформлення інтер'єру у закладах готельно-ресторанного господарства різних типів і класів.

Рекомендована література:

1. Агафонова Л.Г. Туризм, готельний та ресторанний бізнес: ціноутворення, конкуренція, державне регулювання: навч. посіб. / Л.Г. Агафонова, О.Є. Агафонова. К.: Знання, 2017. 358 с.

2. Алексеєнко Л.М., Божук Т.І., Брич В.Я. Організація туризму. Підручний, рекомендований МОН України. Тернопіль: ТНЕУ, 2017. 447 с.
3. Архіпов В.В. Організація ресторанного господарства. Навчальний посібник. К.: ЦУЛ, 2016. 280 с.
4. Архіпов В.В. Ресторанна справа: асортимент, технологія і управління якістю продукції в сучасному ресторані. К.: ІНКОС, ЦНЛ, 2016. 382 с.
5. Архіпов В.В. Організація обслуговування в закладах ресторанного господарства. Навчальний посібник, рекомендований МОН України, К.: ЦУЛ, 2020. 342 с.
6. Архіпов В.В. Організація ресторанного господарства. Навчальний посібник, рекомендовано МОН України. К.: ЦНЛ, 2019. 280 с.
7. Балашова Р.І. Організація діяльності туристичного підприємства. Навчальний посібник. К.: ЦУЛ, 2012. 184 с.
8. Власова Н.О. Економіка готельно-ресторанного господарства. Х.: Світ книги, 2016. 389 с.
9. Джурик Н.Р. Основи технології продукції закладів ресторанного господарства. навчальний посібник. Львів: Ліга-Прес, 2018. 358 с.
10. Малюк Л.П., Варапаєв О.М., Цюлковська А.В. Сервісологія та сервісна діяльність. Навчальний посібник. Х.: ХДУХТ, 2015. 211 с.
11. Мальська М.П., Гаталяк О.М., Ганич Н.М. Ресторанна справа: технологія та організація обслуговування туристів (теорія та практика). Підручник. К.: ЦУЛ, 2016. 304 с.
12. Мальська М.П., Рутинський М.Й., Білоус С.В., Мандюк Н.Л. Економіка туризму: теорія та практика. Підручник. К.: ЦУЛ, 2014. 544 с.
13. Мальська М.П., Худо В.В. Туристичний бізнес: теорія та практика. Підручник. 2-ге видання, перероблене та доповнене. К.: ЦУЛ, 2012. 368 с.
14. Матвієнко А., Ковешников В., Разметова О. Організація готельно-ресторанного господарства. Навчальний посібник. К.: Ліра-К, 2018, 564 с.
15. Писаревський І.М., Погасій С.О., Покогодна М.М. Організація туризму. Х.: ХНАМГ, 2014. 541 с.
16. П'ятницька Г.Т. Організація обслуговування у закладах ресторанного господарства. Підручник. 2-ге видання, перероблене і доповнене. К.: ЦУЛ, 2016. 584 с.

КРИТЕРІЇ ОЦІНКИ ВСТУПНОГО ВИПРОБУВАННЯ

При оцінюванні знань за основу слід брати повноту і правильність відповідей. Загальна оцінка визначається як середня виважена з оцінок відповідей на усі запитання.

Рейтинговий бал	Характеристика відповіді
181 – 200	Вступник: ✓ досконало володіє теоретичним навчальним матеріалом у розрізі всього комплексу дисциплін спеціальності для ґрунтовної відповіді на поставлені питання; ✓ глибоко і повно оволодів понятійним апаратом, вільно та аргументовано висловлює власні думки; демонструє культуру спеціальної мови і використовує сучасну термінологію, цілісно, системно, у логічній послідовності дає відповідь на поставлені запитання.
141 – 180	Вступник: ✓ володіє теоретичним навчальним матеріалом у розрізі всього комплексу дисциплін спеціальності для відповіді на поставлені питання; ✓ здатний застосовувати вивчений матеріал на рівні стандартних ситуацій; наводити окремі власні приклади на підтвердження певних тверджень; ✓ грамотно викладає відповідь, але зміст і форма відповіді мають окремі неточності, припускає 2-3 непринципові помилки, які вміє виправити, добираючи при цьому аргументи для підтвердження певних дій.
100 – 140	Вступник: ✓ частково володіє навчальним матеріалом, здатний логічно відтворити значну його частину; ✓ виявляє знання і розуміння основних положень навчального матеріалу, але викладає його неповно, непослідовно, припускається неточностей у визначенні понять, у застосуванні знань для вирішення практичних задач, не вміє доказово обґрунтувати свої думки; завдання виконує, але припускає методологічні помилки.
Менше 100 (не склав)	Вступник: ✓ має розрізнені безсистемні знання; ✓ володіє матеріалом на елементарному рівні засвоєння, викладає його безладно, уривчастими реченнями; ✓ припускає помилки у визначенні термінів, які приводять до викривленні їх змісту; ✓ припускає принципові помилки при вирішенні типових ситуацій, не правильно виконує необхідні розрахунки; ✓ не відповідає (або дає неповні, неправильні відповіді) на основні та додаткові питання.