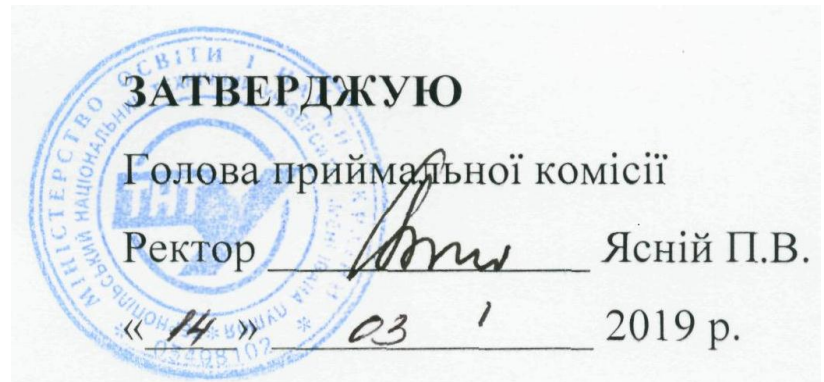


**МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ**  
**ТЕРНОПІЛЬСЬКИЙ НАЦІОНАЛЬНИЙ ТЕХНІЧНИЙ УНІВЕРСИТЕТ**  
**ІМЕНІ ІВАНА ПУЛЮЯ**



**ПРОГРАМА**

для вступу на навчання для здобуття освітнього ступеня «Бакалавр»  
за спеціальністю 241 «Готельно-ресторанна справа»  
галузі знань 24 – «Сфера обслуговування»  
на основі ОКР «Молодший спеціаліст», на основі здобутого  
освітнього ступеня «Бакалавр», ОКР «Спеціаліст» чи ОС «Магістр»

Схвалено вченою радою  
факультету економіки та менеджменту  
протокол № 5 від «26» лютого 2019р.

Декан Ціх Г.В.

Тернопіль 2019

## АНОТАЦІЯ

Метою вступних випробувань абітурієнтів для участі в конкурсі щодо зарахування на навчання за освітнім ступенем «бакалавр» за спеціальністю 241 «Готельно-ресторанна справа» 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.

Фахівець з готельно-ресторанної справи повинен бути підготовленим 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 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; чинні законодавчі акти і нормативні документи, що регулюють організацію готельно-ресторанного обслуговування, 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 2019 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. Владимиров К.М. Політекономія (Основи економічної теорії): [навч. посіб.] / К.М. Владимиров, Б.В. Сіленков, О.Г. Морозова. – Херсон, 2011. – 258 с.
2. Гальчинський А.С. Економічна теорія: [підруч.] / А.С. Гальчинський, П.С. Єщенко, Ю.І. Палкін. – Вища школа, 2007. – 503 с.
3. Гош О.П. Теоретичні засади економічної політики: [навч. посіб.] / О.П. Гош. – К.: Вид-во НПУ ім. М. П. Драгоманова, 2006. – 332 с.
4. Грішанова О.А. Економіка праці та соціально-трудова відносина: [підруч.] / О.А. Грішанова. – К.: Знання, 2006. – 559 с.
5. Єщенко П.С. Сучасна економіка: [навч. посіб.] / П.С. Єщенко, Ю.І. Палкін. – К., 2005. – 325 с.
6. Макаренко П.М. Економічна теорія: політекономічний контекст: [навч. посіб.] / П.М. Макаренко, Л.Ю. Мельник, А.П. Макаренко, Л.Л. Мельник. – 2-ге вид., доповн. – Полтава, 2010. – 211 с.

7. Чухно А.А. Економічна теорія: [у 2 т.; т. 2 / А.А. Чухною – Акад. фін. упр. – К., 2010. – 628 с.

## **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. На прикладах поясніть суть функціональних та дисфункціональних конфліктів.
26. Дайте характеристику організаційних факторів, які обумовлюють стрес у працівників.
27. Дайте характеристику форм влади та рівнів організації.
28. Назвіть і порівняйте основні стилі керівництва.
29. Обґрунтуйте необхідність підвищення кваліфікації керівників. Які є методи підвищення кваліфікації керівників?
30. Назвіть напрямки підвищення ефективності управління.

### ***Рекомендована література:***

1. Белінський П.Ю. Менеджмент виробництва та операцій: [навч. посіб.]. – Чернівці: Рута, 2000. – 220 с.
2. Гірняк О.М. Менеджмент: теоретичні основи і практикум: [навч. посіб.] / О.М. Гірняк, П.П. Лазановський – К.: Магнолія плюс; Львів: Новий світ – 2007. – 336 с.
3. Гевко І.Б. Методи прийняття управлінських рішень: [підруч.]. – К.: Кондор, 2009. – 187 с.
4. Гріфін Р. Основи менеджменту: [підруч.] / Р. Гріфін. В. Яцура, Д. Олесевич. – Львів: БаК, 2001. – 624 с.
5. Діденко В.М. Менеджмент: [підруч.]. – К.: Кондор, 2008. – 584 с.
6. Завадський И.С. Менеджмент: Management: [у 3 т. – т. 1-3-вид., доп.]. – К.: Вид-во Європ. ун-ту – 2001. – 542 с.
7. Кузьмін О.Є. Основи менеджменту: [підруч.] / О.Є. Кузьмін, О.Г. Мельник. – К.: Академвидав, 2007. – 416 с.
8. Лозниця В.С. Психологія менеджменту. Теорія і практика. – К.: Ексоб, 2001. – 512 с.
9. Данилюк В.М. Менеджмент персоналу: [навч. посіб., вид. 2-ге] / В.М. Данюк, В.М. Петюх, С.О. Цимбалюк та ін. – К.: КНЕУ, 2006. – 398 с.
10. Зиновьев Ф.В. Организация труда менеджера: [учеб. пособ.] / Ф.В. Зиновьев. – Симферополь.: Таврия, 2004. – 232 с.
11. Осовська Г.В. Основи менеджменту: [навч. посіб.] / Г.В. Осовська. – К.: Кондор, 2007. – 664 с.
12. Тарнавська Н.П. Менеджмент: теорія та практика: [підруч. – 3-є вид.] / Н.П. Тарнавська, Р.М. Пушкар. – Тернопіль: Карт-бланш, 2005. – 490 с.
13. Хміль Ф.І. Основи менеджменту: [підруч.] / Ф.І. Хміль. – К.: Академвидав, – 2007. – 608 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. Рациональне 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. Критерії вибору постачальників в аспекті закупівельної логістики у закладах готельно-ресторанного господарства. Організація договірних взаємовідносин із постачальниками.
20. Організація матеріально-технічного забезпечення; форми постачання та вибір постачальників у закладах готельно-ресторанного господарства.
21. Номенклатура предметів матеріально-технічного оснащення; норми та методи визначення потреби у предметах матеріально-технічного призначення у закладах готельно-ресторанного господарства.
22. Організація роботи складського, тарного та транспортного господарств закладів готельно-ресторанного господарства.
23. Організація роботи складського господарства; основні функції та призначення складського господарства закладів готельно-ресторанного господарства.
24. Організація складських процесів з елементами логістики; площі та принципи розміщення складських приміщень у закладах готельно-ресторанного господарства.
25. Архітектура та інтер'єр приміщень готелів і ресторанів.
26. Організація тарного господарства; ефективність раціональної організації тарного господарства закладів готельно-ресторанного господарства.

27. Кольори в інтер'єрі закладів готельно-ресторанного господарства.
28. Види транспорту, які використовуються для постачання закладів готельно-ресторанного господарства продовольчими товарами та засобами матеріально-технічного призначення; оптимізація маршрутів доставки товарів.
29. Характеристика споруд та будівель, в яких розташовані заклади готельно-ресторанного господарства.
30. Вимоги до оформлення інтер'єру у закладах готельно-ресторанного господарства різних типів і класів.

***Рекомендована література:***

1. Архіпов В.В. Організація ресторанного господарства: [навч. посіб., 2-ге вид.] / В.В. Архіпов, В.А. Русавська. – К.: Центр учб. л-ри, 2012. – 280 с.
2. Астрейкова А.А. Рестораны, кафе, клубы, бары / А.А. Астрейкова, П.Д. Матвеев, Т.П. Ананич. – Минск: Харвест, 2007. – 800 с.
3. Беляева А.М. Энциклопедия ресторанного бизнеса / А.М. Беляева. – Донецк: ООО «ПКФ «БАО», 2009. – 544 с.
4. Лук'янов В.О. Організація готельно-ресторанного обслуговування: [навч. посіб.] / В.О. Лук'янов, Г.Б. Мунін. – К.: Кондор, 2012. – 346 с.
5. П'ятницька Н.О. Організація обслуговування в закладах ресторанного господарства: [підруч., 2-ге вид., перероб. та доп.] / Н.О. П'ятницька. — К.: Центр учб. л-ри, 2011. – 584 с.
6. П'ятницька Н.О. Організація обслуговування у закладах ресторанного господарства: [підруч., 2-ге вид., перероб. та доп.] / Н.О. П'ятницька. – К.: Кондор, 2012. – 557 с.
7. Розметова О.Г. Організація готельного господарства: [підруч.] / О.Г. Розметова, Т.Л. Мостенська, Т.В. Влодарчик. – Кам'янець-Подільський: Абетка, 2014. – 432 с.
8. Ростовський В.С. Барна справа: [підруч.] / В.С. Ростовський, С.М. Шамаєн. – К.: Центр учб. л-ри, 2009. – 398 с.
9. Сало Я.М. Організація роботи барів: довідник бармена / Я.М. Сало. – Львів: Афіша, 2012. – 351 с.
10. Сало Я.М. Технологія ресторанної справи: [навч.-практ. посіб.] / Я.М. Сало. – Львів: Афіша, 2013. – 560 с.
11. Ситникова О.В. Ресторан и кафе с нуля (Серия «С нуля») / О.В. Ситникова. – СПб.: Питер, 2008. – 192 с.

## КРИТЕРІЇ ОЦІНКИ ВСТУПНОГО ВИПРОБУВАННЯ

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

Висновок	Характеристика відповіді
<b>Рекомендовано</b>	<p>Абітурієнт:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>✓ вільно володіє навчальним матеріалом на підставі всього комплексу вивченої спеціальності, економічної літератури і законодавчо-нормативної бази;</li> <li>✓ глибоко і повно оволодів понятійним апаратом, вільно та аргументовано висловлює власні думки, визначає програму особистої пізнавальної діяльності;</li> <li>✓ демонструє культуру спеціальної мови і використовує сучасну термінологію, цілісно, системно, у логічній послідовності дає відповідь на поставлені запитання;</li> <li>✓ демонструє здібності аналітичного міркування, уміння робити порівняння, моделювати дії і події, аналізувати різну інформацію з питання і знаходити вірне рішення проблеми;</li> <li>✓ уміє пов'язувати теорію з практикою: розв'язує практичні задачі, виробничі ситуації; самостійно оцінює різноманітні виробничі облікові ситуації, використовує набуті знання і вміння в нестандартних ситуаціях, переконливо аргументує особисте рішення.</li> </ul>
<b>Рекомендовано</b>	<p>Абітурієнт:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>✓ володіє навчальним матеріалом у повному обсязі, на підставі всього комплексу вивченої спеціальної літератури і законодавчо-нормативної бази;</li> <li>✓ здатний застосовувати вивчений матеріал на рівні стандартних ситуацій; наводити окремі власні приклади на підтвердження певних тверджень;</li> <li>✓ студент розуміє економічний зміст господарських операцій, приймає обґрунтовані рішення з приводу економічних проблем, пов'язаних з їх майбутньою практичною діяльністю, демонструє культуру спеціальної економічної мови і використовує сучасну термінологію, добре володіє професійними навичками та вміннями, вміє робити необхідні розрахунки, збирати і систематизувати результати власних досліджень;</li> <li>✓ студент грамотно викладає відповідь, але зміст і форма відповіді мають окремі неточності; студент припускає 2-3 непринципові помилки (наприклад: арифметичні помилки), які вміє виправити, добираючи при цьому аргументи для підтвердження певних дій..</li> </ul>
<b>Рекомендовано</b>	<p>Абітурієнт:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>✓ частково володіє навчальним матеріалом, здатний логічно відтворити значну його частину;</li> <li>✓ 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;</li> <li>✓ завдання виконує, але припускає 2-3 методичні помилки;</li> <li>✓ з допомогою викладача може аналізувати навчальний матеріал, виправляти припущені помилки, але при цьому відповідає не на всі додаткові питання викладача;</li> <li>✓ студент розуміє економічний зміст не всіх економічних відносин між суб'єктами господарювання в умовах обмеженості ресурсів, допускає помилки при виявленні закономірностей та тенденцій розвитку досліджуваних явищ.</li> </ul>



<p style="text-align: center;"><b>Не рекомендовано</b></p>	<p>Абітурієнт:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>✓ має розрізнені безсистемні знання;</li> <li>✓ володіє матеріалом на елементарному рівні засвоєння, викладає його безладно, уривчастими реченнями;</li> <li>✓ припускає помилки у визначенні термінів, які приводять до викривлення їх змісту;</li> <li>✓ завдання виконує при порушенні методологічної (логічної) послідовності, припускає помилки, які призводять до порушення чинного законодавства;</li> <li>✓ припускає принципові помилки при вирішенні типових ситуацій, не правильно виконує необхідні розрахунки;</li> <li>✓ студент не відповідає (або дає неповні, неправильні відповіді) на основні та додаткові питання.</li> </ul>
--	---

Як результат оцінювання фахова атестаційна комісія надає/не надає рекомендацію до участі в конкурсі відповідно проставивши РЕКОМЕНДОВАНО/НЕ РЕКОМЕНДОВАНО.