

**МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ
УКРАЇНИ УКРАЇНСЬКИЙ ДЕРЖАВНИЙ УНІВЕРСИТЕТ ІМЕНІ
МИХАЙЛА ДРАГОМАНОВА**

Факультет технологій та дизайну

«Затверджено»

на засіданні Приймальної комісії
УДУ імені М. Драгоманова
протокол № 3 від «28» квітня 2023 р.

Голова Приймальної комісії
Андрющенко В.П.

«Рекомендовано»

Вченою радою Факультету
технологій та дизайну
протокол № 3 від «10» квітня 2023 р.

Голова Вченої ради
_____ Чернова Т.Ю.



**ПРОГРАМА ВСТУПНОГО ФАХОВОГО ВИПРОБУВАННЯ З
ТУРИЗМУ ТА ГОТЕЛЬНО-РЕСТОРАННОЇ СПРАВИ**

для громадян України, іноземних громадян та осіб без
громадянства,

при вступі на навчання для здобуття ступеня бакалавра
на базі здобутого

освітньо-кваліфікаційного рівня молодшого спеціаліста,

освітньо-професійного ступеня фахового молодшого бакалавра,
освітнього ступеня молодшого бакалавра

галузь знань
спеціальність
ОПП

01 Освіта
015 Професійна освіта (Туризм та готельно-ресторанна справа)
Професійна освіта. Туризм та готельно-ресторанна справа

Київ – 2023

1. ПОЯСНЮВАЛЬНА ЗАПИСКА ВСТУПНОГО ФАХОВОГО ВИПРОБУВАННЯ

Вступне фахове випробування на базі освітньо-кваліфікаційного рівня **молодшого спеціаліста**, освітньо-професійного ступеня **фахового молодшого бакалавра**, освітнього ступеня **молодшого бакалавра** проводиться у формі фахового вступного іспиту за програмними питаннями.

Мета фахового вступного випробування – виявити та оцінити рівень теоретичних знань, практичних умінь та навичок, необхідних вступникам для подальшого навчання у вищому навчальному закладі та здобуття освітнього ступеня «бакалавр» за спеціальністю 015 Професійна освіта (Туризм та готельно-ресторанна справа).

Програму вступного випробування складено на підставі освітньо-професійної програми та чинної освітньо-кваліфікаційної характеристики спеціальності 015 Професійна освіта (Туризм та Готельно-ресторанна справа) освітньо-кваліфікаційного рівня молодший спеціаліст з дисциплін циклу професійної підготовки.

Фахове вступне випробування проводиться у формі усного іспиту та передбачає ґрунтовну відповідь на екзаменаційний білет, кожен з яких містить по 3 (три) питання теоретичного характеру з професійних дисциплін, визначених програмою підготовки бакалавра. У процесі фахового випробування абітурієнти мають продемонструвати рівень знань основ спеціальності та питань профільного спрямування з галузі.

Для оцінювання відповідей використовується шкала від 100 до 200 балів. Мінімальна кількість балів для позитивної оцінки складає 100.

Розрахунок оцінки результатів фахового вступного випробування здійснюється в залежності від повноти та правильності відповіді.

2. КРИТЕРІЇ ОЦІНЮВАННЯ ЗНАНЬ АБІТУРІЄНТА НА ФАХОВОМУ ВСТУПНОМУ ВИПРОБУВАННІ

За шкалою університету	Визначення	Характеристика відповідей абітурієнта	
		Критерії оцінювання	Значення оцінки
0-99 бали	Низький	Абітурієнт фрагментарно характеризує визначення основних понять; володіє матеріалом на рівні елементарного розпізнавання; відповідає на запитання, що потребують однослівної відповіді. Має уявлення про навчальну дисципліну, плутається в спеціальній термінології.	незадовільно
100-139 балів	Задовільний	Абітурієнт відтворює значну частину теоретичного матеріалу, виявляє знання і розуміння основних положень; дає визначення окремих понять.	задовільно

140-169 балів	Достатній	Абітурієнт демонструє розуміння навчального матеріалу та проявляє знання у стандартних ситуаціях, застосовуючи необхідну термінологію; розкриває суть фахових понять; характеризує основні положення дисципліни, допускаючи у відповідях неточності не принципового характеру; розв'язує стандартні завдання; виправляє власні помилки.	добре
170-200 балів	Високий	Абітурієнт виявляє особливі здібності, вміє самостійно узагальнювати і систематизувати знання, вільно відповідає на ускладнені запитання, з використанням міжпредметних зв'язків; самостійно характеризує процеси у готельно-ресторанному бізнесі, виявляє особисту позицію щодо них; вміє виокремити проблему і визначити шляхи її розв'язання.	відмінно

Якщо абітурієнт під час вступного випробування з конкурсного предмету набрав від 0-99 балів, то дана кількість балів вважається не достатньою для допуску в участі у конкурсному відборі до НПУ імені М. П. Драгоманова.

Оцінювання рівня знань абітурієнтів проводиться кожним із членів предметної комісії окремо, відповідно до критеріїв оцінювання. Загальний бал оцінювання рівня знань абітурієнта виводиться за результатами обговорення членами комісії особистих оцінок відповідей абітурієнтів. Бали (оцінки) вступного фахового випробування виголошуються головою предметної комісії усім абітурієнтам, хто приймав участь у випробуванні після закінчення іспиту.

3. ЗМІСТ ПРОГРАМИ ФАХОВОГО ВИПРОБУВАННЯ

«ТУРИСТСЬКО-РЕКРЕАЦІЙНІ РЕСУРСИ УКРАЇНИ»

Характеристика природних туристсько-рекреаційних ресурсів України, що мають вплив на туристичну діяльність. Види природних туристсько-рекреаційних ресурсів (кліматичні, гідрологічні, бальнеологічні, орографічні, спелеологічні, ландшафтні, флоро-фауністичні). Основні критерії та принципи оцінювання природних туристсько-рекреаційних ресурсів. Розробка оціночних шкал для окремих показників та їх аналіз. Загальна характеристика всіх видів природних туристсько-рекреаційних ресурсів України, що мають вплив на туристичну діяльність.

Характеристика антропогенно-природних туристсько-рекреаційних ресурсів України. Природно-заповідний фонд як туристсько-рекреаційний ресурс.

Географія біосферних резерватів , природних резерватів, національних природних парків та заказників України. Особливості залучення до туристської та рекреаційної сфери парків пам'яток садово-паркового мистецтва та дендрологічних парків. Соціально-економічна ефективність використання цих ресурсів в туристсько-рекреаційній діяльності.

Характеристика суспільно-історичних туристсько-рекреаційних ресурсів України. Основні історико-культурні об'єкти України : територіальний аспект. Оцінка архітектурно-історичних туристсько-рекреаційних ресурсів. Визначні пам'ятки архітектури та містобудування. Археологічні та історичні пам'ятки. Етнографічні особливості території та місця пов'язані з життям та діяльністю видатних людей. Проблеми залучення історико-культурних ресурсів до туристсько-рекреаційної діяльності.

«ГОТЕЛЬНА СПРАВА»

Сучасний стан і перспективи розвитку готельної індустрії в Україні. Типологія і спеціалізація готельних підприємств. Основні показники готельної індустрії: кількість готельних підприємств, номерів та їх категорії, кількість місць, середня вартість номера, рівень завантаження засобів розміщення, середній доход. Показник забезпеченості готельними місцями.

Основні показники готельної індустрії. Розподіл, особливості, спеціалізація і характеристика готельного фонду за регіонами України. Основа категоризації підприємств готельного господарства України – система «зірок». Вимоги національних стандартів до різних категорій готелів. Порядок встановлення категорій готелям.

Визначення, зміст та види готельних послуг. Сутність поняття "послуги", "сфера послуг", "процес обслуговування" та "готельна послуга". Види послуг, що надаються готельним господарством. Фактори, що впливають на типізацію готельних господарств: місцезнаходження, основне призначення, строк перебування, рівень обслуговування, обслуговуючий персонал, місткість, мета подорожі. Основні вимоги до готелів: умови для ночівлі, організації харчування та побутового обслуговування. Форми засобів розміщення: тільки розміщення або розміщення та додаткові послуги. Види засобів розміщення: колективні, індивідуальні, приватні. Типи засобів розміщення: готель, мотель, ботель, флотель, кемпінги, туристські бази, хатини, шале, бунгало. Порядок користування предметами культурно-побутового і господарчого призначення в готельних господарствах.

Класифікація типів номерів. Характеристика та перелік основних вимог до різних типів номерів. Структура приміщень підприємств готельного господарства. Основне призначення приміщень готельного господарства. Схеми функціональної організації приміщень. Розподіл приміщень готельного господарства на групи: житлова; адміністрації; вестибюльна; громадського призначення; господарського і складського призначення; культурно-масового та спортивно-рекреаційного обслуговування. Основні елементи номера. Характеристика різних типів номерів. Комунікаційні приміщення готелів

(коридори, холи, вітальні на поверхах). Приміщення для побутового обслуговування на поверсі.

Сутність поняття "гостинність". Складові елементи моделі гостинності. Комфорт як якісна характеристика обслуговування. Класифікація номерів залежно від рівня комфорту та виду з вікна. Види розміщення в номерах.

Категорійність номерного фонду. Характеристика основних вимог до категорій номера: вища, перша, друга, третя, четверта.

Технологія прибиральних робіт у приміщеннях готелів. Вимоги до рівня комфорту і належного санітарного-гігієнічного стану номерного фонду, інших приміщень на поверсі, служб експлуатації номерного фонду. Складові технологічних циклів прибиральних робіт: поточне щоденне та проміжне прибирання, прибирання номерів після виїзду гостей, генеральне прибирання. Прибиральні роботи в місцях загального користування, коридорах, холах, вітальнях, службових приміщеннях. Послідовність прибиральних робіт у номерах готельного господарства. Проведення генерального прибирання.

Забезпечення білизнаю готельного господарства, вимоги до білизни.

Нормативи зміни білизни.

Вимоги до персоналу при проведенні прибиральних робіт. Помітки, що використовують на поверхах при проведенні прибирання. Розрахунок обсягу робіт для покоївок. Характеристика основних вимог до поведінки обслуговуючого персоналу при проведенні прибиральних робіт. Контроль якості прибирання і утримання житлового фонду готельного господарства.

«РЕСТОРАННА СПРАВА»

Основи ресторанного сервісу. Тенденції розвитку ресторанної справи в Україні та світі. Основні поняття: послуга ресторанного господарства, процес обслуговування, умови обслуговування, якість послуги. Види і характеристика послуг ресторанного сервісу, вимоги до них. Фактори впливу на роботу підприємств індустрії гостинності. Функції, особливості та соціально-економічне значення галузі ресторанного господарства в Україні.

Нормативно-правові документи, що встановлюють класифікацію послуг, загальні вимоги до якості та безпеки послуг, що здійснюються у сфері ресторанного господарства. Вимоги до безпеки та екологічності послуг.

Характеристика суб'єктів господарської діяльності на ринку ресторанного господарства. Законодавчо-правова база ресторанного господарства і її розвиток в сучасних умовах. ДСТУ 4281:2004 «Заклади ресторанного господарства. Класифікація» і загальна його характеристика. Правила роботи закладів (підприємств) ресторанного господарства. Законодавчі та нормативні акти, що регулюють діяльність суб'єктів підприємницької діяльності в галузі ресторанного господарства.

Сучасні концепції організації діяльності у закладах ресторанного господарства різних типів. Комплекс послуг закладів ресторанного господарства. Тематичні концептуальні ресторани. Етнічні ресторани. Еко-, біо ресторани: вітчизняний та закордонний досвід.

Види, характеристика, класифікація і особливості закладів ресторанного господарства загальноміського типу та при готельно-туристичних комплексах: вітчизняний та закордонний досвід.

Номенклатура додаткових послуг, що надають заклади ресторанного господарства: вітчизняний та закордонний досвід.

Класифікація меню закладів ресторанного господарства за різними ознаками: вітчизняний та закордонний досвід. Порядок розробки меню. Фактори впливу на складання меню. Вимоги до оформлення.

Види, характеристика та призначення посуду із різних видів матеріалів: металевого, керамічного, дерев'яного, скла, пластмаси, посуду з фольги та картону з фольгою тощо; наборів та інших аксесуарів сервірування. Підготовка столового посуду і наборів до сервірування. Форми складання серветок. Підготовка наборів для спецій.

Види сервірування столів та напрями їх розвитку в сучасних закладах ресторанного господарства. Порядок одержання столового посуду, наборів, білизни. Попереднє сервірування столу. Порядок накриття столу скатертиною. Сервірування столу до бенкету. Сервірування столу при обслуговуванні туристів. Сервірування столу відповідно до меню-замовлення.

Характеристика торговельної групи приміщень закладів ресторанного господарства. Види торговельних приміщень, їх призначення, вимоги до розташування, взаємозв'язку з виробничими та іншими приміщеннями. Основні напрями та тенденції в рішенні сучасного інтер'єру закладів ресторанного господарства. Засоби архітектурно-художньої виразності інтер'єру. Меблі торговельних приміщень, сучасні вимоги до них та варіанти розміщення в залі.

Класифікація методів і форм обслуговування. Характеристика методів обслуговування: самообслуговування, обслуговування офіціантами, комбінованого. Характеристика обслуговуючого персоналу в закладах ресторанного господарства різних типів і класів. Характеристика структури процесу обслуговування споживачів у закладах ресторанного господарства різних типів. Очікування гостей. Резервування столиків. Зустріч та розміщення гостей в залі закладу ресторанного господарства. Надання меню. Проведення переговорів щодо вибору страв. Приймання та оформлення замовлення. Правила і прийоми до сервірування столу. Виконання замовлення та розрахунок з відвідувачами. Прибирання та заміна використаного посуду, приборів та білизни.

Порядок ведення розрахунково-звітної документації.

Класифікація бенкетів і прийомів. Бенкети офіційні та неофіційні. Бенкети з розміщенням за столом: бенкет за столом, бенкет-чай. Бенкети без розміщення за столом: бенкет-фуршет, бенкет-десерт, бенкет-коктейль, бенкет-коктейль-фуршет. Бенкети з повним або частковим обслуговуванням офіціантами. Правила етикету на бенкетах і прийомах. Особливості надання послуг ресторанного сервісу при проведенні банкетів та івент заходів: корпоративів, весіль, дитячих свят, презентацій, тимбилдингу, вечірок. Складання меню для бенкету-прийому. Особливості сервірування столу на

бенкеті-прийомі. Рекомендації по асортименту страв, напоїв, формам і методам обслуговування при проведенні банкетів та івент заходів.

Особливості обслуговування прийомі за протоколом. Основні форми відносин за дипломатичним протоколом та їх характеристика. Бенкети універсальні та спеціалізовані, комбіновані. Порядок прийому та виконання замовлень на обслуговування споживачів у закладах ресторанного господарства. Порядок складання договору-замовлення на проведення бенкету та порядок розрахунку. Підготовка до проведення бенкету. Визначення кількості столів, столової білизни, посуду, приборів; чисельності офіціантів. Інструктаж з офіціантами.

Основні способи подавання страв і напоїв. Правила перекладання страв до тарілки гостя. Техніка подавання холодних страв і закусок. Техніка подавання гарячих закусок. Техніка подавання супів. Техніка подавання других страв. Техніка подавання гарнірів, соусів до других страв; правила поєднання. Техніка подавання десертів: гарячих, холодних. Техніка подавання напоїв власного виробництва: гарячих, холодних. Техніка подавання кондитерських виробів. Правила підбору та техніка подавання алкогольних напоїв до страв і напоїв власного виробництва. Температура подачі гарячих, холодних закусок, супів, других страв, гарячих і холодних десертів, напоїв. Правила підбору посуду для різних видів страв. Послідовність подавання страв згідно меню.

Особливості надання послуг ресторанного сервісу при проведенні банкетів та івент заходів: корпоративів, весіль, дитячих свят, презентацій, тимбилдингу, вечірок.

Рекомендації по асортименту страв, напоїв, формам і методам обслуговування при проведенні банкетів та івент заходів.

Обладнання бару, призначення, характеристика. Характеристика посуду та інвентарю бару. Класифікація напоїв. Безалкогольні напої, їх основні види. Особливості приготування, прийоми оформлення, підбір посуду для змішаних напоїв.

Основні вимоги до побудови і функціонування системи управління охороною праці. Основні технічні та організаційні заходи щодо профілактики травматизму та професійної захворюваності. Вимоги безпеки до розміщення обладнання та утримання робочих місць. Особливості заходів електробезпеки в закладах ресторанного господарства. Структура та зміст протипожежних заходів та засобів. Принципи протипожежного захисту. Забезпечення безпечної евакуації персоналу. Пожежна безпека технологічного устаткування, електрообладнання, систем опалення, вентиляції.

«ГОСТИННІСТЬ В ТУРИЗМІ»

Загальні положення організації послуг гостинності. Послуги гостинності, їх класифікація: послуги розміщення, харчування, дозвілля. Уніфіковані технології обслуговування в сфері гостинності. Технологія готельної справи. Організація обслуговування туристів в готелях та інших закладах розміщення.

Загальні принципи організації харчування туристів. Організація послуг дозвілля в системі гостинності.

Туристична галузь. Специфіка галузі туризму. Поняття про туристичний продукт (турпродукт). Основні типи підприємств галузі: туроператори, турагенції, їх види.

Діяльність туристичного підприємства. Основні напрямки діяльності. Форми організації та розподіл функцій. Сутність туроперейтингу. Ділова документація. Ваучер (путівка) - основний документ в туризмі.

Проектування турів. Класифікація маршрутів та турів. Загальні положення та принципи методики розробки турів.

Основи екскурсознавства та музеєзнавства. Класифікація екскурсій та їх специфічні риси. Основи методики проведення екскурсій. Музей як об'єкт туризму і складова турпродукту.

Кадрова політика в туризмі. Системи підготовки кадрів для туризму: європейська, американська. Структура та рівні підготовки кадрів. Стандартизація освіти в туризмі. Університетська освіта в системі підготовки кадрів для туризму. Вітчизняний досвід підготовки кадрів для туризму. Види навчальних закладів України, які готують кадри для туризму.

Сучасні тенденції розвитку міжнародного туризму. Динаміка туристичного процесу. Макрорегіональні відміни в розвитку туризму. Країни-лідери в туризмі. Країни-генератори туристичних потоків. Країни-рецепієнти. Найпопулярніші центри міжнародного туризму. Диверсифікація туристичного ринку: інноваційні види та форми туризму, їх характеристика.

Стан туризму в Україні. Розвиток туризму за часи Незалежності, його етапи, динаміка. Особливості діяльності індустрії туризму: сфера гостинності, транспорту, туристична галузь. Галузеві диспропорції. Регіональні відміни в розвитку туризму України. Проблема туристсько-рекреаційного районування. Територіальна структура вітчизняного туризму, її особливості.

4. Для пільгових категорій осіб, яким надано право складати вступні випробування (особи, що потребують особливих умов складання випробувань) в УДУ імені М. Драгоманова за рішенням Приймальної комісії створюються особливі умови для проходження вступних випробувань.

5. СТРУКТУРА БІЛЕТУ ФАХОВОГО ВСТУПНОГО ВИПРОБУВАННЯ

Український державний університет імені М. Драгоманова

Факультет Технологій та дизайну

Ступень: бакалавр

Галузь знань: 01 Освіта/Педагогіка

Вступне фахове

Спеціальність: 015 Професійна освіта

(Туризм та готельно-ресторанна справа)

випробування

QПП Професійна освіта. Туризм та готельно-ресторанна справа

На базі ОКР: «Молодший спеціаліст»

Екзаменаційний білет № 1

1. Визначення, зміст та види готельних послуг.
2. Класифікація закладів ресторанного господарства.
3. Регіональні відмінності в розвитку туризму України.

Затверджено на засіданні Приймальної комісії УДУ імені М. Драгоманова
протокол № від « ____ » _____ 2022 р.

Голова фахової комісії _____ / _____ /
Підпис Прізвище, ім'я, по-батькові

6. СПИСОК ВИКОРИСТАНИХ ДЖЕРЕЛ

1. Про туризм: Закон України від 25.09.1995 р. в поточній редакції [Електронний ресурс]. – Режим доступу: <http://zakon2.rada.gov.ua/laws/show/324/95-вр>.
2. Про порядок встановлення категорій готелям та іншим об'єктам, що призначаються для надання послуг з тимчасового розміщення (проживання): Постанова Кабінету Міністрів України від 29.07.2009 р. в поточній редакції [Електронний ресурс]. – Режим доступу: <http://zakon5.rada.gov.ua/laws/show/803-2009-п>.
3. Про порядок надання послуг з тимчасового розміщення (проживання): Постанова Кабінету Міністрів України від 15.03.2006 р. в поточній редакції [Електронний ресурс]. – Режим доступу: <http://zakon0.rada.gov.ua/laws/show/297-2006-п>.
4. Правила користування готелями й аналогічними засобами розміщення та надання готельних послуг: Наказ Державної туристичної адміністрації України від 16.03.2004 р. в поточній редакції [Електронний ресурс]. – Режим доступу: <http://zakon0.rada.gov.ua/laws/show/z0413-04>.
5. Послуги туристичні. Засоби розміщення. Загальні вимоги : ДСТУ 4268:2003.
– [Чинний від 2004-07-01]. – К. : Держспоживстандарт України, 2004. – 14 с. – (Національний стандарт України).
6. Послуги туристичні. Засоби розміщення. Терміни та визначення : ДСТУ 4527:2006. – [Чинний від 2006-10-01]. – К. : Держспоживстандарт України, 2006. – 28 с. – (Національний стандарт України).
7. Послуги туристичні. Класифікація готелів : ДСТУ 4269:2003. – [Чинний від 2004-07-01]. – К. Держспоживстандарт України, 2004. 18 с.
8. Галасюк С. С. Організація готельного господарства: навчально - практичний посібник. Одеса: ОНЕУ, 2019. 203 с.

9. Гласюк С.С. Організація туристичних подорожей та екскурсійної діяльності: навчальний посібник для студентів вищих навчальних закладів. Київ : Центр учбової літератури, 2017. 176с.
10. Давидова О.Ю. Управління якістю продукції та послуг у готельно-ресторанному господарстві: підруч. Харків : Вид-во Іванченка І. С., 2018. 487 с.
11. Доценко А. Географія туризму. Навчальний підручник. К.: Університет «Україна», 2020. 177 с.
12. Мальська М. П. Готельний бізнес: теорія та практика : підручник. Вид. 3-ге, перероб. та допов. Київ : Центр учбової літератури, 2017. 472 с.
13. Пазенок В.С., Федорченко В.К. Туризмологія: концептуальні засади теорії туризму: монографія. Київ : Академія, 2019. – 368 с.