

МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ
ХЕРСОНСЬКИЙ ДЕРЖАВНИЙ УНІВЕРСИТЕТ

ЗАТВЕРДЖУЮ

Голова Приймальної комісії, 
ректор Херсонського державного університету,
Олександр Тимошенко О.А.
« 12 » 05 2018 р.

ПРОГРАМА

додакового вступного випробування (співбесіди) з

**УПРАВЛІННЯ ТА ОРГАНІЗАЦІЇ ГОТЕЛЬНО-РЕСТОРАННИХ
ГОСПОДАРСТВ**

для здобуття ступеня вищої освіти «магістр»

на базі попередньої вищої освіти

(за неспорідненим напрямом)

(денна, заочна форми навчання)

Галузь знань: 24. Сфера обслуговування

Спеціальність: 241. Готельно-ресторанна справа

Укладач програми:

 Орленко О.В.,

голова фахової атестаційної комісії,

завідувач кафедри готельно-ресторанної справи,

доктор економічних наук, професор

Херсон 2018

Затверджено на засіданні приймальної комісії Херсонського державного університету (протокол № ____ від _____ 2018 року).

ЗМІСТ

	с.
1. Загальні положення	4
2. Зміст програми	5
3. Перелік питань, що виносяться на фахове вступне випробування (співбесіду)	15
4 Список рекомендованої літератури	19
5. Критерії оцінювання знань фахового вступного випробування	21

1. Загальні положення

Програму вступних фахових випробувань для здобуття ступеня вищої освіти та «магістр» розроблено відповідно до стандартів вищої освіти Херсонського державного університету, галузі знань «Сфера обслуговування», спеціальності «Готельно-ресторанна справа».

Програма фахового вступного випробування складена для осіб, які вступають на навчання для здобуття ступеня магістра на основі РВО бакалавра, магістра, ОКР спеціаліста.

Організація та проведення фахових вступних випробувань відбувається у порядку визначеному у Положенні про приймальну комісію Херсонського державного університету.

Мета вступного фахового випробування – вступне фахове випробування проводиться з метою перевірки рівня професійних знань, умінь та навичок, здібностей для подальшого опанування ступеня вищої освіти «магістр» зі спеціальності «Готельно-ресторанна справа».

Форма фахового вступного випробування – вступне фахове випробування (співбесіда) проходить у формі усних запитань і відповідей без попередньої письмової підготовки вступників. Вступник отримує 3 запитання з наведеного в програмі переліку.

Тривалість фахового вступного випробування – загальний обсяг часу, відведений на одну особу, становить до 15 хвилин. Співбесіду з кожним вступником проводять не менше двох членів комісії.

Результат фахового вступного випробування оцінюється за шкалою до 100 балів.

Перепусткою на тестування є Аркуш результатів вступних випробувань, паспорт.

Під час проведення вступного випробування не допускається користування електронними приладами, підручниками, навчальними посібниками та іншими матеріалами, якщо це не передбачено рішенням Приймальної комісії. У разі використання вступником під час вступного випробування сторонніх джерел інформації (у тому числі підказки) він відсторонюється від участі у випробуваннях, про що складається акт. На екзаменаційній роботі такого вступника член фахової атестаційної комісії вказує причину відсторонення та час. При перевірці така робота дешифрується і за неї виставляється оцінка менше мінімальної кількості балів, визначеної Приймальною комісією та Правилами прийому, для допуску до участі в конкурсі або зарахування на навчання поза конкурсом, незважаючи на обсяг і зміст написаного.

Вступники, які не з'явилися на фахове вступне випробування без поважних причин у зазначений за розкладом час, до участі у подальших іспитах і конкурсі не допускаються.

2. Зміст програми

Розділ 1. ГОТЕЛЬНА СПРАВА

Готельна справа як складова розвитку економіки країни та туризму. Сутність готельних послуг у системі туристичного обслуговування.

Історія розвитку світової готельної справи періоду християнської ери. Вплив релігії різних народів на розвиток готелів. Особливості розвитку готелів в Європі, Азії, Африці, Західному Сибірі, Індії тощо. Значення обміну між містами та розвитком торговельних зв'язків на становлення готельної справи. Розвиток готельної справи в Україні як центру торговельних шляхів.

Нормативно-правова база діяльності готельних підприємств в Україні. Функціональне призначення готельних підприємств. Закордонний досвід типізації готельних підприємств. Фактори, що впливають на типізацію готельних підприємств: місцезнаходження, основне призначення, строк перебування, режим експлуатації, рівень обслуговування, обслуговуючий контингент, місткість, мета подорожі. Вплив мети подорожі на функціональне призначення готелю. Основні вимоги до готелів: умови для ночівлі, організації харчування та побутового обслуговування.

Функціональні вимоги до готельних підприємств ділового призначення. Особливості організації спортивно-оздоровчих послуг у готельних підприємствах ділового призначення. Курортні готелі – їх призначення і характеристика.

Функціональні особливості туристично-екскурсійних готелів (туристичні, готелі для масового туризму) для туристів з пасивним засобами пересування, їх місцезнаходження, строк перебування туристів, особливості структури приміщень.

Функціональні особливості туристично-спортивних готелів. Особливості функціонування готелів для спортсменів, що займаються окремими видами спорту.

Функціональні особливості готелів для сімейного відпочинку.

Характеристика особливостей сервісу у лікувально-оздоровчих готельних підприємствах. Організація кадрового забезпечення, матеріально-технічного забезпечення та екологічних вимог.

Характеристика сервісної системи спеціалізованих готельних підприємствах.

Функціональні особливості транзитних готельних підприємств. Організація роботи транзитних підприємств готельного господарства у екстремальних ситуаціях.

Особливості організації обслуговування туристів у готельних підприємствах різних категорій: дослідження переліку додаткових послуг, рівня їх якості. Створення умов для різних груп туристів, визначення потреб туристів щодо портфелю послуг.

Характеристика найбільш розповсюджених систем класифікації готельних підприємств. Стандарти якості готельних послуг.

Комплексність наданих послуг: інформаційні, комунальні, комунально-побутові, медичні, торговельні, фінансово-банківські, культурно-оздоровчі, туристично-екскурсійні, спортивні, рекреаційні тощо.

Вимоги до персоналу як один із важливіших критеріїв, що визначають категорію готельного підприємства. Уніфіковані вимоги до всіх типів готелів, їх характеристика. Особливості загальних вимог до готельних підприємств, які розташовані в рекреаційних зонах і зонах відпочинку.

Класифікація готельних підприємств з урахуванням мінімальних вимог до певної категорії. Категоризація номерного фонду. Характеристика основних вимог до категорій номера: вища, перша, друга, третя, четверта. Порядок встановлення категорії номера.

Характеристика основних вимог до готелів категорій від ***** до * зірок.

Розподіл приміщень готельного підприємства на функціональні групи: житлова; адміністрації; вестибюльна; громадського призначення; культурно-масового та спортивно-рекреаційного обслуговування; господарського і складського призначення.

Технологічні цикли прибиральних робіт: сезонне, генеральне, поточне, проміжне. Основні вимоги до поведінки обслуговуючого персоналу при проведенні прибиральних

робіт. Вимоги до дезінфікуючих, миючих, чистячих, освіжаючих та ін. засобів, що використовуються під час прибиральних робіт. Норми витрат господарчих матеріалів для виконання прибиральних робіт. Раціональне використання мийних і прибиральних засобів у готельному підприємстві.

Особливості організації роботи служби прийому і розміщення готельних господарств. Основні вимоги до організації прийому і обслуговування туристів в Україні. Характеристика основних процесів прийому гостя.

Сутність технологічного процесу виробництва готельних послуг – «прибуття – проживання – виїзд». Порядок оформлення туриста при поселенні у готель.

Культура поведінки працівників готелю: ввічливість, скромність, коректність, тактичність, манери, жести, рухи, вимоги до одягу, косметики. Культура мови; основні і важливі для готельної професії правила. Правила етикету.

Завдання, зміст і основні напрямки організації діяльності допо-міжних служб готелів.

Особливості організації праці у готелі. Професійно-кваліфікаційна структура працівників. Основні критерії визначення професійно-кваліфікаційної структури. Поняття «якість праці», «кваліфікація», «складність праці», «зміст і характер праці».

Правила складання та види графіків виходу на роботу працівників: лінійний, ступеневий, двобригадний, комбінований, вахтовий. Особливості режиму робочого часу і відпочинку груп працівників залежно від функцій, які ними виконуються. Робочий час у готельному підприємстві. Види робочого часу персоналу: нормальна тривалість, скорочена тривалість і неповний робочий день. Відхилення від нормального робочого часу. Особливості режиму робочого часу в підрозділах готельного підприємства. Режим праці і відпочинку організаційних підрозділів персоналу готельного підприємства: адміністрації та менеджерів вищої ланки, обслуговуючого персоналу, спеціалістів, технічного персоналу. Метод безпосередніх замірів та їх характеристика. Метод миттєвих спостережень: фотографія робочого часу, хронометраж, фотохронометраж. Характеристика індивідуальних, групових або бригадних спостережень. Спостереження і реєстрація: маршрутні і візуальні. Фактичний і проєктований баланс витрат робочого часу, основні його складові частини.

2. РЕСТОРАННА СПРАВА

Ресторанне господарство як складова індустрії гостинності, сучасний стан і перспективи розвитку ресторанного господарства в Україні. Сучасний підхід до концепції створення закладів у ресторанному господарстві. Вплив концепції на розміщення закладів ресторанного господарства. Характеристика вітчизняних і закордонних мереж закладів ресторанного господарства. Раціональне розміщення мережі закладів ресторанного господарства. Принципи формування мережі закладів ресторанного господарства в великих містах.

Характеристика типів закладів ресторанного господарства. Характеристика і класифікація закладів ресторанного господарства за видами економічної діяльності відповідно до ДСТУ 4281:2004 «Заклади ресторанного господарства. Класифікація», ДБН В 2.2 – 20.2008 «Будинки і споруди. Готелі». Загальні принципи функціонування закладів ресторанного господарства. Правила роботи закладів ресторанного господарства.

Послуги, що надають заклади ресторанного господарства і їх характеристика, загальні вимоги до них та їх класифікація.

Склад матеріально-технічної бази для організації процесу обслуговування в закладах ресторанного господарства різних типів та форм власності. Характеристика і вимоги до торговельних приміщень, залів, торговельного устаткування. Види і класифікація меблів, способи її розміщення в залах закладів. Характеристика столового посуду, наборів, скла, столової білизни та інших предметів сервірування в залежності від їх функціонального призначення. Правила підготовки приміщень, устаткування, інвентарю, столового посуду, наборів, білизни тощо до обслуговування. Вимоги до обслуговуючого персоналу та

правила підготовки персоналу до обслуговування. Види сервірування та правила його здійснення в залежності від події та виду обслуговування.

Види і методи обслуговування споживачів, їх класифікація і характеристика. Загальні вимоги до обслуговування споживачів у різних типах закладів ресторанного господарства.

Техніка обслуговування споживачів у закладах ресторанного господарства з методом обслуговування споживачів офіціантами. Послідовність і загальні правила подавання страв і напоїв у закладах ресторанного господарства. Характеристика асортименту страв в групах страв. Правила подавання страв, дотримання температурного режиму, використання персоналу та застосування різних засобів аттрактивності. Способи подавання страв і їх особливості, правила перекладання страв до тарілки гостя. Правила обслуговування індивідуальних споживачів та їх гурту. Правила еногастрономічних поєднань.

Класифікація бенкетів та прийомів за різними ознаками. Особливості вибору місця проведення заходів, особливості складання меню, обслуговування гостей. Характеристика бенкетів за столом з повним та частковим обслуговуванням офіціантами. Характеристика спеціалізованих бенкетів (бенкету чаю, кави тощо). Характеристика бенкетів групи фуршет. Характеристика змішаних бенкетів (за типом «шведського столу», банкету-коктейлю-фуршету тощо).

Особливості обслуговування учасників під час презентацій, ділових зустрічей, заходів поза межами закладів ресторанного господарства. Особливості обслуговування учасників ділових зустрічей.

Види основних дипломатичних прийомів і їх характеристика. Класифікація та характеристика бенкетів-прийомів за різними ознаками. Організація обслуговування гостей на бенкетах-прийомах. Професійно-кваліфікаційні та етичні вимоги щодо обслуговуючого персоналу. Розподіл обов'язків між учасниками обслуговування.

Сутність кейтерингового обслуговування. Кейтеринг як самостійний вид бізнесу у ресторанному господарстві, його різновиди. Характеристика заходів та послуг, що надають кейтерингові служби та кейтерингові спеціалізовані компанії персоналу служб з кейтерингу закладів ресторанного господарства та спеціалізованих компаній.

Фудінг та його різновиди. Особливості просторових та трудових ресурсів, що задіяні у здійсненні процесів фудінгу. Соціальна ефективність фудінгу. Вітчизняний та закордонний досвід здійснення фудінгу. Організація обслуговування пасажирів на залізничному, водному, авіаційному та автотранспорті. Особливості обслуговування споживачів у закладах ресторанного господарства та на шляху слідування.

Організація обслуговування учасників з'їздів, конференцій, фестивалів, форумів тощо.

Організація обслуговування споживачів у закладах ресторанного господарства готелів та інших місць розміщення. Організація сніданків, «бранчу», «шведського столу (лінії)», обслуговування в номерах готелю, організація «міні-бару» в номерах, організація розвозної та розносної торгівлі, організація «кави-брейку», «чайної церемонії (клубу, салону тощо)».

Організація харчування і обслуговування іноземних туристів у закладах ресторанного господарства готелів. Організація обслуговування іноземних туристів у дорозі. Організація розрахунку за харчування.

Обслуговування учасників спортивних змагань. Організація харчування глядачів.

Обслуговування споживачів у місцях масового відпочинку, видовищних закладах, садово-парковій зоні міста.

Торговельні і торговельно-розважальні комплекси та організація харчування і дозвілля на їх території.

Організація виробництва та виробничих процесів. Характеристика й види виробничо-торговельної структури закладів ресторанного господарства.

Організація виробництва продукції ресторанного господарства в закладах ресторанного господарства різних типів. Функціональні групи приміщень закладів ресторанного господарства, їх взаємозв'язок. Характеристика основного та допоміжного виробництв та їх структура.

Напрями в організації роботи й технічному оснащенні виробничих приміщень («відкрита кухня», «кухня-вітрина», виробничі приміщення закладів формату «фрі-фло», «фудкортів», торговельних центрів тощо).

Загальні вимоги до організації роботи у виробничих приміщеннях закладів ресторанного господарства.

Суть та основні функції оперативного планування виробництва у закладах ресторанного господарства. Етапи оперативного планування виробництва. Види кулінарної продукції в закладах ресторанного господарства і їх характеристика. Виробнича програма закладу ресторанного господарства та порядок її складання. Розробка і складання наряду-замовлення, планового меню, плану-меню. Методи визначення потреби закладу у харчових продуктах. Модель розрахунку середньоденної кількості кулінарної продукції за структурою. Технічна документація, яка регламентує роботу виробництва.

Види меню, їх характеристика та класифікація за різними ознаками. Особливості складання меню у закладах ресторанного господарства, в тому числі при підприємствах готельного господарства. Вимоги до створення меню. Фактори, що впливають на його складання в закладах ресторанного господарства. Вимоги до створення основних видів меню у закладах ресторанного господарства різних типів і класів. Черговість запису страв у меню. Спеціальні пропозиції в меню закладів ресторанного господарства та їх значення у виробничій діяльності закладів ресторанного господарства.

Основні принципи організації роботи і робочих місць заготівельних цехів: м'ясного, рибного, птахо-гомількового, овочевого, цеху доробки напівфабрикатів та обробки зелені. Технологічні схеми виробництва напівфабрикатів і раціоналізація виробничих процесів. Правила складання виробничої програми заготівельних цехів. Алгоритм розрахунку чисельності виробничого персоналу заготівельних цехів. Види й класифікація напівфабрикатів, які виготовляють в заготівельних цехах. Організація виробництва напівфабрикатів в заготівельних цехах. Режим роботи заготівельних цехів і праці робітників.

Організація випуску готових до споживання страв, виробів і напоїв у закладах ресторанного господарства з повним виробничим циклом та доготівельних закладах. Основні принципи організації роботи і робочих місць доготівельних цехів: гарячого, холодного. Основні вимоги до просторового розміщення доготівельних цехів. Визначення виробничої програми цехів. Вплив асортименту продукції, яка виробляється у цехах, на тип технологічних процесів, вибір устаткування, виробничого інвентарю. Характеристика виробничих процесів, що виконуються у доготівельних цехах. Підбір і розрахунок кількості професійно-кваліфікаційного складу робітників цеху і розподіл комплексу робіт між ними.

Режим роботи доготівельних цехів і праці робітників. Вимоги до організації зберігання готової до споживання кулінарної продукції. Організація роботи спеціалізованих цехів у закладах ресторанного господарства: борошняний і кондитерський цехи. Структура виробництва, організація роботи і робочих місць з підготовки сировини та виконання технологічних операцій з виготовлення напівфабрикатів та готових виробів.

Загальна схема організаційно-технологічного процесу виробництва борошняних кулінарних та кондитерських виробів. Основні принципи організації виробничого процесу та робочих місць в спеціалізованих цехах.

Складання виробничої програми цехів, підбір і розрахунок кількості професійно-кваліфікаційного складу робітників цехів і розподіл комплексу робіт між ними.

Організація реалізації готової продукції у закладах ресторанного господарства.

Організація роботи допоміжних підрозділів: буфетів, хліборізки, мийної кухонного та столового посуду.

Дотримання вимог санітарії й гігієни під час виробництва готової до споживання продукції у виробничих цехах закладів ресторанного господарства. Організація роботи бракеражної комісії. Документація, що ведеться при цьому.

Характеристика основних видів, форм і джерел постачання закладів ресторанного господарства. Особливості постачання у форматі «HORECA», «METRO». Класифікація постачальників сировини і продовольчих товарів.

Організація продовольчого постачання у заклади ресторанного господарства. Методи розрахунку потреби закладів ресторанного господарства у сировині й напівфабрикатах. Форми постачання (складська і транзитна), способи доставки (централізований та децентралізований) товарів. Перелік харчових продуктів, що забороняється постачати до закладу ресторанного господарства.

Характеристика системи матеріально-технічного забезпечення закладів ресторанного господарства. Норми оснащення. Розрахунок потреби у предметах матеріально-технічного призначення: устаткуванні, інвентарю (виробничого, торговельного та господарського), меблях різного призначення, столовому посуді, наборах, столовій білизні, форменному і санспецодягу та взутті, інвентарі, матеріалах, миючих засобах тощо. Заходи зниження витрат матеріальних ресурсів у процесі їх експлуатації.

Види транспорту для доставки продукції у заклади ресторанного господарства, вимоги до нього.

Сучасні тенденції розвитку і функціонування складського господарства у закладах ресторанного господарства. Призначення й основні функції складського господарства. Види й структура складських приміщень, вимоги до них.

Організація приймання товарів за кількістю і якістю. Порядок і черговість відпускання товарів зі складу.

Класифікація тари, її характеристика. Організаційно-технічні та економічні заходи зі скорочення втрат по тарі.

3. ЕКОНОМІКА ГОТЕЛІВ І РЕСТОРАНІВ

Тимчасове розміщування туристів як вид економічної діяльності. Організація харчування як вид економічної діяльності. Соціально-економічне значення сфери послуг з тимчасового розміщування й організації харчування. Місце і роль діяльності з тимчасового розміщування й організації харчування у економіці України, їх взаємозв'язок з іншими видами економічної діяльності. Основні тенденції розвитку підприємств з надання послуг тимчасового розміщування й організації харчування в Україні.

Функції підприємства з надання послуг тимчасового розміщування: виробництво, реалізація послуг і обслуговування споживачів готельних послуг у процесі здійснення виробничо-експлуатаційної діяльності.

Функції підприємства з надання послуг організації харчування: виробництво продукції власного виробництва та передпродажна підготовка закупних товарів, реалізація продукції власного виробництва і закупних товарів, організація обслуговування споживачів з організацією дозвілля або без нього. Завдання, що вирішуються підприємствами з надання послуг тимчасового розміщування й організації харчування в процесі реалізації кожної функції.

Основні показники, що характеризують соціально-економічне значення і розвиток підприємств з надання послуг тимчасового розміщування й організації харчування.

Поняття ринку послуг з тимчасового розміщування і організації харчування, характеристика його основних елементів: попит, пропозиція, ціна, конкуренція. Суб'єкти ринку послуг з тимчасового розміщування і організації харчування. Ємність ринку послуг з тимчасового розміщування і організації харчування: поняття, методика визначення.

Особливості функціонування ринку послуг з тимчасового розміщування і організації харчування в Україні.

Інфраструктура ринку послуг з тимчасового розміщування і організації харчування, економічні відносини готелів і ресторанів з підприємствами інфраструктури ринку.

Характеристика сучасного стану та тенденцій розвитку ринку послуг з тимчасового розміщування і організації харчування в Україні.

Поняття споживання. Особливості споживання послуг з тимчасового розміщування і організації харчування. Особливості пропозиції послуги готелів і продукції ресторанів на ринку та її форми. Основні фактори, що впливають на обсяг пропозиції продукту готелів і ресторанів на ринку послуг з тимчасового розміщування і організації харчування.

Сутність та особливості попиту на ринку послуг з тимчасового розміщування і організації харчування. Види споживчого попиту. Фактори, що впливають на попит на ринку послуг з тимчасового розміщування і організації харчування, кількісна оцінка їх впливу.

Еластичність попиту на послуги готелів і продукцію ресторанів по ціні: методика оцінки та характеристика. Методи оцінки ступеня задоволення попиту на послуги готелів і продукцію ресторанів. Методи прогнозування попиту на послуги готелів і продукцію ресторанів.

Характеристика підприємств з надання послуг тимчасового розміщування й організації харчування як суб'єктів та об'єктів економічних відносин. Діяльність готелів та інших засобів тимчасового розміщування, діяльність із забезпечення стравами і напоями (ресторанів, підприємств з надання послуг мобільного харчування) відповідно до КВЕД-2010 (Секція I).

Поняття економічного середовища функціонування готелів і ресторанів. Чинники економічного середовища: доходи населення, рівень інфляції, коливання курсів валют, рівень безробіття, податкова політика та ін., їх взаємозв'язок.

Умови функціонування підприємств з надання послуг тимчасового розміщування й організації харчування. Правове забезпечення економічної діяльності готелів і ресторанів. Загальна характеристика основних законодавчих і нормативних актів України, що регулюють економічну діяльність підприємств з надання послуг тимчасового розміщування й організації харчування.

Законодавчі основи і основні принципи діючого механізму економічного регулювання діяльності готелів і ресторанів. Характеристика основних форм та рівнів економічного регулювання ринку послуг тимчасового розміщування й організації харчування.

Фінансова та валютна політика підприємств з надання послуг тимчасового розміщування й організації харчування, їх впливу на збільшення обсягів надходжень до державного бюджету.

Показники оцінки обсягу пропозиції підприємств з надання послуг тимчасового розміщування. Показники обсягу реалізації послуг підприємств з надання послуг тимчасового розміщування.

Сутність експлуатаційної програми готелів як плану з надання основних та додаткових готельних послуг. Місце експлуатаційної програми в системі планів розвитку підприємства з надання послуг тимчасового розміщування, їх взаємозв'язок та взаємозалежність у процесі управління економічною діяльністю готелів. Зміст та методика розрахунку показників експлуатаційної програми підприємств з надання послуг тимчасового розміщування.

Поняття, цілі та завдання управління обсягом реалізації послуг підприємств з надання послуг тимчасового розміщування. Структурно-логічна схема процесу управління обсягом реалізації послуг та характеристика змісту окремих етапів робіт.

Методичний інструментарій та порядок проведення аналізу показників експлуатаційної програми підприємств з надання послуг тимчасового розміщування.

Інформаційна база даних та джерела її формування. Оцінка зовнішніх та внутрішніх факторів впливу на показники виконання експлуатаційної програми підприємств з надання послуг тимчасового розміщування.

Методика розробки експлуатаційної програми підприємств з надання послуг тимчасового розміщування на прогностичний період з урахуванням сезонності попиту та інших факторів. Методика розрахунку планової пропускної спроможності готелів та коефіцієнта завантаженості на плановий період. Особливості планування обсягу основних і додаткових готельних послуг. Визначення обсягу надання послуг у точці беззбиткової діяльності, мінімальної та нормальної рентабельності.

Реконструкція експлуатаційної програми відповідно до стратегії розвитку підприємства.

Товарооборот як економічна категорія та економічний показник. Економічна суть товарообороту ресторанів, його види, склад та структура. Поняття ресторанного продукту. Склад та структура ресторанного продукту, характеристика його складових.

Вихідні передумови, цілі та завдання управління товарооборотом ресторану. Принципи управління товарооборотом ресторану. Структурно-логічна модель управління товарооборотом та характеристика змісту окремих етапів управлінського процесу. Інформаційна база даних та джерела її формування.

Методичний інструментарій та порядок проведення аналізу динаміки та структури роздрібного товарообороту. Фактори, що визначають обсяги, структуру та перспективи розвитку товарообороту підприємств з надання послуг організації харчування.

Методи планування товарообороту ресторану, обґрунтування обсягу товарообороту на плановий період. Характеристика основних методів планування товарообороту підприємств з надання послуг організації харчування: їх сутність, переваги, недоліки, інформаційне забезпечення, застосування. Методичні підходи до визначення необхідного, можливого та ресурсозабезпеченого обсягу товарообороту підприємства з надання послуг організації харчування (виходячи з наявних трудових, товарних та матеріальних ресурсів) відповідно до стратегії підприємства.

Економічна характеристика виробничої діяльності ресторану. Зміст виробничої програми підприємства з надання послуг організації харчування. Інформаційне забезпечення розробки виробничої програми. Методика розробки виробничої програми ресторану.

Поняття економічних ресурсів і ресурсного потенціалу готелів і ресторанів. Складові частини ресурсного потенціалу та взаємозв'язок у процесі надання послуги готелів і продукцію ресторанів. Форми економічного взаємозв'язку окремих елементів ресурсного потенціалу готелів і ресторанів. Особливості використання ресурсного потенціалу готелів і ресторанів.

Ефективність використання окремих видів ресурсів готелів і ресторанів. Основні напрямки підвищення ефективності ресурсного потенціалу готелів і ресторанів.

Суть та основні елементи матеріально-технічної бази готелів і ресторанів. Економічна сутність матеріальних ресурсів готелів і ресторанів, їх систематизація. Основні елементи матеріальних ресурсів: оборотні та необоротні матеріальні активи. Поняття матеріальних запасів готелів, їх систематизація. Сутність матеріальних запасів ресторанів, особливості формування запасів у сфері з надання послуг з організації харчування.

Види, оцінка, особливості відтворення вартості основних засобів готелів і ресторанів. Амортизація як інструмент фінансування відтворення основних засобів: поняття, методи нарахування.

Показники оцінки забезпеченості готелів і ресторанів оборотними та необоротними матеріальними активами. Фактори, що впливають на загальну потребу готелів в матеріально-технічних ресурсах: площа приміщень, місткість готелю, обсяг наданих людино-днів, види та обсяги ремонтних і експлуатаційно-господарських робіт та ін.

Методика розрахунку потреби в матеріалах для експлуатаційних потреб, матеріалів для поточного і капітального ремонтів, палива, води, електроенергії готелів. Методи розрахунку потреби в матеріальних запасах підприємств з надання послуг організації харчування

Планування надходження матеріальних запасів готелів і ресторанів. Продуктовий баланс ресторану, його показники. Планування матеріально-технічного забезпечення діяльності готелів і ресторанів.

Нематеріальні ресурси як складова частина ресурсного потенціалу підприємств з надання послуг тимчасового розміщування й організації харчування. Відмінні риси нематеріальних ресурсів.

Складові нематеріальних активів готелів і ресторанів: права, що з'являються унаслідок володіння підприємством; права, що виникають унаслідок володіння підприємством об'єктами авторського права (комп'ютерні програми, бази даних); права на використання створених на підприємстві нетрадиційних об'єктів інтелектуальної власності (раціоналізаторських пропозицій, ноу-хау, рецептур фірмових страв); права на користування земельними ділянками та природними ресурсами; ліцензії на здійснення певних видів діяльності.

Характеристика окремих видів нематеріальних ресурсів готелів і ресторанів. Ліцензія як дозвіл займатися певним видом діяльності протягом певного строку за обумовлену винагороду. Поняття, умови застосування, показники економічної ефективності придбання (реалізації) франшизи.

Основні етапи оцінки вартості нематеріальних активів. Характеристика основних методів оцінки вартості нематеріальних активів готелів і ресторанів.

Особливості праці на підприємствах з надання послуг тимчасового розміщування й організації харчування. Суспільне значення праці працівників готелів і ресторанів.

Класифікація трудових ресурсів готелів і ресторанів. Джерела формування трудових ресурсів. Ринок праці як основне джерело формування трудових ресурсів готелів і ресторанів. Соціальні гарантії працівникам готелів і ресторанів.

Цілі та завдання управління трудовими ресурсами готелів і ресторанів.

Показники оцінки продуктивності праці працівників готелів і ресторанів. Особливості визначення та оцінки рівня продуктивності праці в готелях і ресторанах. Фактори, що обумовлюють рівень та можливості зростання продуктивності праці в готелях і ресторанах. Ефективність використання трудових ресурсів в готелях і ресторанах. Основні напрямки підвищення ефективності використання трудових ресурсів в готелях і ресторанах.

Організація матеріального стимулювання праці працівників в готелях і ресторанах. Принципи стимулювання праці та їх використання в готелях і ресторанах.

Форми і системи оплати праці, що застосовуються в готелях і ресторанах: їх сутність, переваги та недоліки. Принципи вибору форм та систем організації заробітної плати. Особливості змісту і організації виплат за різними преміальними системами.

Методичний інструментарій, порядок проведення економічного аналізу формування та використання трудових ресурсів, фонду оплати праці в готелях і ресторанах.

Порядок розробки плану з праці в готелях і ресторанах. Структурно-логічна схема розробки плану з праці та характеристика змісту окремих етапів роботи.

Планування потреби в трудових ресурсах готелів і ресторанів. Забезпечення взаємозв'язку програми розвитку трудових ресурсів з основними показниками діяльності готелів і ресторанів. Методи планування чисельності персоналу в готелях і ресторанах в цілому та по окремих категоріях персоналу.

Сутнісні характеристики капіталу як перетвореної форми фінансових ресурсів готелів і ресторанів. Особливості складу капіталу готелів і ресторанів та характеристика їх окремих складових. Джерела формування капіталу готелів і ресторанів. Кругообіг фінансових ресурсів підприємства в перебігу формування його капіталу.

Власний капітал підприємства: склад, класифікація, функції, відмітні особливості. Особливості формування у залежності від основних характеристик готелів і ресторанів. Позиковий капітал підприємства: склад, класифікація, функції, відмітні особливості. Особливості формування в залежності від основних характеристик готелів і ресторанів

Кредитування як механізм формування позикового капіталу підприємства. Особливості, форми та інструменти банківського та небанківського кредитування підприємства.

Методичний інструментарій та порядок проведення економічного аналізу процесу формування та використання фінансових ресурсів готелів і ресторанів.

Цілі та завдання управління фінансовими ресурсами готелів і ресторанів.

Особливості складу поточних витрат готелів і ресторанів. Класифікація поточних витрат підприємств з надання послуг тимчасового розміщування й організації харчування.

Поняття собівартості продукції і послуг та порядок їх обчислення. Методичні інструменти аналізу поточних витрат готелів і ресторанів. Фактори, що впливають на формування поточних витрат підприємств з надання послуг тимчасового розміщування й організації харчування. Шляхи раціоналізації складу витрат підприємства. Обґрунтування планового обсягу поточних витрат готелів і ресторанів.

Калькулювання продукції та послуг готелів і ресторанів. Кошторис поточних витрат: поняття, склад та методика складання.

Резерви оптимізації поточних витрат готелів і ресторанів.

Система і класифікація цін на послуги готелів і продукцію ресторанів. Особливості державного регулювання цін в Україні на сучасному етапі та його вплив на ціноутворення на підприємствах з надання послуг тимчасового розміщування й організації харчування. Співвідношення регульованих та вільних ринкових цін на послуги готелів і ресторанів.

Види цін на послуги готелів і продукцію ресторанів. Суть та склад ціни надання послуг з тимчасового розміщування й організації харчування. Комплексність ціни послуг з тимчасового розміщування й організації харчування. Склад ціни на окремі види послуги готелів і продукцію ресторанів. Структура ціни послуг з тимчасового розміщування й організації харчування на одного споживача. Поняття та структура відпускної вартості надання послуг з тимчасового розміщування й організації харчування.

Складові елементи роздрібної ціни послуг з організації харчування та додаткових послуг готелів. Визначення повної собівартості, прибутку та податку на додану вартість у складі роздрібної ціни на додаткові послуги. Фактори, що впливають на їх величину.

Комерційні знижки і надбавки до роздрібних цін та умови їх застосування. Моделювання і калькулювання ринкових цін на основні, додаткові та спеціалізовані послуги готелів і ресторанів.

Формування цін на послуги тимчасового розміщування й організації харчування на національному та міжнародному ринках.

Склад доходів від реалізації послуг з тимчасового розміщування й організації харчування. Джерела отримання та види доходів від реалізації послуг з тимчасового розміщування й організації харчування.

Методичний інструментарій та порядок проведення економічного аналізу обсягу реалізації послуг на підприємствах з надання послуг тимчасового розміщування й організації харчування. Інформаційна база аналізу доходів та джерела її формування. Оцінка зовнішніх та внутрішніх факторів, що обумовлюють зміни обсягу та структури реалізації продукту готелів і ресторанів. Оцінка сезонності та ритмічності реалізації послуг готелів і ресторанів.

Методика планування доходів від реалізації послуг з тимчасового розміщування й організації харчування на прогностичний період. Резерви підвищення доходів підприємств з надання послуг тимчасового розміщування й організації харчування.

Види та класифікація фінансових результатів діяльності готелів і ресторанів. Місце прибутку в системі економічних показників діяльності готелів і ресторанів. Джерела

утворення прибутку підприємств з надання послуг тимчасового розміщування й організації харчування. Механізм формування чистого прибутку готелів і ресторанів у взаємозв'язку з основними видами їх діяльності.

Напрями розподілу та використання чистого прибутку готелів і ресторанів. Система показників, що характеризують процеси формування та розподілу прибутку готелів і ресторанів.

Методичний інструментарій та послідовність аналізу фінансових результатів готелів і ресторанів. Резерви зростання прибутку готелів і ресторанів. Методика їх оцінки.

Рентабельність та методи її розрахунку.

Обґрунтування фінансових результатів готелів і ресторанів на плановий період: завдання та методичний інструментарій.

Роль оподаткування в сфері послуг з тимчасового розміщування й організації харчування

Класифікація податків та обов'язкових платежів, що сплачують підприємства з надання послуг тимчасового розміщування й організації харчування.

Характеристика особливостей оподаткування готелів і ресторанів, бази оподаткування, податкових ставок, пільг та термінів сплати кожного виду податкового платежу в готелях і ресторанах. Спрощена система оподаткування: її сутність та механізм сплати єдиного податку.

Вихідні передумови розробки податкової політики готелів і ресторанів. Структурно-логічна схема процесу управління сплатою податкових платежів та характеристика змісту окремих його етапів.

Методичний інструментарій та порядок проведення аналізу сплати податкових платежів в готелях і ресторанах. Інформаційна база аналізу податків та зборів. Характеристика інструментарію окремих етапів аналізу податкових платежів.

Формування податкової політики готелів і ресторанів. Методика визначення планового обсягу сплати окремих видів податкових платежів готелів і ресторанів.

Напрями мінімізації обсягу податкових платежів як джерело фінансування розвитку готелів і ресторанів.

Види інвестицій в готелях і ресторанах. Реальні, фінансові та інноваційні інвестиції в сфері надання послуг з тимчасового розміщування й організації харчування. Особливості формування інвестиційних ресурсів готелів і ресторанів. Визначення потреби в інвестиційних ресурсах для здійснення реальних та фінансових інвестицій. Класифікація джерел формування інвестиційних ресурсів готелів і ресторанів. Характеристика основних форм реальних інвестицій.

Основні джерела фінансування інвестиційної діяльності в сфері надання послуг з тимчасового розміщування й організації харчування: власні, позикові, залучені, бюджетні. Порядок і етапи розробки плану інвестиційної діяльності готелів і ресторанів. Сутність та форми реальних інвестицій в сфері надання послуг з тимчасового розміщування й організації харчування. Принципи та вихідні передумови, методи аналізу та планування капіталовкладень суб'єктів діяльності з надання послуг тимчасового розміщування й організації харчування. Особливості визначення економічної ефективності реальних інвестицій. Порядок розрахунків показників чистого приведенного доходу, індексу дохідності, внутрішньої норми дохідності, терміну окупності реальних інвестицій та інших.

Суть і форми довгострокових фінансових інвестицій в сфері надання послуг з тимчасового розміщування й організації харчування. Особливості та критерії формування довгострокових фінансових інвестицій підприємств у цінні папери. Методи визначення ефективності довгострокових фінансових вкладень (у акції, облігації, інші цінні папери).

Перелік питань, що виносяться на фахове вступне випробування (співбесіду)

Розділ 1. ГОТЕЛЬНА СПРАВА

1. Готельна справа як складова розвитку економіки країни та туризму.
2. Сутність готельних послуг у системі туристичного обслуговування.
3. Історія розвитку світової готельної справи.
4. Розвиток готельної справи в Україні як центру торговельних шляхів.
5. Нормативно-правова база діяльності готельних підприємств в Україні. Типізація готельних підприємств.
6. Основні вимоги до готелів: умови для ночівлі, організації харчування та побутового обслуговування.
7. Функціональні вимоги до готельних підприємств ділового призначення. Курортні готелі – їх призначення і характеристика.
8. Функціональні особливості туристично-екскурсійних готелів.
9. Функціональні особливості туристично-спортивних готелів.
10. Функціональні особливості готелів для сімейного відпочинку.
11. Характеристика особливостей сервісу у лікувально-оздоровчих готельних підприємствах.
12. Функціональні особливості транзитних готельних підприємств.
13. Характеристика найбільш розповсюджених систем класифікації готельних підприємств.
14. Стандарти якості готельних послуг.
15. Уніфіковані вимоги до всіх типів готелів, їх характеристика.
16. Класифікація готельних підприємств з урахуванням мінімальних вимог до певної категорії.
17. Категоризація номерного фонду.
18. Характеристика основних вимог до готелів категорій від ***** до * зірок.
19. Розподіл приміщень готельного підприємства на функціональні групи.
20. Технологічні цикли прибиральних робіт.
21. Основні вимоги до поведінки обслуговуючого персоналу при проведенні прибиральних робіт.
22. Вимоги до дезінфікуючих, миючих, чистячих, освіжаючих та ін. засобів, що використовуються під час прибиральних робіт.
23. Особливості організації роботи служби прийому і розміщення готельних господарств.
24. Сутність технологічного процесу виробництва готельних послуг – «прибуття – проживання – виїзд».
25. Культура поведінки працівників готелю.
26. Завдання, зміст і основні напрямки організації діяльності допоміжних служб готелів.
27. Професійно-кваліфікаційна структура працівників.
28. Правила складання та види графіків виходу на роботу працівників.
29. Робочий час у готельному підприємстві. Режим праці і відпочинку організаційних підрозділів персоналу готельного підприємства: адміністрації та менеджерів вищої ланки, обслуговуючого персоналу, спеціалістів, технічного персоналу.
30. Фактичний і проєктований баланс витрат робочого часу, основні його складові частини.

Розділ 2. РЕСТОРАННА СПРАВА

1. Ресторанне господарство як складова індустрії гостинності, сучасний стан і перспективи розвитку ресторанного господарства в Україні.
2. Характеристика типів закладів ресторанного господарства.

3. Характеристика і класифікація закладів ресторанного господарства за видами економічної діяльності
4. Загальні принципи функціонування закладів ресторанного господарства.
5. Послуги, що надають заклади ресторанного господарства і їх характеристика, загальні вимоги до них та їх класифікація.
6. Склад матеріально-технічної бази для організації процесу обслуговування в закладах ресторанного господарства різних типів та форм власності.
7. Характеристика і вимоги до торговельних приміщень, залів, торговельного устаткування.
8. Види і класифікація меблів, способи її розміщення в залах закладів.
9. Характеристика столового посуду, наборів, скла, столової білизни та інших предметів сервірування в залежності від їх функціонального призначення. Правила підготовки приміщень, устаткування, інвентарю, столового посуду, наборів, білизни тощо до обслуговування.
10. Вимоги до обслуговуючого персоналу та правила підготовки персоналу до обслуговування.
11. Види сервірування та правила його здійснення в залежності від події та виду обслуговування.
12. Види і методи обслуговування споживачів, їх класифікація і характеристика.
13. Загальні вимоги до обслуговування споживачів у різних типах закладів ресторанного господарства.
14. Техніка обслуговування споживачів у закладах ресторанного господарства з методом обслуговування споживачів офіціантами.
15. Послідовність і загальні правила подавання страв і напоїв у закладах ресторанного господарства.
16. Характеристика асортименту страв в групах страв.
17. Правила подавання страв, дотримання температурного режиму, використання персоналу та застосування різних засобів аттрактивності.
18. Класифікація бенкетів та прийомів за різними ознаками.
19. Особливості обслуговування учасників під час презентацій, ділових зустрічей, заходів поза межами закладів ресторанного господарства.
20. Види основних дипломатичних прийомів і їх характеристика.
21. Сутність кейтерингового обслуговування.
22. Фудінг та його різновиди.
23. Організація обслуговування учасників з'їздів, конференцій, фестивалів, форумів тощо.
24. Організація обслуговування споживачів у закладах ресторанного господарства готелів та інших місць розміщення.
25. Організація харчування і обслуговування іноземних туристів у закладах ресторанного господарства готелів та у дорозі.
26. Обслуговування учасників спортивних змагань. Організація харчування глядачів.
27. Обслуговування споживачів у місцях масового відпочинку, видовищних закладах, садово-парковій зоні міста.
28. Торговельні і торговельно-розважальні комплекси та організація харчування і дозвілля на їх території.
29. Організація виробництва продукції ресторанного господарства в закладах ресторанного господарства різних типів.
30. Напрями в організації роботи й технічному оснащенні виробничих приміщень («відкрита кухня», «кухня-вітрина», виробничі приміщення закладів формату «фрі-фло», «фудкортів», торговельних центрів тощо).
31. Загальні вимоги до організації роботи у виробничих приміщеннях закладів ресторанного господарства.

32. Суть та основні функції оперативного планування виробництва у закладах ресторанного господарства.
33. Види кулінарної продукції в закладах ресторанного господарства і їх характеристика.
34. Виробнича програма закладу ресторанного господарства та порядок її складання.
35. Види меню, їх характеристика та класифікація за різними ознаками.
36. Основні принципи організації роботи і робочих місць заготівельних цехів: м'ясного, рибного, птахо-гомілкового, овочевого, цеху доробки напівфабрикатів та обробки зелені.
37. Організація випуску готових до споживання страв, виробів і напоїв у закладах ресторанного господарства з повним виробничим циклом та доготівельних закладах.
38. Організація роботи спеціалізованих цехів у закладах ресторанного господарства: борошняний і кондитерський цехи.
39. Структура виробництва, організація роботи і робочих місць з підготовки сировини та виконання технологічних операцій з виготовлення напівфабрикатів та готових виробів.
40. Загальна схема організаційно-технологічного процесу виробництва борошняних кулінарних та кондитерських виробів.
41. Складання виробничої програми цехів, підбір і розрахунок кількості професійно-кваліфікаційного складу робітників цехів і розподіл комплексу робіт між ними.
42. Організація реалізації готової продукції у закладах ресторанного господарства.
43. Організація роботи допоміжних підрозділів: буфетів, хліборізки, мийної кухонного та столового посуду.
44. Дотримання вимог санітарії й гігієни під час виробництва готової до споживання продукції у виробничих цехах закладів ресторанного господарства.
45. Характеристика основних видів, форм і джерел постачання закладів ресторанного господарства.
46. Організація продовольчого постачання у заклади ресторанного господарства.
47. Характеристика системи матеріально-технічного забезпечення закладів ресторанного господарства.
48. Види транспорту для доставки продукції у заклади ресторанного господарства, вимоги до нього.
49. Види й структура складських приміщень, вимоги до них.
50. Класифікація тари, її характеристика. Організаційно-технічні та економічні заходи зі скорочення втрат по тарі.

Розділ 3. ЕКОНОМІКА ГОТЕЛІВ І РЕСТОРАНІВ

1. Тимчасове розміщування туристів як вид економічної діяльності.
2. Організація харчування як вид економічної діяльності.
3. Функції підприємства з надання послуг тимчасового розміщування.
4. Функції підприємства з надання послуг організації харчування.
5. Основні показники, що характеризують соціально-економічне значення і розвиток підприємств з надання послуг тимчасового розміщування й організації харчування.
6. Поняття ринку послуг з тимчасового розміщування і організації харчування, характеристика його основних елементів
7. Інфраструктура ринку послуг з тимчасового розміщування і організації харчування.
8. Характеристика сучасного стану та тенденцій розвитку ринку послуг з тимчасового розміщування і організації харчування в Україні.
9. Особливості споживання послуг з тимчасового розміщування і організації харчування.
10. Сутність та особливості попиту на ринку послуг з тимчасового розміщування і організації харчування.

11. Характеристика підприємств з надання послуг тимчасового розміщування й організації харчування як суб'єктів та об'єктів економічних відносин.
12. Поняття економічного середовища функціонування готелів і ресторанів.
13. Умови функціонування підприємств з надання послуг тимчасового розміщування й організації харчування.
14. Законодавчі основи і основні принципи діючого механізму економічного регулювання діяльності готелів і ресторанів.
15. Фінансова та валютна політика підприємств з надання послуг тимчасового розміщування й організації харчування.
16. Показники оцінки обсягу пропозиції та реалізації підприємств з надання послуг тимчасового розміщування.
17. Сутність експлуатаційної програми готелів як плану з надання основних та додаткових готельних послуг.
18. Особливості планування обсягу основних і додаткових готельних послуг.
19. Економічна суть товарообороту ресторанів, його види, склад та структура.
20. Економічна характеристика виробничої діяльності ресторану.
21. Поняття економічних ресурсів і ресурсного потенціалу готелів і ресторанів.
22. Ефективність використання окремих видів ресурсів готелів і ресторанів.
23. Суть та основні елементи матеріально-технічної бази готелів і ресторанів.
24. Планування надходження матеріальних запасів готелів і ресторанів.
25. Нематеріальні ресурси як складова частина ресурсного потенціалу підприємств з надання послуг тимчасового розміщування й організації харчування.
26. Особливості праці на підприємствах з надання послуг тимчасового розміщування й організації харчування.
27. Класифікація трудових ресурсів готелів і ресторанів та джерела їх формування.
28. Показники оцінки продуктивності праці працівників готелів і ресторанів.
29. Принципи стимулювання праці та їх використання в готелях і ресторанах.
30. Форми і системи оплати праці, що застосовуються в готелях і ресторанах: їх сутність, переваги та недоліки.
31. Планування потреби в трудових ресурсах готелів і ресторанів.
32. Сутнісні характеристики капіталу як перетвореної форми фінансових ресурсів готелів і ресторанів.
33. Кредитування як механізм формування позикового капіталу підприємства.
34. Цілі та завдання управління фінансовими ресурсами готелів і ресторанів.
35. Поняття собівартості продукції і послуг та порядок їх обчислення.
36. Система і класифікація цін на послуги готелів і продукцію ресторанів.
37. Види та класифікація фінансових результатів діяльності готелів і ресторанів.
38. Рентабельність та методи її розрахунку.
39. Роль оподаткування в сфері послуг з тимчасового розміщування й організації харчування
40. Види інвестицій в готелях і ресторанах.

СПИСОК РЕКОМЕНДОВАНИХ ДЖЕРЕЛ

1. Архіпов В.В. Організація ресторанного господарства: навч. посіб. для студ. вищ. навч. закл. / В.В. Архіпов. – Київ: Центр навч. літ.; Інкос, 2007. – 279 с.
2. Безупречный сервис: книга о том, как привлечь и удержать гостей / пер. с англ. С. Прокофьева. – М.: Ресторанные ведомости, 2005. – 288 с.
3. Бойко М.Г. Організація готельного господарства: ел. підруч. / М.Г. Бойко, Л.М. Гопкало. – Київ: Київ. нац. торг.-екон. ун-т, 2015. – 501 с.
4. Бойчик І.М. Економіка підприємства: навч. посіб. / І.М. Бойчик. – Київ: Атіка, 2007. – 528 с.
5. Господарський кодекс// Відомості Верховної Ради. – 2003. – №№ 18, 19–20, 21–22. – Ст. 144. – Режим доступу : www.zakon1.rada.gov.ua
6. ДСТУ 4268:2003 «Послуги туристичні. Засоби розміщення. Загальні вимоги» (чинний від 01.07.2004)
7. ДСТУ 4269:2003 «Послуги туристичні. Класифікація готелів» (чинний від 01.07.2004)
8. ДСТУ 4281:2004 Заклади ресторанного господарства. Класифікація. – Київ: Держспоживстандарт України, 2004.
9. ДСТУ 4527:2006 «Послуги туристичні. Засоби розміщення. Терміни та визначення» (чинний від 01.10.2006)
10. Ефимова О.П. Экономика гостиниц и ресторанов / О.П. Ефимова, А.И. Ефимова; под ред. Н.И. Кабушкина. – Минск: Новое знание, 2004. – 392 с.
11. Кобяк М.В. Методический подход к оценке влияния франчайзинга на эффективность деятельности гостиничных предприятий / М.В. Кобяк, М.Ю. Лайко // Российское предпринимательство. – 2013. – № 2 (224). – с. 150-156. – Режим доступу: www.creativeconomy.ru/articles/27928/
12. Котова М.А. Обслуживание по протоколу / М.А. Котова. – М.: Вече, 2007. – 240 с.
13. Лук'янов В.О. Організація готельно-ресторанного обслуговування : навч. посіб. / В.О. Лук'янов, Г.Б. Мунін. – Київ: Кондор, 2012. – 346 с.
14. Мальська М.П. Готельний бізнес: теорія та практика : підручник / М.П. Мальська, І.Г. Пандяк. – Київ : Центр навч. літ., 2012.
15. Методичні рекомендації з формування складу витрат та порядку їх планування в торговельній діяльності // Вісник КНТЕУ. – 2002. – № 6. – С. 55–111.
16. Міска В.Г. Економіка підприємства ресторанного господарства: Опорний конспект лекцій / В.Г. Міска, С.П. Гаврилук. – Київ : Київ. нац. торг.-екон. ун-т, 2009. – 122 с.
17. Нечаюк Л.І., Телеш І.О. Готельно-ресторанний бізнес: менеджмент: навч. посіб. для студ. вищ/ навч. закл. / Київський національний ун-т культури і мистецтв. – Київ: Центр навч. літ., 2003. – 346 с.
18. Національні стандарти бухгалтерського обліку в Україні: Закон. Положення. Інструкції: зб. норм.-прав. Актів / упоряд. Д.О. Горлов, І.В. Шпак. – Київ: Хрінком Інтер, 2000. – 232 с.
19. Організація обслуговування у підприємствах ресторанного господарства: підручник для ВУЗів / за ред. Н.О. П'ятницької. – Київ: Центр навч. літ., 2011.
20. Особливості ресторанного сервісу. Обслуговування іноземних туристів: навч. посіб. / Л.О. Радченко, О.В. Новікова, Л.Д. Льовшина та ін. – Харків: Світ книг, 2012. – 288 с.
21. Проектування закладів ресторанного господарства: навч. посіб. / за ред. А.А. Мазаракі. – Київ: Київ. нац. торг.-екон. ун-т, 2010. – 307 с.
22. Проектування закладів ресторанного господарства: навч. посіб. / за заг. ред. А.А. Мазаракі. – Київ: Київ. нац. торг.-екон. ун-т, 2008. – 340с.
23. Проектування закладів ресторанного господарства: навч. посіб. / за заг. ред. А.А. Мазаракі. – 2-ге вид. – Київ: Київ. нац. торг.-екон. ун-т, 2010. – 340 с.

24. Проектування готелів: навч. посіб. / за заг. ред. А.А. Мазаракі. – Київ: Київ. нац. торг.-екон. ун-т, 2012. – 340 с.
25. Проектування курортів: посібник / за заг. ред. А.А. Мазаракі. – Київ: Київ. нац. торг.-екон. ун-т, 2014.
26. Про інвестиційну діяльність: Закон України від 18.09.91 №1560-XII зі змінами. – Режим доступу: www.zakon1.rada.gov.ua
27. Податковий кодекс України. Прийнятий Верховною Радою України від 02.12.2010 № 2755-VI. – Режим доступу: <http://search.ligazakon.ua>
28. Про оплату праці: Закон України від 11.07.2002 № 96-IV □□ Відомості Верховної Ради. – 2002. – № 41. – Режим доступу : www.zakon1.rada.gov.ua
29. Про внесення змін до Закону України «Про туризм»: Закон України // Турист. вісн. – 2004. – № 1. – Режим доступу: www.zakon1.rada.gov.ua
30. Положення (стандарт) бухгалтерського обліку 15 «Дохід»: Наказ М-ва фінансів України від 29.11.99 № 290 зі змінами.
31. Положення (стандарт) бухгалтерського обліку 16 «Витрати»: Наказ М-ва фінансів України від 31.12.99 № 318 зі змінами.
32. Пуцентейло П.Р. Економіка і організація туристично-готельного підприємництва : навч. посіб. / П.Р. Пуцентейло. – Київ: Центр навч. літ., 2007. – 344 с.
33. Розметова О.Г. Організація готельного господарства: підручник / О.Г. Розметова, Т.Л. Мостенська, Т.В. Влодарчик. – Кам'янець-Подільський: Абетка, 2014. – 432 с.
34. Сало Я.М. Організація обслуговування населення на підприємствах харчування / Я.М. Сало. – Львів: Афіша, 2004.
35. Сокол Т.Г. Організація обслуговування в готелях і туристичних комплексах / Т.Г. Сокол. – Київ: Альтерпрес, 2009. – 447 с.
36. Ткаченко Т.І. Економіка готельного господарства і туризму: навч. посіб. / Т.І. Ткаченко, С.П. Гаврилюк. – Київ: Київ. нац. торг.-екон. ун-т, 2005.
37. Ткаченко Т.І. Економіка готельного та ресторанного господарства: опор. конспект лекцій / Т.І. Ткаченко, В.Г. Міска, О.О. Каролоп. – Київ: Київ. нац. торг.-екон. ун-т, 2006. – 193с.
38. Туризм и гостиничное хозяйство: учеб. для студ. вузов / О.А. Агеева, Д.Н. Акуленок, Н.М. Васильев, Ю.Л. Васянин; под ред. А.Д. Чудновского. – М.: Тандем; Экмос, 2001.
39. Туризм и гостиничное хозяйство: учеб. для студ. вузов, обучающихся по специальности «Менеджмент»: 2-е изд., перераб. и доп. / под ред. А.Д. Чудновского. – М.: Юркнига, 2003.
40. Усов В.В. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания / В.В. Усов. – М.: АСАДЕМА, 2004.
41. Федцов В.Г. Культура ресторанного обслуживания: учеб. пособие / В.Г. Федцов. – М.: Дашков и К°, 2009.
42. Филипповский Е.Е. Экономика и организация гостиничного хозяйства / Е.Е. Филипповский, Л.В. Шмарова. – М.: Финансы и статистика, 2003.
43. Экономика предприятия: учеб. для вузов / В.Я. Горфинкель, Е.М. Купряков, В.А. Швандар, Д.В. Швандар ; под ред. В.Я. Горфинкеля, В.А. Швандара. – 3-е изд., перераб. и доп. – М.: Юнити-Дана, 2003.

5. Критерії оцінювання фахового вступного випробування

Рівень знань оцінюється за 200-бальною шкалою.

	Шкала рейтингу (кількість балів)	Параметри оцінювання
Склав	190-200	Дана правильна відповідь, яка містить пояснення та обґрунтування понять і визначень щодо організації процесів обслуговування на підприємствах готельно-ресторанного бізнесу
	178-189	Дана правильна відповідь, яка містить пояснення та обґрунтування всіх ключових моментів питання, але деякі з положень розкриті недостатньо
	164-177	Надано відповідь, яка містить пояснення та обґрунтування деяких моментів питання, але основні моменти визначено не точно. Наявність 1-2 негрубих помилок та неточностей, які не змінили сутності відповіді на питання
	141-163	Дана відповідь, яка містить неточне знання є помилки у поясненнях
	131-140	Дана відповідь, яка не містить точних знань, суть питання розкрита досить поверхнево, є суттєві помилки у поясненнях
	129-130	Вступник має фрагментарні знання з програмного матеріалу
	100-128	Відповіді на запитання не правильні, висновки не вірні або відсутні
Не склав	0-99	Вступник повністю не знає програмного матеріалу