

**Відкритий міжнародний університет розвитку людини
«Україна»**

ЗАТВЕРДЖУЮ
Голова Приймальної комісії
Університету «Україна»
Г.М. Таланчук
« 20 » _____ 2016 р.



**ПРОГРАМА
ФАХОВОГО ВСТУПНОГО ВИПРОБУВАННЯ**
для конкурсного відбору вступників
для здобуття освітньо-кваліфікаційного рівня «молодший спеціаліст»
за спеціальністю 241 «Готельно-ресторанна справа»
на основі освітньо-кваліфікаційного рівня «кваліфікаційний робітник»

Київ – 2016

Розробники програми:

- Гладий Л.О., викладач циклової комісії з економіки та підприємництва;
- Стельченко О.В., викладач циклової комісії з економіки та підприємництва.

Розглянуто та ухвалено на засіданні циклової комісії з економіки та підприємництва

Протокол № 11 від «17» 11 2016 р.

Голова циклової комісії з економіки та підприємництва

І.В. Домбровська

Утверджено на засіданні Педагогічної ради Миколаївського коледжу ВНЗ вищого навчального закладу «Відкритий міжрегіональний університет розвитку людини «Україна» протокол № 11 від «17» 11 2016 р.

Голова фахової дисциплінарної комісії

Домбровська І.В.

Член комісії

Гладий Л.О.

Стельченко О.В.

1. ПОЯСНЮВАЛЬНА ЗАПИСКА

Програма фахових випробувань зі спеціальності 241 «Готельно-ресторанна справа» (далі – Програма) є нормативним документом Миколаївського коледжу ВНЗ вищого навчального закладу «Відкритий міжрегіональний університет розвитку людини «Україна», який розроблено цикловою комісією з економіки та підприємництва на основі освітньо-професійної програми підготовки молодшого спеціаліста, галузь знань 24 «Сфера обслуговування».

Програму розроблено з урахуванням рекомендацій Міністерства освіти і науки України.

Програма визначає перелік питань, обсяг, складові та технологію оцінювання знань абітурієнтів під час вступу на навчання за освітнім рівнем молодший спеціаліст зі спеціальності 241 «Готельно-ресторанна справа».

Мета фахових випробувань – перевірка теоретичної та практичної підготовки абітурієнтів на базі здобутого освітнього рівня «кваліфікований працівник» і відбору серед абітурієнтів з метою навчання для здобуття освітнього рівня «молодший спеціаліст» зі спеціальності 241 «Готельно-ресторанна справа».

У процесі підготовки до фахового вступного випробування рекомендується користуватися літературою, яку подано наприкінці програми.

Фахове вступне випробування проводиться у формі тестування. Програма містить критерії оцінювання результатів тестування.

Конкурсний бал вступника обчислюється за п'ятибальною шкалою.

2. ЗМІСТ ПРОГРАМИ

ТЕХНОЛОГІЯ ОБСЛУГОВУВАННЯ В ГОТЕЛЯХ

Тема 1. Історія гостинності

Історія гостинності. Організатори готельного бізнесу. Основні тенденції розвитку ринку праці. Якість готельного бізнесу.

Тема 2. Загальні положення індустрії гостинності

Еволюція індустрії гостинності. Концепція уніфікованих технологій готельних послуг. Аналіз стану готельних послуг в Україні.

Тема 3. Технологія управління якістю продукції сфери гостинності.

Умови розробки нових та перспективних технологій

Ринкова послуга як ринковий продукт. Якість готельної послуги. Чинники, що визначають появу нових технологій. Коротка характеристика закордонного досвіду технології в готельній індустрії.

Тема 4. Управління організаційними структурами та кадрами в гостиництві

Управління як основа ефективної організації в готелі. Управління адміністративним персоналом. Управління технічним персоналом. Управління персоналом, обслуговуючим номерний фонд.

Тема 5. Технологія обслуговування в закладах харчування при готелях

Типи закладів харчування при готелях. Типологія технологічних процесів обслуговування. Планувальна організація технологічних процесів послуг. Уніфіковані технології послуг на підприємствах харчування при готелях. Автоматизація технологій послуг на підприємствах харчування при готелях.

Тема 6. Інформаційне забезпечення технологій гостинності

Сутність та особливості використання інформаційних технологій в готелі. Технології використання операційної системи Windows. Комп'ютерні технології на базі текстового процесора Word. Комп'ютерні технології на базі процесора Excel. Комп'ютерні технології на базі пакета презентацій POWERPOINT.

Тема 7. Технологія міжнародної гостинності

Технологія гостинності Польщі. Технологія гостинності Чехії. Технологія гостинності Російської Федерації. Технологія гостинності Великої Британії. Технологія гостинності Таїланду. Технологія гостинності Туреччини. Технологія гостинності Єгипту.

3. СПИСОК РЕКОМЕНДОВАНОЇ ЛІТЕРАТУРИ

1. Про основні напрями розвитку туризму в Україні до 2010 року: Указ Президента України від 10.08.1999 р. № 973/99.
2. Про туризм: Закон України від 15.09.1995 р. № 324/95-ВР та «Про внесення змін і доповнень до Закону України «Про туризм» від 18.11.2003 р. - <http://rada.gov.ua/pravo>
3. Александрова А.Ю. Международный туризм.- М.: Аспект - Пресс, 2001. - 467 с.
4. Архипов В.В., Іванникова Т.В., Архіпова А.В. Ресторанна справа: асортимент, технологія і управління якістю. Навчальний посібник. – К.: „ІНКОС”. – 2007. – 382 с.
5. Байлик С.И. Гостиничное хозяйство: Оснащение, евроремонт, эксплуатация: Учеб. пособие. - К.: Декор, 2003. - 296 с.
6. Бейдик О.О. Рекреаційно-туристські ресурси України: Монографія. - К.: Видавничо-поліграфічний центр „Київський університет”, 2006. - 395с.
7. Биржаков М.Б. Введение в туризм. Издание 6-е.-СПб.: "Издательский дом Герда", 2008. - 320 с.
8. Герасименко В.Г. Основи туристського бізнесу: Навч. посібник.-Одеса: Чорномор'я, 1997 - 160с.
9. Гуляев В.Г. Организация туристской деятельности: Учеб. пособие.- М.: Нолидж-1996 – 312 с.
- 10.ДСТУ 4269:2003. Послуги туристичні; Класифікація готелів / Розр. Л. Шишкіна. - Офіц. вид. - К.: Держспоживстандарт України, 2004.-III, 13с.
- 11.Кифяк В.Ф.Організація туристичної діяльності в Україні. – Чернівці: книги –XXI, 2003 – 300 с.
- 12.Кифяк В.Ф.Організація туристичної діяльності в Україні. – Чернівці: книги –XXI, 2003 – 300 с.
- 13.Котлер Ф. И др. Маркетинг: гостеприимство, туризм. – СПб.: ЮНИТИ, 2008 – 796 с.
- 14.Любіцева О.О. Ринок туристичних послуг (геопросторові аспекти) –К.: „Альтерпрес”, 2008 – 436 с.
- 15.Менеджмент туризма: Туризм как вид деятельности: Учебник – М.: Финансы и статистика, 2006 – 320 с.
- 16.Правила користування готелями й аналогічними засобами розміщення та надання готельних послуг: Наказ Держ. турист, адмін. України від 16.03.2004 р. № 19 - <http://rada.gov.ua/pravo>

17. Правове регулювання туристичної діяльності в Україні: Збірник нормативно-правових актів. Під заг. ред. В.К. Федорченка, Київ, ун-т туризму, економіки і права – К.: Юрінком Інтер, 2002 – 640 с.
18. Програма розвитку туризму в Україні на 2002-2010 роки - <http://rada.gov.ua/>
19. Роглев Х.Й. Основи готельного менеджменту: Навч. посіб. - К.: Кондор, 2005. - 408 с.
20. Сенин В.С. Организация международного туризма: Учебник – М.: Финансы и статистика, 2008 – 400 с.
21. Уніфіковані технології готельних послуг: Навч. посіб. / За ред. В.К. Федорченка, Л.Г. Лук'янова, Т.Т. Дорошенко, І.М. Мініч. -К.: Вища шк., 2006.-237с.
22. Федорченко В.К., Дьорова Т.А. Історія туризму в Україні: Навч. посібник / Передм. В.А. Смолія – К.: Вища школа, 2002 – 195 с.
23. Федорченко В.К., Мініч І.М. Туристський словник-довідник. Навч. посібник – К.: Дніпро, 2000 -160 с.
24. Школа І.М. та інш. Менеджмент туристичної індустрії: Навч. посібник – Чернівці, 2003 – 596 с.
25. Яковлев Г.А. Экономика и статистика туризма: Учебн. пособие. – М.: Издательство РДЛ, 2008 – 240 с.

4. КРИТЕРІЇ ОЦІНЮВАННЯ ВІДПОВІДІ ВСТУПНИКА

Вступнику пропонується 25 тестових завдань, що відповідають програмі фахового вступного випробування.

Кількість правильних відповідей	Оцінка за національною шкалою	Критерії оцінювання
0 – 12	Незадовільно	Абітурієнт володіє матеріалом на рівні елементарного розпізнання і відтворення окремих фактів, елементів, об'єктів
13 – 17	Задовільно	Абітурієнт володіє матеріалом на рівні окремих фрагментів, що становлять незначну частину матеріалу
18 – 22	Добре	Абітурієнт володіє матеріалом, проте припускається незначних помилок при відтворенні
23 – 25	Відмінно	Абітурієнт відтворює матеріал, виявляє ґрунтовні знання і розуміння основних положень