МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ

ТЕРНОПІЛЬСЬКИЙ НАЦІОНАЛЬНИЙ ТЕХНІЧНИЙ УНІВЕРСИТЕТ

ІМЕНІ ІВАНА ПУЛЮЯ

ЗАТВЕРДЖУЮ

Голова приймальної комісії

Ректор _____ П.В.Ясній

03 _____ 2021 р.

ПРОГРАМА

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

Схвалено вченою радою ФЕМ

протокол № 7 від «25» лютого 2021 року

Декан _____ Г.В. Ціх

МП

Тернопіль 2021

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 ресторанних закладах; чинні законодавчі акти і нормативні документи, що регулюють організацію готельно-ресторанного обслуговування, їх зміст та вимоги.

вміти: організовувати обслуговування та надання послуг туристам в ресторанних 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 випробовування здійснюється відповідно до Правил прийому Тернопільського національного технічного університету імені Івана Пулюя у 2021 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. Владимиров К.М., Сіленков Б.В., Морозова О.Г. Політекономія (Основи економічної теорії). Навчальний посібник. Херсон, 2011. 258 с.
4. Володіна І.М. Економічна теорія. Конспект лекцій. Х.:ХНАМГ, 2011.120 с.
5. Горлач М.І., Соколов М.О., Кримов М.І., Лисенко С.Ф., Економічна теорія: підручник. К.: ЦУЛ, 2019. 532 с.
6. Денисенко М.П., Федоренко В.Г. Макро- та мікроекономіка: теоретичні аспекти. Навчально-методичний посібник для самостійного вивчення дисципліни. К.: Алерта, 2013. 728 с.

7. 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.
8. Касьяненко Л.М. Економічна теорія. К: ЦНЛ, 2019. 224 с.
9. Козак Ю. Основи економічної теорії. Навчальний посібник. К: ЦУЛ, 2017, 264 с.
10. Касьяненко Л.М., Назаров В.В., Савченко Л.А., Глух М.В., Касьяненко М.М., Мацелюх Н.П., Максименко І.А., Манзюк В.В., Рябокінь Т.В. Економічна теорія. Навчальний посібник для студентів, які здобувають ступінь вищої освіти бакалавра та магістра галузі знань 08 "Право". К.: ЦУЛ, 2015. 224 с.
11. Касьяненко Л.М., Назаров В.В., Савченко Л.А., Глух М.В., Касьяненко М.М., Мацелюх Н.П., Максименко І.А., Манзюк В.В. Економічна теорія права. Навчьний посібник для самостійної підготовки курсового екзамену. К.: ЦУЛ, 2015. 214 с.
12. Лагутін В.Д., Уманців Ю.М., Щербакова Т.А. Економічна теорія. Підручник. К: КНТЕУ, 2017. 608 с.
13. Мацелюх Н.П., Максименко І.А., Теліщук М.М. Економічна теорія (політекономія, мікроекономіка, макроекономіка). Політекономія. Навчальний посібник. Ун-т Держ. фіскальної служби України; ДФСУ, 2018. 270 с.
14. Мацелюх Н.П., Максименко І.А., Теліщук М.М. Економічна теорія (політекономія, мікроекономіка, макроекономіка). Мікроекономіка. Навчальний посібник. Ун-т держ. фіскальної служби України; ДФСУ, 2018. 298 с.
15. Мацелюх Н.П., Максименко І.А., Теліщук М.М. Економічна теорія (політекономія, мікроекономіка, макроекономіка). Макроекономіка. Навчальний посібник. Держ. фіскальна служба України, Ун-т держ. фіскальної служби України; ДФСУ, 2018. 430 с.
16. Москвіна А.О. Основи економічних теорій. Конспект лекцій. Х.: ХНАМГ, 2011. 209 с.
17. Оласюк Г.П. Економічна теорія. К.: Університет економіки та права "КРОК", 2017. 86 с.
18. Перевозчиков В.І., Тимчик О.А., Жукова Ю.М. Економічна теорія: політика роздержавлення. К: КНТ, 2020. 272 с.
19. Решетило В.П., Єгорова О.Ю., Федотова Ю.В. Тексти лекцій з дисципліни Основи економічної теорії. Х.: ХНАМГ, 2011. 135 с.
20. Решетило В.П., Стадник Г.В., Можайкіна Н.В. Економічна теорія. Навчальний посібник. Харків: Харківський національний університет міського господарства ім. О. Бекетова, 2014. 290 с.
21. Сірко А.В. Економічна теорія. Політекономія. Навчальний посібник, рекомендований МОН. К.: ЦУЛ, 2014. 416 с.
22. Кокарєв І.В. Основи економічної теорії: курс лекцій. Дніпро: Дніпроп. держ. ун-т внутр. справ, 2017. 220 с.
23. Круш П.В., Кожемяченко О.О. Національна економіка: регіональний і муніципальний вимір. К.: ЦУЛ, 2016. 320 с.

24. Мацелюх Н.П., Максименко І.А. Економічні теорії в системі наукових економічних знань. Навчальний посібник. 2-ге видання, перероб. та доп. К.: ЦУЛ, 2016. 226 с.
25. Семененко В.М. Економічна теорія. Політекономія. 2-ге видання, доповнене та перероблене. Навчальний посібник, 2019, 428 с.
26. Стефанишин О.В., Квак М.В., Кічурчак М.В., Теребух М.І. Економічна теорія. Навчальний посібник для студентів неекономічних спеціальностей. Львів:Львівський національний університет імені Івана Франка,2015. 225 с.
27. Тарасевич В.М. Економічна теорія. Підручник. К: Центр навчальної літератури, 2016. 784 с.
28. Томашик Л.С., Перепьолкіна О.О., Шевчик Б.М. Економічна теорія. Навчальний посібник. Центральна спілка споживчих товариств України, Львів. торг.-екон. ун-т, 2018. 264 с.
29. Уразов А., Саух І., Вікарчук О. Основи економічної теорії. К: Центр навчальної літератури, 2019, 312 с.
30. Чепінога В.Г. Основи економічної теорії. Навчальний посібник. К.: Ліра-К, 2017. 240 с.
31. Шевченко Л. С., Гриценко О. А., Марченко О. С. Економічна теорія. Навчальний посібник. 2-ге вид. Харків: Право, 2019. 268 с.
32. 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. 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. Бечко П., Непочатенко О., Гузар Б. Фінансовий менеджмент. Підручник. К.: ЦНЛ, 2019. 496 с.
2. Бігдан І.А., Лачкова Л.І., В.М. Лачкова В.М., Жилякова О.В. Фінансовий менеджмент. Навчальний посібник. Х.: ХДУХТ, 2017. 197 с.
3. Білоусов О.М., Лугінін О.Є., Морозова О.С., Соколова Л.В. Менеджмент туристичної галузі. Підручник. Херсон: Гельветика, 2017. 579 с.
4. Божидарнік Т.В., Василик Н.М. Креативний менеджмент. Навчальний посібник. Херсон: Олді-плюс, 2014. 498 с.
5. Бутко М.П. Виробничий менеджмент. Підручник, затверджений МОН України. К.: ЦУЛ, 2019, 420 с.
6. Бутко М.П., Бутко І.М., Мащенко В.П. Теорія прийняття рішень. Підручник затверджений МОН України. К.: ЦУЛ, 2015. 360 с.
7. Василенко В.А. Теорія і практика розробки управлінських рішень. Навчальний посібник. К: ЦУЛ, 2013. 420 с.
8. Васьківська К.В., Сич О.А. Фінансовий менеджмент. Навчальний посібник. Львів: ГАЛИЧПРЕС, 2017. 236 с.
9. Власова Н.О. Економіка готельно-ресторанного господарства. Х.: Світ книги, 2016. 389 с.

10. Волчек Р.М., Коляда А.Л., Коверда А. В. Аналітичне забезпечення прийняття управлінських рішень. Навчальний посібник. Одеса: ОНЕУ, 2016. 105 с.
11. Дафт Р.Л. Менеджмент. Учебник. 10-е изд. Санкт-Петербург: Питер, 2015. 864 с.
12. Капінос Г.І., Бабій І.В. Операційний менеджмент. Навчальний посібник. К.: ЦУЛ, 2013. 352 с.
13. Катренко А.В., Пасічник В.В. Прийняття рішень: теорія та практика: підручник. Львів: Новий світ – 2000, 2013. 447 с.
14. Кіріліна М. А. Операційний менеджмент. Методичний посібник для студентів напряму підготовки 6.030601 "Операційний менеджмент". Одеса: Одеський національний університет імені І.І. Мечникова, 2015. 38 с.
15. Нечаюк Л.І. Готельно-ресторанний бізнес: менеджмент. К.: ЦНЛ, 2017. 348 с.
16. Нечаюк Л.І. Готельно-ресторанний бізнес: менеджмент. 3-те видання. Навчальний посібник, рекомендований МОН України. К.: ЦУЛ, 2017. 342 с.
17. Нечаюк Л.І., Нечаюк Н.О. Готельно-ресторанний бізнес: менеджмент. Навчальний посібник. К.: ЦУЛ, 2015. 344 с.
18. Мальська М.П., Мандюк Н.Л., Занько Ю.С. Корпоративне управління: теорія та практика. Підручник. К: ЦУЛ, 2017. 264 с.
19. Михайлов С.І. Менеджмент. Навчальний посібник рекомендований МОН України. 2-ге видання. К.: ЦУЛ, 2017. 536 с.
20. Моргулець О.Б. Менеджмент у сфері послуг. Навчальний посібник. К: ЦУЛ, 2012. 384 с.
21. Мошек Г. Є., Ковальчук М.М., Поканєвич Ю.В. Менеджмент. Навчальний посібник. К.: Ліра-К, 2015. 550 с.
22. Пазинич В.І., Шулежко А.В. Фінансовий менеджмент. Підручник. К.: ЦУЛ, 2019. 408 с.
23. Палеха Ю. І. Менеджмент персоналу. Навчальний посібник. К.: Ліра-К, 2015. 346 с.
24. Петруня Ю.Є., Говоруха В.Б., Літовченко Б.В. Прийняття управлінських рішень. Навчальний посібник. Дніпропетровськ: АМСУ, 2015. 189 с.
25. П'ятницька Г.Т. Менеджмент ресторанного господарства. Навчальний посібник. К.: КНТЕУ, 2015. 430 с.
26. Ратушняк О.Г. Операційний менеджмент: електронний навчальний посібник. Вінниця: ВНТУ, 2016. 243 с.
27. Рульєв В.А., Гуткевич С.О. Менеджмент. Навчальний посібник. К: ЦУЛ, 2019, 312 с.
28. Сахно Є.Ю., Дорош М.С., Ребенко А.В. Менеджмент сервісу: теорія та практика. Навчальний посібник. К: ЦУЛ, 2017, 328 с.
29. Скібіцька Л., Матвєєв В., Щелкунов В., Подреза С. Антикризовий менеджмент. Навчальний посібник, рекомендований МОН України. К: ЦУЛ, 2014. 584 с.

30. Скібіцька Л.І., Щелкунов В.І., Сівашенко Т.В., Чичкан-Хліповка Ю.М. Офісний менеджмент. Навчальний посібник, рекомендований МОН. К.: ЦУЛ, 2014. 616 с.
31. Сметанко О.В. Моделі та методи прийняття рішень в аналізі й аудиті: Навчальний посібник. К: ЦУЛ, 2017. 456 с.
32. Старченко Г.В., Калінько І.В., Косач І.А. Операційний менеджмент. Навчальний посібник. К.: Кондор, 2014. 232 с.
33. Ус С.А., Коряшкіна Л.С. Моделі й методи прийняття рішень. Навчальний посібник. Д.: НГУ, 2014. 300 с.
34. Школьник І.О. Фінансовий менеджмент. К: ЦУЛ, 2019. 488 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. 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. 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. Богушева В.И. Бары и рестораны. Искусство обслуживания. Серия “Учебники и учебные пособия”. Ростов-н/Д: Феникс, 2015. 352 с.
9. Браймер Р. Основы управления в индустрии гостеприимства. Перевод с англ. М.: Аспект Пресс, 2017. 325 с.
10. Власова Н.О. Економіка готельно-ресторанного господарства. Х.: Світ книги, 2016. 389 с.
11. Джурик Н.Р. Основи технології продукції закладів ресторанного господарства. навчальний посібник. Львів: Ліга-Прес, 2018. 358 с.
12. Зубар Н.М., Григорак М.Ю. Логістика в ресторанному господарстві. Навчальний посібник. К.: ЦУЛ, 2016. 312 с.
13. Малюк Л.П., Варапаєв О.М., Ціолковська А.В. Сервісологія та сервісна діяльність. Навчальний посібник. Х.: ХДУХТ, 2015. 211 с.
14. 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.
15. Мальська М.П., Рутинський М.Й., Білоус С.В., Мандюк Н.Л. Економіка туризму: теорія та практика. Підручник. К.: ЦУЛ, 2014. 544 с.
16. Мальська М.П., Худо В.В. Туристичний бізнес: теорія та практика. Підручник. 2-ге видання, перероблене та доповнене. К.: ЦУЛ, 2012. 368 с.
17. Мальська М.П., Бордун О.Ю. Організація та планування діяльності туристичних підприємств: теорія та практика: Навчальний посібник. К.: Центр учбової літератури, 2012. 248 с.
18. Малюк Л.П., Варапаєв О.М., Ціолковська А.В. Сервісологія та сервісна діяльність: Навчальний посібник. Х.: ХДУХТ, 2015. 211 с.
19. Матвієнко А., Ковешников В., Разметова О. Організація готельно-ресторанного господарства. Навчальний посібник. К: Ліра-К, 2018, 564 с.
20. Мунін Г.Б. Франчайзинг у готельно-ресторанному бізнесі. К.: Кондор, 2017. 370 с.
21. Писаревський І.М., Погасій С.О., Поколодна М.М. Організація туризму. Х.: ХНАМГ, 2014. 541 с.
22. П'ятницька Г.Т. Організація обслуговування у закладах ресторанного господарства. Підручник. 2-ге видання, перероблене і доповнене. К.: ЦУЛ, 2016. 584 с.
23. П'ятницька Г.Т. Ресторанне господарство України: ринкові трансформації, інноваційний розвиток, структурна переорієнтація. Монографія. К.: КНТЕУ, 2016. 465 с.
24. Путенцейло П.Р. Економіка і організація туристично–готельного підприємництва. К.: ЦНЛ, 2012. 344 с.
25. Сало Я.М. Організація обслуговування у готельно-ресторанних комплексах. Львів: Вид-во “Афіша”, 2016. 336 с.
26. Радченко Л.О., Пивоваров П.П., Новікова О.В., Льовшина Л.Д., Ніколаєнко-Ломакіна А.М. Особливості ресторанного та готельного сервісу. Обслуговування іноземних туристів. Навчальний посібник. Х.: Світ книг, 2014. 288 с.

27. Розметова О.Г., Мостенська Т.Л., Влодарчик Т.В. Організація готельного господарства. Підручник. Кам'янець-Подільський: Абетка, 2014. 432 с.
28. Сало Я.М. Технологія ресторанної справи. Навчально-практичний посібник. Львів: Афіша, 2013. 560 с.
29. Тягунова Н.М., Спориш О.А. Основи організації туристичного бізнесу. Кредитно-модульний курс. К: ЦУЛ, 2018. 130 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 визначення 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.