

МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ
ДВНЗ «Ужгородський національний університет»
Приймальна комісія

ПРОГРАМА
фахового вступного випробування
для вступників на навчання
за спеціальністю 241 «Готельно-ресторанна справа»
(на основі здобутого освітньо-кваліфікаційного рівня
«молодший спеціаліст»)

Пояснювальна записка

Загальні відомості. Програма складена відповідно до освітньо-професійної програми підготовки «молодшого спеціаліста» за спеціальністю 5.14010101 «Готельне обслуговування» та 5.14010102 «Ресторанне обслуговування». Прийом абітурієнтів, які здобули освітньо-кваліфікаційний рівень (ОКР) «молодший спеціаліст», для навчання за спеціальністю 241 «Готельно-ресторанна справа» проводиться за результатами фахових вступних випробувань у письмовій формі.

Мета вступного випробування. Фахове вступне випробування проводиться з метою перевірки відповідності знань, умінь, навиків вступників вимогам програми для здобуття освітнього ступеня «бакалавр» зі спеціальності 241 «Готельно-ресторанна справа».

Вимоги до здібностей і підготовленості абітурієнтів. Абітурієнт, що проходить вступні випробування, повинен уміти: теоретично розкрити поставлене питання, продемонструвавши комплексні знання з організації готельного та ресторанного господарства; співвідносити теоретичні знання із проблематикою їх практичної реалізації в сучасних умовах; аналізувати чинне законодавство, яким урегульовано обговорювані питання; орієнтуватися в основних питаннях організації надання послуг на

підприємствах готельного та ресторанного господарства; орієнтуватися в основних перспективних напрямках розвитку готельного та ресторанного господарства України; знати теоретичні та практичні основи економіки підприємства.

Характеристика змісту програми. Дана програма розкриває структуру та зміст фахового вступного випробування: визначає перелік фахових дисциплін, з яких проводитиметься вступне випробування, теми навчального матеріалу, орієнтовний перелік питань; структуру екзаменаційного білету та критерії оцінювання вступного випробування. У програмі подано список рекомендованої літератури для підготовки абітурієнтів до складання фахового випробування.

Перелік фахових навчальних дисциплін, з яких проводитиметься вступне випробування

Фахове вступне випробування для вступників на навчання за спеціальністю 241 «Готельно-ресторанна справа» на основі здобутого освітньо-кваліфікаційного рівня «молодший спеціаліст» проводитиметься з таких фахових навчальних дисциплін:

1. «Організація ресторанного господарства»;
2. «Організація готельного господарства»;
3. «Економіка підприємства».

Теми навчального матеріалу та орієнтований перелік питань

«Організація ресторанного господарства»

Тема 1. Особливості виробничо-торговельної діяльності підприємств громадського харчування

Визначення масового харчування та підприємства масового харчування. Функції підприємства масового харчування як господарської одиниці. Особливості функцій підприємств галузі громадського харчування. Коротка історія виникнення ресторанів.

Тема 2. Загальна класифікація підприємств ресторанного господарства

Дефініція терміну ресторанне господарство. Класифікація закладів ресторанного господарства згідно національного стандарту України ДСТУ4281:2004. (поділ закладів за економічною, торговельною, виробничою ознаками)

Тема 3. Загальна характеристика типів підприємств ресторанного господарства. Соціально-економічне значення ресторанних послуг

Визначення основних факторів, які враховуються при визначенні типу ресторанного господарства. Перелік основних типів ресторанного господарства, їх загальна характеристика. Класифікація послуг закладів масового харчування, основні вимоги щодо послуг.

Тема 4. Характеристика торгових та виробничих приміщень, їх обладнання

Види приміщень для обслуговування споживачів, їх характеристика (зали ресторанного господарства). Види підсобних приміщень, їх характеристика. Перелік та основне призначення обладнання для обслуговування споживачів. Меблі як основне обладнання торговельних приміщень, основні вимоги.

Тема 5. Характеристика столового посуду, приборів, білизни. Асортимент кришталевого та скляного посуду

Короткий опис характеристик порцелянового та фаянсового посуду. Асортимент необхідних тарілок, блюд, чашок та кавників для якісного обслуговування споживачів у закладах громадського харчування. Різновид додаткового посуду, перелік сучасних видів посуду. Перелік класичних елементів кришталевих та скляних наборів посуду. Основне призначення металевого посуду та приборів.

Тема 6. Меню, види та функції. Способи оформлення меню. Порядок розташування страв у меню

Різновиди меню, циклічне, статичне, динамічне. Поняття винної та коктейльної карт. Десертне меню. Дитяче меню. Порядок розташування страв за групами.

Тема 7. Технологія обслуговування споживачів у закладах масового харчування. Особливості технологічного процесу надання послуг харчування у готелях, мобільних засобах розміщення та на конгресах

Технологія порційної подачі страв, загальні правила. Подача страв «в стіл» та «в обнос», загальні правила. Подача страв з попереднім порціонуванням, основні правила. Додаткові способи обслуговування споживачів у закладах ресторанного господарства.

Тема 8. Правила подачі кулінарної продукції. Технологія обслуговування за типом «кейтеринг»

Правила та черговість подачі холодних страв та закусок, основні вимоги при розстановці на столі. Основні температурні режими подавання. Правила та черговість подачі гарячих закусок, температурні режими. Різновиди супів та бульйонів, правила їх подачі. Складові других гарячих страв, правила та температура їх подачі. Загальна класифікація солодких страв, правила подавання та загальні вимоги щодо естетики їх вигляду. Загальні правила подачі чаю, кави, шоколаду та какао. Основний посуд, необхідний для приготування сучасних різновидів гарячих напоїв. Визначення кейтерингу, його види та функції.

Тема 9. Класифікація алкогольних та б/а напоїв

Основні групи алкогольних напоїв, загальна характеристика. Різновиди алкоголю та б/а напоїв. Правила підбору та подачі напоїв до страв.

Тема 10. Кухня та її складові. Стили кухонь, їх характеристика

Складові кухні та їх визначення. Типи кухонь. Поняття інгредієнтів та їх роль у процесі формування харчової карти світу. Етнічні та релігійні кухні світу.

Тема 11. Історія виникнення кухонь світу. Основні фактори формування кухонь світу. Основи раціонального харчування. Характеристика нетрадиційних систем харчування

Історія виникнення кулінарії. Природні та релігійні фактори формування cuisine. Вплив географічного положення та клімату на формування типу кухні.

Принципи раціонального харчування: адекватність, збалансованість. Вимоги до харчового раціону, режиму харчування, умов прийому їжі.

Основні харчові речовини: білки, жири, вуглеводи, вітаміни, мінеральні речовини, вода. Нетрадиційні системи харчування та їх критичний аналіз: роздільне харчування, вегетаріанство, сиродіння, харчування за групою крові і т.д.

Тема 12. Традиції та особливості української кухні

Традиції харчування українського народу. Особливості закарпатської кухні.

Тема 13. Особливості менеджменту в сфері ресторанного бізнесу

Визначення та цілі менеджменту ресторанної сфери. Менеджмент як необхідний елемент ефективного функціонування всіх підрозділів закладу. Раціональне використання трудових ресурсів у ресторанах. Якість послуг.

Тема 14. Особливості маркетингу в сфері ресторанного бізнесу

Визначення та цілі маркетингу ресторанної сфери. Цілі та стратегії закладу. План маркетингу та його пункти. Інструменти маркетингових комунікацій в ресторанному бізнесі.

Орієнтовний перелік питань

1. Визначення «масового харчування», основні функції.
2. Сутність галузевої та організаційно-економічної функцій масового харчування.
3. Соціальний характер масового харчування, основні складові.
4. Історія виникнення ресторанів.
5. Визначення ресторанного господарства. Господарська діяльність закладів ресторанного господарства.
6. Класифікація закладів ресторанного господарства за видами економічної діяльності.
7. Класифікація закладів ресторанного господарства за торговельною ознакою.
8. Класифікація закладів ресторанного господарства за виробничою ознакою.
9. Класифікація закладів ресторанного господарства за ознакою комплексу продукції та послуг.
10. Основні типи закладів ресторанного господарства, загальна характеристика.
11. Класифікація закладів громадського харчування за класами, основні характеристики.
12. Класифікація закладів громадського харчування за характером контингенту, основні характеристики.
13. Послуги ресторанного господарства, загальні відомості та визначення, їх класифікація за характером.
14. Сутність послуги харчування та її елементи.
15. Послуги з реалізації продукції, основні елементи.
16. Послуги з виготовлення кулінарної продукції, їх складові.
17. Інформативно-консультативні послуги ресторанного господарства, їх складові.
18. Загальні вимоги щодо послуг ресторанного господарства.
19. Визначення ресторану, загальна характеристика.
20. Визначення кафе, загальна характеристика та види.
21. Визначення їдальні, загальна класифікація.
22. Визначення буфету, загальна характеристика.

23. Визначення бару, основні види та їх загальна характеристика.
24. Зали ресторанного закладу, їх види та призначення.
25. Види підсобних приміщень, їх характеристика.
26. Види буфетів, їх основне призначення.
27. Загальні вимоги щодо мийні столового посуду у закладах ресторанного господарства.
28. Додаткові приміщення у закладах ресторанного господарства.
29. Функції та вимоги до меблів у приміщенні ресторанного господарства.
30. Додаткове устаткування для обслуговування споживачів на підприємствах громадського харчування.
31. Основні характеристики фаянсового та порцелянового посуду.
32. Загальний перелік класичного набору тарілок у закладах ресторанного господарства, їх характеристика та призначення.
33. Сучасний посуд у закладах громадського харчування.
34. Загальний перелік класичного набору кришталевого та скляного посуду у закладах ресторанного господарства, їх характеристика та призначення.
35. Види барного посуду, характеристика та призначення.
36. Асортимент металевого посуду, характеристика та призначення.
37. Асортимент столових приборів, характеристика та призначення.
38. Столова білизна, види та призначення.
39. Меню, преїскурант страв, карти вин та напоїв, їх загальна характеристика.
40. Види меню, їх характеристика.
41. Оформлення меню та преїскурантів.
42. Основні етапи підготовки торговельного залу до обслуговування споживачів.
43. Підготовка столового посуду, приборів та столової білизни до обслуговування споживачів.
44. Підготовка персоналу до процесу обслуговування споживачів.
45. Технологія порційної подачі страв.
46. Технологія подачі страв «в обнесення», загальні відомості.
47. Технологія подачі страв «в стіл», загальні відомості.
48. Технологія подачі страв з попереднім порціонуванням, загальні відомості.
49. Правила подачі гарячих закусок.
50. Правила подачі супів та бульйонів.
51. Правила подачі других гарячих страв.
52. Правила подачі солодких страв та фруктів.
53. Правила подачі чаю, кави, шоколаду, какао.
54. Класифікація алкогольних напоїв за основними групами.
55. Слабоалкогольні та безалкогольні напої, основні види.
56. Правила підбору та подачі напоїв до страв.
57. Організація та види банкетів, основна класифікація.
58. Кейтеринг, його види.
59. Організація обслуговування споживачів у місцях масового відпочинку та торгових центрах.
60. Організація обслуговування учасників форумів, нарад, конференцій.
61. Організація обслуговування споживачів на авіатранспорті та в аеропортах.
62. Організація обслуговування споживачів на залізничному транспорті та вокзалах.
63. Особливості обслуговування споживачів в закладах ресторанного господарства в системі готельно-туристичного комплексу.
64. Визначення якості ресторанної продукції, її властивості.
65. Основні групи показників якості продукції, загальна класифікація.
66. Визначення та цілі менеджменту ресторанної сфери.
67. Основні способи раціоналізації трудових ресурсів у ресторанах.
68. Роль та функції менеджера та/або адміністратора закладу ресторанного господарства.
69. Маркетингові стратегії закладу громадського харчування.

70. План маркетингу та його елементи в закладах ресторанного господарства.
71. Інструменти маркетингових комунікацій в ресторанному бізнесі.

«Організація готельного господарства»

Тема 1. Технологія сфери послуг. Технологія гостинності

Систематизація послуг залежно від сфери споживання. Види послуг. Структура сфери споживання. Готельні послуга, як складова сфери послуг. Терміни і визначення понятійного апарату «гостинність», «технологія гостинності». Складові моделі гостинності: «Гість – послуга – середовище». Технологія гостинності. Концепції технології гостинності: технологічна, гуманітарна і комерційна.

Тема 2. Міжнародні готельні ланцюги

Причини появи готельних ланцюгів. Моделі організації готельної справи. Найбільші готельні об'єднання світу. Головні тенденції сучасного розвитку індустрії гостинності.

Тема 3. Основні служби та відділи в готелі

Основні служби та відділи в готелі. Посадові інструкції. Права та обов'язки працівників. Основні та додаткові служби. Основні функції. Організаційно-функціональна структура служб готелю.

Тема 4. Типи організаційних структур

Поняття «Організаційна структура». Мета структури. Значення організаційної структури. Типи організаційних структур. Сутність та види організаційних структур управління. Лінійна структура. Функціональна структура. Матрична структура. Переваги та недоліки кожної організаційної структури управління. Принципи побудови організаційних структур.

Тема 5. Управління доходами та продажами в готелі

Ефективні інструменти продажів. Ревеню менеджмент. Продаж додаткових послуг. Практика роботи з тарифами. Управління доходами в низький сезон. Собівартість номера. Готельне ціноутворення.

Тема 6. Канали доходів в готелях

Канали продажів в готелях різних категорій. Особливості продажів бізнес-послуг. Формування тарифної політики. Департаменти готелю як точки прибутковості.

Тема 7. Кадрова політика в готелі

Кваліфікація персоналу. Навчання як система мотивації. Підбір персоналу та випробний термін. Оцінка успішності співробітника. Плюси та мінуси грошової мотивації. Кар'єрний ріст та перспектива розвитку. Закони про працю

Тема 8. Маркетинг та реклама в готелі

Вибір каналів комунікацій. Особливості створення ефективної маркетингової стратегії. Вибір рекламних площ та перевірка їх ефективності. Особливості розміщення реклами в друкованих ЗМІ. Просування бізнес-послуг та конференц сервісу. Репутація готелю. Персонал, котрий просуває готель. Вірусний маркетинг

Тема 9. Засоби просування готелю в Інтернет мережі

Просування готелю в соціальних мережах. Соціальні та професійні мережі як засіб комунікації. Директ-мейл в системі просування готелю. Робота з відгуками.

Тема 10. Сервісна стратегія та комунікація з гостем

Розробка та впровадження стандартів сервісу. Якість послуг, котру очікує гість. Стандарти сервісу та клієнтоорієнтованість. Індивідуальний підхід до потреб гостя. Якість обслуговування в корпоративних продажах. Робота з складними гостями. Телефонні дзвінки і переписка як складові сервісу готелю. Корпоративна культура

Тема 11. Технологія управління безпекою готелю

Тактико – організаційні заходи забезпечення безпеки готелю. Комплекс технічних засобів безпеки. Пожежна безпека, охорона праці і техніка безпеки в готелях. Економічна безпека готелю.

Тема 12. Технологія управління товарно-матеріальними ресурсами готелю.

Товарно-матеріальні ресурси готелю та їх завдання. Шляхи економії і раціонального використання матеріальних ресурсів готелю. Шляхи підвищення ефективності управління товарно-матеріальними ресурсами готелю. Функції та завдання служби з управління ТМР.

Тема 13. Автоматизація технологічних процесів

Автоматизація технологічних процесів. Автоматизація управління діяльністю готелю. Сучасні можливості для автоматизації процесами в готелі.

Тема 14. Сучасні інформаційні технології в управлінні готелем

Інформаційний центр готелю. Інформаційні потоки в системі управління готелем. Сучасні системи Інтернет - бронювання в управлінні готелем. Booking.com, Tripadvisor, Expedia, Orbitz як інструменти продажу готельного продукту.

Орієнтовний перелік питань

1. Поняття технології і технологічних процесів. Класифікація і види технологій.
2. Технологія сфери послуг. Зміст і структура технологій.
3. Готельна послуга. Систематизація послуг.
4. Готельна послуга як складова сфера послуг.
5. Уніфікація технологічних процесів розміщення.
6. Обслуговуючі технологічні цикли «клінінгові технології».
7. Технологія гостинності. Основні концепції гостинності.
8. Основні вимоги до готелів. Класифікація готелів згідно ДСТУ-4269: 2003 «Послуги туристичні. Класифікація готелів».
9. Основні етапи історії готельної справи.
10. Типи сучасних готелів.
11. Визначення «готельні ланцюги». Готельні ланцюги світової готельної індустрії.
12. Типи організаційних структур готелю.
13. Уніфікований технологічний процес споживання готельних послуг.
14. Обслуговуючий технологічний цикл «ведення білизняного господарства».
15. Дотримання покоївкою «технологічного стандарту» та «стандарту обслуговування».
16. Організаційно-функціональна структура готельних комплексів.
17. Основний технологічний процес споживання готельних послуг.
18. Основний технологічний процес виробництва готельних послуг.
19. Класифікація і характеристика сучасних засобів розміщення.
20. Колективні засоби розміщення.

21. Індивідуальні засоби розміщення.
22. Класифікація готелів за місцем розташування.
23. Класифікація готелів за рівнем комфорту.
24. Технологія готельного обслуговування. Структура технології готельного обслуговування.
25. Правила поведінки персоналу готелів.
26. Функції та обов'язки службовців і працівників готелю щодо надання послуг.
27. Особливості організації побутового обслуговування в готелях.
28. Організація прибиральних робіт в номері.
29. Санітарно-гігієнічні засоби в готельному сервісі.
30. Стандартизація технологічних операцій при наданні готельних послуг.
31. Дотримання покоївкою «поведінкового стандарту» та «стандарту якості».
32. Технологічний процес обслуговування гостей в готелі.
33. Функції служби прийому і розміщення в готелі.
34. Технологія бронювання місць і номерів у готелі.
35. Технологія реєстрації і розміщення гостей.
36. Особливості реєстрації туристичних груп.
37. Види розрахунків із проживаючими.
38. Видача ключів. Контроль за ключами. Електронні замикаючі системи.
39. Виписка з номера готелю й оплата рахунку. Функції виписки та оплата рахунку. Методи оплати рахунку.
40. Нічний аудит та його основні функції.
41. Характеристика технології сфери послуг.
42. Характеристика інтер'єру готельних комплексів.
43. Структура технологічних процесів експлуатації приміщень житлового поверху.
44. Меблювання і обладнання приміщень. Способи розміщення меблів в номері.
45. Порядок меблювання вестибюля і приміщень загального перебування гостей в готельних комплексах.
46. Озеленення готельних комплексів.
47. Безпеки сучасного готелю. Технологія забезпечення безпеки готелю.
48. Тактико-організаційні заходи забезпечення безпеки готелю.
49. Технічні засоби забезпечення безпеки готелю.
50. Економічна безпека готелю, методи її забезпечення.
51. Структура та функції інженерно-технічної служби готельного комплексу.
52. Система автоматизації управління готелями.
53. Роль інформаційного центру в готелі.
54. Інформаційні потоки в системі управління готелем.
55. Заходи по забезпеченню пожежної безпеки, охорони праці та техніки безпеки в готельному комплексі.
56. Сучасні системи Інтернет-бронювання.
57. Основні технології управління персоналом.
58. Функції кадрової служби готельного комплексу.
59. Роль керівника в управлінні готелем.
60. Пошук і добір персоналу для роботи в готелі.
61. Джерела наймання персоналу.
62. Система тренінгів обслуговуючого персоналу готелю .
63. Нормативно-правові документи, які використовуються для забезпечення діяльності готелю.
64. Типи номерів, типа ліжок, типи тарифів.
65. Основний технологічний процес виробництва готельних послуг.
66. Планувальна організація технологічних процесів у приміщеннях вестибюльної групи підприємств готельного типу.
67. Планувальна організація технологічних процесів у готельному підприємств.

«Економіка підприємства»

Тема 1. Підприємство як суб'єкт господарювання в ринкових умовах

Суть підприємства та цілі його діяльності. Основні ознаки підприємства. Правові основи його функціонування

Види та організаційні форми підприємств. Основні інтеграційні утворення (об'єднання підприємств). Визначення понять: асоціація, корпорація, концерн, промислово-фінансова група, холдинг, картель, синдикат, кластер. Види та характеристика господарських товариств.

Тема 2. Підприємництво як сучасна форма господарювання

Сутність підприємництва. Суть поняття підприємництва, його значення та функції. Види підприємництва. Напрямки діяльності підприємства: виробнича діяльність, економічна діяльність, після продажний сервіс та соціальна діяльність.

Поняття, функції та структура ринку. Ринкове середовище господарювання підприємств. Поняття, зміст та класифікація ринків. Структура та інфраструктура ринків. Роль і місце підприємств у ринковому середовищі.

Характеристика продукції та її класифікація. Поняття продукції та її класифікація. Номенклатура та асортимент продукції. Вимірники обсягу продукції. Товарна, валова, чиста та реалізована продукція, їх розрахунок.

Тема 3. Зовнішнє середовище господарювання підприємств

Сутність та складові зовнішнього середовища господарювання підприємств. Підприємство як відкрита система, вплив зовнішнього оточення на діяльність підприємства. Складові зовнішнього середовища господарювання підприємств. Зовнішнє середовище найближчого оточення. Постачальники ресурсів, посередники, споживачі. «Контактні» аудиторії: фінансові установи; засоби масової інформації; державні установи, що займаються наглядом і регулюванням виробничої діяльності; місцеві контактні аудиторії. Конкуренти, напрями і методи збору інформації про конкурентів.

Віддалене (загальне) зовнішнє середовище підприємств. Соціальне середовище: темпи зростання населення, його вікова структура, стиль життя, звички та моральні цінності, етичні та релігійні основи суспільства. Правове середовище. Контрактне право.

Державне і політичне середовище. Державне замовлення, регулююча роль держави щодо оподаткування, регулювання кредитних ставок, фінансування довгострокових капітальних вкладень і т. ін. Науково-технічні фактори. Економічні фактори. Рівень зайнятості, інфляція, податкові умови бізнесу.

Оцінка впливу факторів зовнішнього середовища на підприємство. Складання переліку зовнішніх погроз та можливостей. Оцінка впливу факторів зовнішнього середовища на діяльність підприємства.

Тема 4. Структура та управління підприємством

Структура підприємства. Виробничі структурні підрозділи підприємств: виробництва, цехи, відділення, дільниці, бригади, бюро, лабораторії тощо. Функціональні структурні підрозділи апарату управління: управління, відділи, бюро, служби тощо. Функції, права та обов'язки структурних підрозділів підприємства. Філії, представництва, відділення та інші відокремлені підрозділи підприємств.

Сутність та функції процесу управління. Сутність і основні задачі управління підприємством. Принципи та підходи до здійснення процесу управління. Рівні управління на підприємстві. Планування, організація, мотивація та контроль як основні функції управління підприємством.

Методи управління діяльністю підприємств. Поняття методів управління. Класифікація методів управління. Економічні, організаційні, соціально-психологічні методи управління.

Організаційні структури управління підприємствами. Основні типи організаційних структур управління. Принципи та етапи побудови організаційних структур управління.

Тема 5. Планування, прогнозування й регулювання діяльності підприємства

Державне економічне регулювання діяльності.

Прогнозування та планування діяльності. Сутність і принципи прогнозування розвитку підприємства. Співвідношення плану і прогнозу. Класифікація планів і прогнозів. Методи прогнозування.

Стратегія розвитку підприємства та бізнес-планування. Структура бізнес-плану.

Тема 6. Капітал та основні фонди підприємства

Класифікація та структура основних засобів. Поділ основних засобів для цілей бухгалтерського обліку. Класифікація основних засобів для податкового обліку. Види оцінки основних засобів.

Форми відтворення основних засобів. Види зносу. Методи амортизації основних засобів. Показники, що характеризують основні засоби: забезпечення, стану, ефективності використання основних засобів.

Тема 7. Оборотні засоби підприємства

Зміст оборотних засобів: стадії, які проходять оборотні засоби, їх види. Оборотні фонди та фонди обігу. Джерела формування оборотних засобів.

Показники використання оборотних фондів. Шляхи прискорення їх оборотності.

Тема 8. Інвестиційні ресурси

Поняття, склад і структура інвестицій: проводиться аналіз можливих видів інвестицій. Загальна характеристика цінних паперів, формування і регулювання фінансових інвестицій. Поняття фондового ринку. Визначення необхідного обсягу та джерел фінансування необхідних інвестицій. Чинники підвищення ефективності використання капітальних вкладень і фінансових інвестицій.

Тема 9. Нематеріальні ресурси та активи

Поняття й види нематеріальних активів. Склад та характеристика нематеріальних активів підприємства, їх вплив на конкурентоспроможність його продукції на ринку. Первинна і переоцінена вартість нематеріальних активів. Амортизація нематеріальних активів, визначення строків їх корисного використання.

Патенти. Патенти. Патентний захист винаходів. Законодавство з питань захисту патентних прав. Патент як засіб охорони виробничої й господарської діяльності патентоволодаря, як об'єкт комерційних угод. Ознаки патентоздатності винаходів.

Ліцензії. Ліцензії. Патентні, безпатентні ліцензії. Невиняткові, виняткові, повні ліцензії. Обмеження під час представлення виняткової ліцензії, які одержали найбільше розповсюдження. Субліцензії, відповідальність за субліцензіями. Вибір виду ліцензії. Ліцензійна торгівля, ліцензійні угоди. Самостійні й супутні ліцензійні угоди. Ліцензійні платежі: періодичні й одноразові платежі. Роялті й паушальний платежі. Ліцензійні відділи, відділи закордонного ліцензування, їх основні функції.

Ноу-хау. Поняття «ноу-хау». Тенденція до розширення торгівлі ноу-хау в сучасних умовах, її причини.

Товарний знак. Види товарних знаків. Рекламна функція товарного знаку. Підходи до вибору товарного знаку. Вимоги до товарного знаку. Свідоцтво на товарний знак. Реєстрація товарних знаків в Україні. Цивільно-правова відповідальність за використання чужого товарного знаку.

Тема 10. Персонал підприємства

Поняття про трудові ресурси, персонал, кадри підприємства

Класифікація і структура персоналу підприємства. Спеціальність. Кваліфікація.

Показники наявності та руху персоналу. Мобільність кадрів. Плинність кадрів: переваги та недоліки.

Кадрова політика і система управління персоналом. Джерела набору персоналу.

Тема 11. Продуктивність, мотивація та оплата праці

Суть та значення продуктивності праці. Показники продуктивності праці та методи її вимірювання.

Мотивація трудової діяльності.

Сучасна політика оплати праці. Застосовувані форми та системи оплати праці. Доплати й надбавки до заробітної плати та організація преміювання персоналу. Участь працівників у прибутках підприємства (установи, організації).

Тема 12. Інноваційні процеси і техніко-технологічна база виробництва

Сутність техніко-технологічної бази виробництва та її роль у поліпшенні його ефективності. Характеристика техніко-технологічної бази виробництва. Складові та тенденції розвитку техніко-технологічної бази виробництва. Порівняльна характеристика традиційного та інноваційного типів виробництва.

Управління технічним розвитком підприємства. Форми технічного розвитку підприємства. Оцінка технічного рівня підприємства. Основні показники технічного рівня підприємства. Основні етапи та планування технічного розвитку підприємства. Лізинг як форма оновлення технічної бази виробництва.

Тема 13. Організаційний прогрес та суспільні форми організації виробництва

Сутність організаційного прогресу, його напрями. Групи організаційних нововведень. Суспільні форми організації виробництва. Форми, види, показники рівня розвитку.

Тема 14. Організація виробництва

Сутність, структура та принцип організації виробничого процесу. Виробничий процес та його ціль. Структура виробничого процесу. Принципи організації виробничого процесу. Основні, допоміжні та обслуговуючі процеси.

Організаційні типи виробництва. Одиничний, серійний, масовий типи виробництва. Порівняльна характеристика типів виробництва. Типи виробництва та вплив на його організаційно-технічну побудову й ефективність.

Організація виробничого процесу в часі та просторі. Виробничий цикл та його структура. Методи поєднання операцій та їхній вплив на виробничий цикл. Послідовний, паралельний, паралельно-послідовний способи передачі предметів праці у виробництві.

Методи організації виробництва. Непотоковий і потоковий методи організації виробництва. Організація непотокового виробництва. Загальна характеристика потокового виробництва. Тенденції розвитку потокового виробництва.

Тема 15. Інфраструктура підприємства

Поняття, види й значення. Сутність та елементи виробничої структури.

Соціальна інфраструктура. Соціальна діяльність підприємства. Система технічного обслуговування. Функції системи технічного обслуговування. Ремонтне господарство. Інструментальне господарство. Транспортне господарство. Енергетичне господарство. Складське господарство.

Капітальне будівництво.

Тема 16. Виробництво, якість та конкурентоспроможність продукції

Поняття якості продукції та показники, що її визначають. Методи оцінки якості продукції. Соціально-економічна ефективність підвищення якості продукції. Основні чинники підвищення якості продукції підприємства.

Виробнича програма підприємства та її показники. Виробнича програма підприємства та порядок її формування. Основні розділи та техніко-економічні показники виробничої програми. Ресурсне обґрунтування виробничої програми. Система контролю за виконанням виробничої програми підприємства.

Обґрунтування виробничої програми. Матеріально-технічне забезпечення, його форми, системи.

Тема 17. Витрати виробництва та собівартість продукції

Сутність понять «витрати», «поточні витрати підприємства», «собівартість продукції, послуг та робіт». Взаємозв'язок та взаємообумовленість ресурсів і поточних витрат підприємства.

Класифікація поточних витрат підприємства за місцем виникнення витрат, функціональним призначенням, економічними елементами, способом перенесення на вартість продукції, рівнем еластичності від обсягів виробництва, ступенем однорідності, періодами, принципами організації управління. Особливості складу поточних витрат в окремих галузях економіки.

Поняття управлінський, бухгалтерський, податковий облік витрат. Показники собівартості продукції та порядок їх обчислення. Фактори, що впливають на формування поточних витрат підприємства, собівартість продукції та послуг, шляхи їх економії на підприємстві. Поняття та призначення центрів відповідальності за розмір витрат.

Собівартість окремих видів продукції. Вибір калькуляційних одиниць. Калькулювання повних витрат на виробництво продукції та послуг. Методи калькулювання собівартості. Нормативна калькуляція як метод визначення планової собівартості продукції (послуг, робіт тощо). Порядок віднесення витрат на собівартість окремих видів продукції. Розрахунок планової калькуляції. Особливості калькулювання продукції на підприємствах окремих галузей.

Управління поточними витратами за системою «стандарт-костінг», «директ-костінг», сфера застосування, можливості використання, порядок обчислення витрат при одно- та багатоступеневому розподілі маржинального (граничного) доходу.

Кошторис витрат виробництва – поняття, склад. Методика складання зведеного кошторису витрат виробництва. Методичні інструменти аналізу поточних витрат підприємства. Фактори, що обумовлюють рівень витратомісткості продукції, робіт, послуг підприємства. Методи планування поточних витрат підприємства. Розрахунок витрат за техніко-економічними факторами. Виявлення резервів оптимізації поточних витрат підприємства. Системи та методи внутрішнього контролю за поточними витратами.

Тема 18. Фінансово-економічні результати й ефективність діяльності

Зміст і форми фінансової діяльності підприємства (організації). Формування й використання прибутку. Оцінка фінансово-економічного стану підприємства (організації). Сутнісна характеристика та вимірювання ефективності підприємства.

Тема 19. Економічна безпека підприємства.

Характеристика економічної безпеки підприємства. Поняття економічної безпеки підприємства, її головна мета та функції. Структурні елементи економічної безпеки: фінансова, інтелектуальна та кадрова, техніко-технологічна, політико-правова, інформаційна, екологічна, силова складові та їх змістовні характеристики.

Оцінка рівня економічної безпеки підприємства. Сутнісна характеристика та загальна методологія оцінки рівня економічної безпеки підприємства. Розрахунок сукупного критерію економічної безпеки суб'єкта господарювання

Тема 20. Реструктуризація та санація підприємства

Поняття, завдання та форми реструктуризації підприємства. Економічна сутність і мета процесу реструктуризації підприємства. Основні форми реструктуризації: оперативна та стратегічна.

Види реструктуризації. Види реструктуризації: організаційно-правова, технічна, економічна, фінансова, управлінська. Ступінь реструктуризації: часткова та комплексна.

Порядок здійснення й ефективність реструктуризації суб'єктів господарювання. Порядок здійснення реструктуризації. Обґрунтування концепції та розробка бізнес-плану реструктуризації. Основні варіанти проведення реструктуризації підприємств. Реалізація та оцінка ефективності проектів реструктуризації.

Санація підприємств. Санація суб'єктів господарювання. Класична модель процесу фінансового оздоровлення підприємства. Формування стратегічних цілей і тактики проведення санації. Розробка програми та проекту санації. Бізнес-план фінансового оздоровлення, його структура. Техніко-економічне обґрунтування санації підприємства.

Тема 21. Банкрутство та ліквідація підприємства

Банкрутство підприємств. Банкрутство підприємства як економічне явище. Причини та ознаки банкрутства. Законодавство України з питань банкрутства. Етапи та процедура порушення справи про банкрутство. Методика визначення ймовірності банкрутства суб'єктів господарювання. Модель Альтмана.

Ліквідація збанкрутілих підприємств. Порядок ліквідації збанкрутілих підприємств в Україні. Юридичні наслідки ліквідації та форми реалізації майна банкрутів. Черговість задоволення претензій кредиторів.

Орієнтовний перелік питань

1. Суть підприємства та правові основи його функціонування.
2. Види та організаційні форми підприємств.
3. Суть поняття підприємництво, його значення та функції.
4. Основні інтеграційні утворення (об'єднання підприємств).
5. Види господарських товариств.
6. Поняття та структура ринку.
7. Необхідність управління підприємством як відкритою системою.
8. Функції та методи управління в організації.
9. Організаційні структури управління.
10. Поняття та класифікація персоналу.
11. Визначення чисельності персоналу.
12. Кадрова політика підприємства.
13. Зміст та структура оборотних засобів.
14. Показники використання оборотних засобів.
15. Шляхи прискорення оборотності оборотних засобів.
16. Загальна характеристика капіталу та виробничих фондів підприємства.
17. Вартісна оцінка основних виробничих фондів.
18. Фізичний та моральний знос основних фондів.
19. Суть і призначення амортизації.
20. Показники використання та відтворення основних фондів.
21. Суть та значення продуктивності праці.
22. Показники продуктивності праці та методи її вимірювання.
23. Резерви підвищення продуктивності праці.
24. Сукупні витрати та собівартість продукції (послуг).

25. Основні фактори зниження собівартості.
26. Формування доходу і прибутку підприємства.
27. Рентабельність та її показники.
28. Показники фінансової стійкості.
29. Ліквідність та її показники.
30. Оцінка фінансово-економічного стану підприємства (організації).

Критерії оцінювання вступного випробування

Вступне випробування для вступу на освітньо-кваліфікаційний рівень «бакалавр» за спеціальністю 241 «Готельно-ресторанна справа» проходить у письмовій формі. Кожен екзаменаційних білет містить десять тестових завдань та два теоретичних питання. Формуються білети шляхом автоматичного відбору з переліку завдань усіх навчальних дисциплін, винесених для складання фахового вступного випробування. Екзаменаційні білети містять питання приблизно однакового рівня складності та є рівнозначними.

Згідно із Правилами прийому ДВНЗ «УжНУ» в 2019 р., фахові вступні випробування на здобуття ОКР «бакалавр» на основі здобутого ОКР «молодший спеціаліст» оцінюється за шкалою від 100 до 200 балів. Відповідно до структури екзаменаційного білета, кожна тестова правильна відповідь оцінюється у 4 бали, а кожне теоретичне питання – відповідно у 30 балів. Максимальна кількість балів за правильні відповіді – 100 (200).

Рекомендована література

«Організація ресторанного господарства»

1. Бутенко О. П. Аналіз ринку ресторанного господарства України та перспективи його розвитку / О. П. Бутенко, І. В. Дядюшкіна // Економічний простір. – 2013. – № 74. – С. 73-81.
2. Вікіпедія : вільна енциклопедія [Електронний ресурс] : [Веб-сайт]. – Електронний ресурс. – Режим доступу : <http://uk.wikipedia.org/>
3. Гаталяк О. М. Ретроспективний аналіз розвитку закладів ресторанного господарства / О. М. Гаталяк, Н. М. Ганич // Вісник Львівського університету. – 2013. – № 43, Ч. 2. – С. 153-161.
4. Даніалі Ф. Дослідження загальних тенденцій ринку ресторанного господарства України / Ф. Даніалі // Економіка промисловості. – 2012. – № 3-4. – С. 29-34
5. Десяткіна І. В. Підходи до організації обліку виготовлення продукції в закладах ресторанного господарства [Електронний ресурс] / І. В. Десяткіна, О. М. Глушук // Міжнародний збірник наукових праць. – № 3 (21), Ч. 1. – Режим доступу : <http://pbo.ztu.edu.ua/article/view/45220/42251>.
6. Дзюба Н. Особливості обліку в закладах ресторанного господарства [Електронний ресурс] / Н. Дзюба // Податки та бухгалтерський облік. – 2007. № 71. – Режим доступу : <http://www.nibu.factor.ua>.
7. Заклади ресторанного господарства. Класифікація: ДСТУ 4281-2004 зі змінами : [затв. Наказом Держспоживстандарту України від 31.03.2004 р. № 59]. – [Чинний від 01.07.2004 р.]. – К. : Держстандарт України, 2004. – 11 с. – (Національний стандарт України).
8. Іжевський В. В. Економічна суть інноваційної політики підприємств роздрібної торгівлі та ресторанного господарства / В. В. Іжевський // Вісник Львівської комерційної академії. – 2010. – № 33. – Серія економічна. – С. 149-156.
9. Класифікація видів економічної діяльності : ДК 009:2010 : затв. наказом Держспоживстандарту України від 11.10.2010 р. № 457 [Електронний ресурс]. – [Чинний від 01.01.2012 р.]. – К. : Держспоживстандарт України, 2011. – 56 с. – Режим доступу : <http://www.dkrp.gov.ua/info/842>.
10. Корягін М. В. Аспекти законодавчого регулювання організаційно-правових засад діяльності підприємств ресторанного господарства / М. В. Корягін, М. Я. Черній // Вісник Львівської комерційної академії. 2011. – № 35. – С. 184-189.
11. Кравченко О. М. Використання понятійного апарату класифікації діяльності в сфері ресторанного господарства / О. М. Кравченко // Науковий вісник Міжнародного гуманітарного університету. – 2015. – № 10. – С. 74-78.
12. Міценко Н. Г. Сучасні тенденції типізації закладів ресторанного господарства та перспективи їх ефективного функціонування / Н. Г. Міценко, О. О. Лейзерук, В. В. Добоні // Торговля, комерція, підприємництво : зб. наук. праць. – 2014. – № 16. – С. 58-63.
13. Мыколайчук Л. В. Ключевые особенности развития рынка ресторанного хозяйства в Украине / Л. В. Мыколайчук // Экономика, социология, право : новые вызовы и перспективы : материалы X международной научно-практической конференции, 9-10 октября 2012 г. – М. : Институт стратегических исследований, 2012. – С. 66-70.
14. П'ятницька Г. Т. Ресторанне господарство України: ринкові трансформації, інноваційний розвиток, структурна переорієнтація [Текст] : монографія / Г. Т. П'ятницька. – К. : КНТЕУ, 2007. – 465 с.
15. Про забезпечення санітарного та епідемічного благополуччя населення : Закон України від 24.02.1994 р. № 4004-ХІІ [Електронний ресурс]. – Режим доступу : <http://zakon4.rada.gov.ua/laws/show/4004-12>.
16. Про затвердження Інструкції про Книгу відгуків і пропозицій на підприємствах роздрібної торгівлі та у закладах ресторанного господарства : наказ Міністерства зовнішніх економічних зв'язків і торгівлі України від 24.06.1996 р. № 349 [Електронний ресурс]. – Режим доступу : <http://zakon2.rada.gov.ua/laws/show/z0336-96>.

17. Про затвердження методичних рекомендацій щодо забезпечення якості та безпеки товарів і послуг підприємств ресторанного господарства : наказ Міністерства економіки України від 22.07.2008 р. № 295 [Електронний ресурс]. – Режим доступу : <http://uazakon.com/documents>.
18. Про затвердження Правил роботи закладів (підприємств) ресторанного господарства : наказ Міністерства економіки та з питань європейської інтеграції України від 24.07.2002р. № 219 [Електронний ресурс]. – Режим доступу : <http://zakon2.rada.gov.ua/laws/show/z0680-02>.
19. Про затвердження Правил роздрібної торгівлі алкогольними напоями : постанова Кабінету Міністрів України від 30.07.1996 р. № 854 [Електронний ресурс] – Режим доступу : <http://zakon1.rada.gov.ua/laws>.
20. Про захист прав споживачів : Закон України від 12.05.1991 р. № 1024-XII [Електронний ресурс]. –Режим доступу: <http://zakon0.rada.gov.ua/laws/show/1023-12>.
21. Раєвнева О.В. Управління розвитком підприємства: методологія, механізми, моделі / О.В. Раєвнева. – Х. : ВД «ІНЖЕК», 2006. – 496 с.
22. Ресторанне господарство. Терміни та визначення : ДСТУ 3862-99 зі змінами : затв. наказом Державного комітету України з питань технічного регулювання та споживчої політики від 29.10.2003 р. № 185. – [Чинний від 01.12.2003 р.]. – К. : Держспоживстандарт України, 2004 – 31 с. – (Національний стандарт України).
23. Семенюк Л. В. Основні тенденції розвитку ринку мереж закладів ресторанного господарства, що розташовані на автошляхах України [Електронний ресурс] / Л.В. Семенюк // Ефективна економіка. – 2014. – №11. – Режим доступу : <http://www.economy.nauka.com.ua>.
24. Семенюк Л. В. Управління доходами закладів ресторанного господарства, що розташовані на автошляхах України / Л. В. Семенюк // Соціально-економічні проблеми сучасного періоду України : зб. наук. пр. – 2015. – № 1 (111). – С. 137-143.
25. Тарасов І. Ю. Стан та регіональні тенденції розвитку підприємств ресторанного господарства [Електронний ресурс] / І. Ю. Тарасов, К. П. Каленік // Наука і технологія : Крок в майбутнє. – 2009. – Ч. 1. – Режим доступу : <http://www.rusnauka.com/>
26. Ткаченко Н.М. Товарні втрати в закладах ресторанного бізнесу: Обліково-правовий аспект / Н. М. Ткаченко, А.Л. Цюцяк // Наукові праці. – 2011. – № 40. – С. 150-156.
27. Ткачова С.С. Ресторанний бізнес: основні етапи становлення та розвитку / С.С. Ткачова // Економічна стратегія і перспективи розвитку сфери торгівлі та послуг. – 2011. – № 2. – С. 510-519.
28. Трайно В.М. Тенденції ринку послуг ресторанного господарства / В. М. Трайно // Економічний аналіз. – 2010. – №5. – С. 360-363.

«Організація готельного господарства»

1. Апопій В.В. Організація і технологія надання послуг / В.В. Апоній. – К. : Академія, 2005. – 352 с.
2. Байлик С.И. Гостиничное хозяйство. Организация, управление, обслуживание : учеб. пособ. / С.И. Байлик. –3-е изд., стереотип. – К. : Дакор, 2008. – 288 с.
3. Бойко М.Г. Організація готельного господарства / М.Г. Бойко, Л.М. Гопкало. – К. : Ви-во «КНТЕУ», 2007. – 225 с.
4. Законодавство України про туризм і готельну справу: збірник офіційних текстів законів станом на 1 лютого 2012 р. – К. : Центр учбової літератури, 2012. – 242 с.
5. Мунін Г.Б. Управління сучасним готельним комплексом : навч. посіб. / Г.Б. Мунін, А.О. Зимійов, Є.В. Самарцев, О.О. Гаца, К.П. Максимець / За редакцією члена-кор. НАН України, д.е.н., професора С.І. Дорогунцова. – К. : Ліра-К, 2005. – 520 с.
6. Кабушкин Н.И. Менеджмент гостиниц и ресторанов / Н.И. Кабушкин, Г.А. Бондаренко. – Минск, 2001. – 216 с.
7. Мунін Г.Б. Організація обслуговування в малих готелях / Г.Б. Мунін, З.І. Тимошенко. – К. : Європейський університет, 2007. – 80 с.

8. Мальська М.П.,Пандяк І.Г. Готельний бізнес: теорія і практика. Навч.- посіб. – К.: Київ. Центр Учбової літератури, 2009. – 470 с.
9. Мальська М.П. Організація готельного обслуговування : підручник. / М.П. Мальська, І.Г. Пандяк, Ю.С. Занько. – К. : Знання, 2011. – 363 с.
10. Роглев Х.Й. Основи готельного менеджменту : навч. посіб. / Х.Й. Роглев. – К. : Кондор, 2005. – 405 с.
11. Сокол Т.Г. Організація обслуговування в готелях і туристичних комплексах : підручник для вищих навчальних закладів / Т.Г. Соколов. – К. : Альтепрес, 2009. – 446 с.
12. Сорокина А.В. Организация обслуживания в гостиницах и туристских комплексах : Учебное пособие / А.В. Сорокина. – М. : Альфа- М Инфа -М, 2007. – 299 с.
13. Скібіцька Л.І. Менеджмент : навч. посіб. / Л.І. Скібіцька. – К. : Центр навч. літ., 2007. – 416 с.
14. Лук'янова Л.Г. Уніфіковані технології готельних послуг : навч посіб. для студентів вищих навчальних закладів / Л.Г. Лук'янова, Т.Т. Дорошенко, І.М. Мініч / За редакцією проф. В.К. Федорченка. – К. : Вища школа., 2001. – 237 с.
15. Уокер Дж. Введение в гостеприимство : Учебник. – Перевод с английского. – М. : ЮНИТИ, 1999. – 750 с.

«Економіка підприємства»

1. Богиня Д. П. Основи економіки праці / Д.П. Богиня, О.А. Грішинова. – К. : Знання-Прес, 2001. – 312 с.
2. Бойчик І. М. Економіка підприємства : навч. посіб. / І.М. Бойчук. – К. : Атіка, 2002. – 480 с.
3. Гетьман О.О. Економіка підприємства / О.О. Гетьман, В. М. Шаповал. – К. : Центр навчальної літератури, 2006. – 488 с.
4. Економіка підприємства : навч. посібн. / за ред. А. В. Калини. – К. : Знання, 2007. – 324 с
5. Економіка підприємства : підручник / за заг. ред. С. Ф. Покропивного. – 3-є вид., перероб. та доп. – К. : КНЕУ, 2002. – 528 с.
6. Економіка підприємства : навч. посібн. / за ред. В. І. Мацибори. – К. : Каравела, 2008. – 312 с.
7. Зовнішньоекономічна діяльність підприємства : підручник / за ред. І. В. Багорова. – Дніпропетровськ : ДДФЕІ, 2002. – 584 с.
8. Ковальчук В. М. Економіка підприємства / В. М. Ковальчук. – К. : Знання, 2008. – 680 с.
9. Любіцева О. О. Ринок туристичних послуг / О.О. Любіцева. – К. : Альтерпрес, 2005. – 436 с.
10. Манів З. О. Економіка підприємства : навч. посібн. / З. О. Манів, І. М. Луцький. – К. : Знання, 2006. – 580 с.
11. Шваб Л. І. Економіка підприємства : навч. посібн. / Л. І. Шваб. – К. : Каравела, 2005. – 568 с.