

Програма фахового вступного екзамену є нормативним документом для контролю рівня знань абітурієнтів, які вступають на освітню програму «Індустрія гостинності» спеціальності 241 Готельно-ресторанна справа на другий (магістерський) рівень вищої освіти. Програма складається з питань за базовими дисциплінами циклу професійної підготовки, критеріїв оцінювання, а також рекомендованої літератури.

«Готельна справа». Теоретичні засади сфери гостинності. Основні детермінанти сфери обслуговування: послуга, соціально-культурні послуги, матеріальні послуги, нематеріальні послуги, процес обслуговування. Модель гостинності в системі «гість – послуга – середовище гостинності». Поняття обслуговування – діяльність виконавця при посередньому контакті зі споживачем послуги. Компоненти та механізм функціонування ринку послуг гостинності як складової туристського ринку. Умови, критерії та ознаки сегментації ринку готельних послуг. Понятійний апарат індустрії гостинності: послуга, сфера послуг, обслуговування, рівень комфорту, місткість номерного фонду, гостинність, процес обслуговування, тривалість перебування гостей. Історія виникнення та розвитку готельної справи. Передумови розвитку готельної справи у різні історичні періоди: стародавній (IV тис. до н. е. – 476 р. н. е.); епоха середньовіччя (V – XV ст.); новий час (XVI ст. – початок XX ст.). Взаємозв'язок розвитку туризму з розвитком готельного господарства. Вплив науково-технічного прогресу на розвиток туризму і засобів розміщення. Туризм як основа сучасної індустрії гостинності. Готельна база світу за регіонами: Африка, Америка, Східна Азія і район Тихого океану, Європа, Близький Схід; залежність її від тенденцій розвитку туризму. Найбільші готельні об'єднання світу: готельні корпоративні компанії, незалежні готельні компанії, компанії, що спеціалізуються на наданні управлінських послуг. Історія розвитку готельної справи України. Сучасний стан розвитку готельного бізнесу в Україні. Основні напрямки удосконалення організації роботи готельного господарства України. Нормативно-правова база діяльності підприємств готельного господарства в Україні, створення технологічних і соціальних нормативів впровадження сучасних готельних технологій. Визначення типу готельного підприємства; визначення та присвоєння категорії; вимоги до організації (технічне оснащення, технологічний процес, якість) надання основних та додаткових послуг; правила користування готелями. Нормативно-правові документи в готельній сфері: міждержавні стандарти, нормативно-правові і нормативно-експлуатаційні документи, класифікаційні стандарти, декрети Кабінету Міністрів України, Правила користування готелями і надання готельних послуг в Україні.

Фактори типізації готельних підприємств: місцезнаходження, основне призначення, строк перебування, режим експлуатації, рівень обслуговування, обслуговуючий контингент, місткість, мета подорожі. Характеристика основних типів засобів розміщення: транзитні готелі; ділові готелі; курортні готелі; готелі для сімейного відпочинку; туристично-екскурсійні готелі; туристично-спортивні готелі; спеціалізовані туристичні готелі. Лікувально-оздоровчі готельні підприємства: санаторії; пансіонати; бази та табори

відпочинку; будинки відпочинку; сільські туристичні будинки; профілакторії. Основні принципи та загальні підходи до класифікації підприємств готельного господарства в різних країнах Європи, Америки, Азії. Характеристика основних вимог до класифікації готелів, розроблених секретаріатом ВТО: до навколишньої території, будівель, якості устаткування і обладнання, організації номерного фонду, громадських і допоміжних приміщень, обслуговуючого персоналу тощо, причини необхідності в класифікації готельних господарств. Характеристика найбільш розповсюджених систем класифікації готельних господарств, критерії класифікації готельного господарства України. Рівень комфорту як головний критерій, що визначає категорію готелю. Підходи до розробки документів, які встановлюють класифікацію і порядок її наступного проведення, які притаманні для міжнародної та вітчизняної практики. Комфорт – якісна характеристика номера. Значення функціонального, екологічного, естетичного комфорту для внутрішнього простору готелю. Вимоги до персоналу як один із критеріїв, що визначають категорію готелю. Класифікація готельних підприємств України. Характеристика етапів надання послуги забезпечення необхідними ресурсами, технологічний процес виконання, контроль, випробування, прийняття, оцінка, процес обслуговування. Види послуг, що надаються готельним підприємством. Розширення асортименту послуг у готельному господарстві за рахунок задоволення різних потреб туристів. Технологія прийому та розміщення туристів в готельних підприємствах. Основні служби готелю. Front office та Back office в готелі. Сутність технологічного процесу виробництва готельних послуг – «прибуття – проживання – виїзд». Сутність технологічних операцій «реєстрація документів», «попередня оплата по прибутті», «безготівковий розрахунок», «надання розміщення і додаткових послуг», «організація виїзду і розрахунок при виїзді». Обслуговуючі цикли: «визначення послідовності завантаження готелю», «опрацювання і рух заявки», «підтвердження заявки», «нічний аудит». Особливості організації роботи служби прийому і розміщення готельних підприємств. Основні вимоги до організації прийому і обслуговування вітчизняних та іноземних туристів в Україні. Порядок оформлення туриста при поселенні до готелю. Порядок оформлення туристичних груп. Порядок оформлення виїзду гостя. Автоматизація процесу прийому і розміщення туристів в готелі. Технологічний цикл обслуговування на житловому поверсі. Служба експлуатації номерного фонду (господарська служба) та її функції. Види послуг, що надає персонал мешканцям на поверсі, і технологія їх надання. Послуги, що надаються методом самообслуговування, вендингові автомати. Впровадження нових видів послуг і удосконалення технології їх надання. Якість надання послуг. Організація виїзду з номерів. Технологічний цикл організації надання додаткових послуг в готельному підприємстві. Вимоги до асортименту додаткових послуг в готелях різної категорійності. Організація інформаційного обслуговування в готельних підприємствах. Культура обслуговування в готельному підприємстві. Організація роботи закладів ресторанного господарства в готельних підприємствах. Сучасні інформаційні технології в діяльності готельних підприємств. Організація санітарно-

технічного і інженерно-технічного обслуговування в готельному підприємстві. Організація безпеки в готельних підприємствах. Особливості організації праці в готельному підприємстві. Характеристика основних соціально-професійних груп працівників готельного підприємства: адміністративно-управлінська, спеціалісти, працівники масових професій, технічні працівники. Форми організації праці на готельних підприємствах, їх характеристика.

Раціональна організація і нормування праці в готельних підприємствах. Режим робочого часу і відпочинку працівників готелю, режим праці адміністрації та менеджерів вищої ланки; обслуговуючого персоналу; спеціалістів; технічного персоналу. Розрахунок чисельності персоналу на підставі норм праці, вимоги щодо нормування праці в готельних підприємствах. Особливості нормування праці в готельному підприємстві. Шляхи удосконалення нормування праці в готельному підприємстві.

«Ресторанна справа». Генезис громадського харчування як складової сфери гостинності. Сучасна візія місії громадського харчування. Легітимні основи функціонування закладів громадського харчування. Планування виробничого процесу в ресторанному господарстві. Система технологічної документації в HoReCa: рецептура, збірник рецептур, технологічна карта, вихід порції. Інспектування виробничого процесу в ресторанному господарстві: інспектування виходу; інспектування температури. Органолептична оцінка. Бракераж. Характеристика окремих груп страв. Характеристика результатів бракеражу. Конфігурація виробництва напівфабрикатів. Цехи для виготовлення напівфабрикатів. Конфігурація виробництва бульйонів. Конфігурація виробництва супів. Конфігурація виробництва соусів. Конфігурація виробництва страв і гарнірів із сировини рослинного походження. Конфігурація виробництва страв з м'яса та птиці. Конфігурація виробництва страв з гідробіонтів. Конфігурація виробництва страв із січених мас. Конфігурація виробництва страв з сиру та яєць. Конфігурація виробництва борошняних страв і виробів. Конфігурація виробництва холодних страв і закусок. Конфігурація виробництва десертів і напоїв. Поняття «Новий продукт» і «Новий товар» в ресторанному господарстві. Загальна характеристика методу конструювання «Make & Taste». Формалізація діяльності при розробці кулінарної продукції. Формалізація діяльності при розробці сервісу. Ступінь новизни страви. Схема процесу розробки нового продукту (NPD). Характеристика етапів NPD. Порядок розробки фірмових страв (виробів). Етапи процесу розробки проекту рецептури та технології. Схема відпрацювання рецептури і технології. Відпрацювання рецептури і технології страв (кулінарних виробів). Інфраструктура закладів громадського харчування. Загальні вимоги до організації виробництва. Групи приміщень закладів громадського харчування. Характеристика цехової структури. Взаємозв'язок приміщень. Зонування. План поверху і матеріальні потоки. Види обладнання. Розрахунковий метод підбору обладнання. Норми оснащення устаткуванням. Градація закладів громадського харчування за місткістю зали. Градація закладів громадського харчування за продуктивністю кухні. Модульне обладнання. Види інвентарю. Норми оснащення інвентарем. Розрахунок площі цеху. Вітчизняний підхід до

кваліфікації кухарів. Європейський підхід до організації кухонної бригади. Методи вивчення витрат робочого часу. Програми-передумови: загальні підходи. Підприємство. Водопостачання. Обладнання та виробничий інвентар. Особиста гігієна. Управління закупівлею. Зберігання та транспортування. Очищення і дезінфекція. Управління відходами. Боротьба зі шкідниками і тваринами. Управління та контроль. Документація та ведення записів. Процедура відкликання продукції. Документування програм-передумов. Процедури системи НАССР. Небезпечні фактори у харчових продуктах. Поняття про критичну контрольну точку. Заходи управління небезпечними факторами, застосовувані у критичних контрольних точках в громадському харчування. Критичні межі для критичних контрольних точок. Планування сервісу в закладах ресторанного господарства. Види меню. Розробка меню. Оформлення меню. Циклічне меню. Банкетне меню. Норми праці сервісного персоналу. Графіки виходу на роботу. Класифікація методів і форм обслуговування. Форми самообслуговування. Лінія прилавків самообслуговування. Буфетна лінія. Способи розрахунку. Форми обслуговування офіціантами: «в стіл» та «в обніс». Конфігурація матеріального забезпечення сервісу: столові меблі, допоміжні меблі, столовий посуд, посуд подачі, столові прибори, допоміжні прибори, столова білизна. Етапи сервісного процесу. Підготовка приміщень для споживачів. Розміщення меблів у залі. Підготовка посуду і столової білизни. Попереднє сервірування столів. Стили подачі страв офіціантами. Правила подавання холодних страв і закусок. Правила та техніка подавання перших страв. Правила подавання других страв. Підготовка столу до подавання десертів і напоїв. Правила та техніка подавання десертів. Правила і техніка подавання чаю, кави, какао, шоколаду. Класифікація банкетів і прийомів. Порядок приймання і виконання замовлень на обслуговування банкетів. Підготовка до проведення банкету. Банкет-фуршет. Банкет-коктейль. Банкет за типом «шведського столу». Банкет за столом з повним обслуговуванням офіціантами. Банкет за столом з частковим обслуговуванням офіціантами. Банкет-чай. Особливості обслуговування тематичних банкетів. Особливості організації банкетів-прийомів. Обслуговування туристів у закладах ресторанного господарства. Обслуговування туристів у дорозі. Розрахунок за харчування. Комплексне обслуговування подорожуючих з діловими цілями. Обслуговування пасажирів на залізничному транспорті. Обслуговування пасажирів на авіатранспорті. Особливості організації харчування та обслуговування пасажирів на автотранспорті. Організація харчування пасажирів на водному транспорті. Особливості надання сервісу харчування дітям. Особливості надання сервісу дієтичного харчування в санаторіях і лікувально-профілактичних закладах. Організація сервісу в закладах харчування при готелях. Організація харчування на виставках та ярмарках. Обслуговування учасників і глядачів спортивних змагань. Нутріціологічні аспекти харчування при спортивному туризмі. Інспектування ресторанного сервісу. Чек-листи. Градація невідповідностей. Сприйнята якість. Модель розривів якості (GAP-модель). Анкетування. Таємний Гість (Mystery Guest).

«Менеджмент закладів сфери гостинності». Концепції менеджменту у сфері гостинності. Функції та методи менеджменту. Функція організації, як базисна функція менеджменту, її зміст та напрями реалізації в закладах готельно-ресторанного господарства. Сутність та характеристика специфічних функцій, які виконують готельний та ресторанний бізнес. Сутність методів менеджменту, їх зміст і зв'язок з функціями управління. Значення системи методів менеджменту в роботі закладів готельно-ресторанного господарства. Управління суб'єктами готельного і ресторанного бізнесу. Загальні та специфічні риси менеджменту суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу. Економічна, організаційна, соціально-психологічна та технологічна підсистеми суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу. Характеристика основних груп факторів, що забезпечують особливості управління суб'єктами готельного та ресторанного бізнесу. Послуги як об'єкт управління. Специфіка управління господарською діяльністю на підприємствах, що надають готельні та ресторани послуги. Управління факторами внутрішнього середовища суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу. Характеристика ділового середовища суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу. Діагностика середовища суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу. Організаційно-правові аспекти управління суб'єктами готельного і ресторанного бізнесу. Форми інтеграції підприємств. Корпоративні структури. Відмітні особливості міжнародних і міжрегіональних об'єднань підприємств. Філія. Представництво. Дочірнє підприємство. Асоційоване підприємство. Характеристика та особливості управління спільними підприємствами. Некомерційні організації. Види некомерційних організацій. Форми управління готельним і ресторанним бізнесом. Економічний аспект менеджменту підприємства. Підприємство як виробничо-господарська структура, територіально цілісний господарсько-майновий комплекс та об'єкт права. Малий бізнес як найпоширеніша форма підприємницької діяльності у готельному та ресторанному бізнесі. Передумови виникнення великого бізнесу та поширення інтеграційних процесів у готельному та ресторанному бізнесі. Стратегічні альянси. Підприємницькі мережі у готельному та ресторанному бізнесі. Сутність контрактного управління. Види, функції і завдання керуючої компанії. Концесія, сутність, форми. Умови виникнення операційних ланцюгів та мереж у готельному та ресторанному бізнесі. Зміст і завдання операційного менеджменту в готельному і ресторанному бізнесі. Операційна діяльність як об'єкт управління. Особливості операційної функції суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу. Зміст управління операційною системою суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу. Ресурси операційної системи суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу, їх вимір. Сутність, мета, завдання, елементи та принципи операційного менеджменту. Методи операційного менеджменту. Сутність системного, ситуаційного, функціонального та процесного підходів до операційного менеджменту. Виробничий менеджмент як складова системи управління суб'єктами готельного та ресторанного бізнесу. Взаємозв'язок та взаємодія елементів системи управління з іншими системами суб'єкта готельного та ресторанного бізнесу. Зміст і завдання адміністративного менеджменту в

готельному і ресторанному бізнесі. Загальна модель управління персоналом. Організаційне проектування системи управління персоналом. Призначення та роль сучасних служб персоналу в організації. Еволюція розвитку кадрових служб. Основні регламентуючі документи в організації діяльності кадрових служб. Поняття та значення кадрової політики суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу. Етапи розробки (проектування) кадрової політики та їх зміст. Взаємозв'язок стратегії розвитку організації, стратегії управління персоналом та кадрової політики. Особливості формування кадрової політики суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу. Проектування робіт суб'єкта готельного та ресторанного бізнесу. Поняття «робота» та «функції». Реалізація спеціальних функцій менеджменту суб'єктами готельного та ресторанного бізнесу. Проектування роботи суб'єктами готельного та ресторанного бізнесу. Основні принципи проектування роботи суб'єктами готельного та ресторанного бізнесу. Моделі проектування роботи суб'єктами готельного та ресторанного бізнесу: високоспеціалізована робота; модель розширення масштабу роботи, модель ротації роботи, модель збагачення роботи. Моделі перепроєктування роботи. Особливості проектування та перепроєктування робіт суб'єктами готельного та ресторанного бізнесу. Проектування організаційної структури управління суб'єкта готельного та ресторанного бізнесу. Концепт «організаційна структура управління підприємством». Елементи проектування організаційної структури управління суб'єктами готельного та ресторанного бізнесу. Горизонтальна, функціональна та вертикальна спеціалізація. Управлінські повноваження та їх види. Співвідношення управлінських повноважень і відповідальності. Типова організаційна структура готелю, готельного комплексу, ресторану, корпоративної (готельної, ресторанної) мережі. Основні принципи і методи проектування та перепроєктування організаційних структур. Ефективність менеджменту суб'єкта готельного та ресторанного бізнесу. Поняття ефективності управління організацією. Ресурси, час та результат управління. Принципи ефективного менеджменту. Характеристика основних підходів до оцінки ефективності менеджменту. Зовнішня та внутрішня ефективність менеджменту. Результативність та успішність менеджменту. Економічна, організаційна та соціальна ефективність менеджменту. Характеристика основних критеріїв та показників оцінки ефективності управління суб'єктами готельного та ресторанного бізнесу. Обґрунтування напрямів підвищення ефективності управління суб'єктами готельного та ресторанного бізнесу.

«Економіка підприємств індустрії гостинності». Суб'єкти готельного і ресторанного бізнесу в системі ринкових відносин. Сутність понять «бізнес», «суб'єкти бізнесу». Суб'єкт бізнесу як суб'єкт господарювання, його місце в системі ринкових відносин. Типи суб'єктів бізнесу. Організаційно-економічні умови функціонування суб'єкта бізнесу. Поняття економічної самостійності, економічного суверенітету як виробника та як споживача. Поняття самоокупності та самофінансування. Зовнішнє середовище функціонування суб'єкта бізнесу, його характеристика. Макросередовище функціонування суб'єкта бізнесу та його елементи. Мікросередовище функціонування суб'єкта

бізнесу та його елементи. Державний регуляторний механізм діяльності суб'єктів бізнесу. Пряме державне регулювання діяльності, економічні важелі регулювання. Види суб'єктів бізнесу, їх класифікація та економічні особливості. Сутність понять «готельне господарство», «ресторанне господарство». Особливості класифікації, типи та види суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу. Планування діяльності готелів і ресторанів. Концепція планування господарської діяльності готелів і ресторанів. Сутність понять «планування» та «план». Об'єкт та предмет планування. Принципи планування діяльності. Основні завдання планування. Основні передумови планування. Послідовність етапів планування. Критерії оцінювання альтернативних варіантів плану. Основні фактори, що визначають особливості планування. Види планування та їх класифікація. Стратегічне, тактичне та оперативне планування. Ієрархічність рівнів планування та особливості їх розроблення. Бюджетний підхід до планування. Класифікація бюджетів. Методи планування діяльності. Економіко-статистичні методи. Економіко-математичні методи. Балансовий метод. Метод прямих розрахунків. Розрахунково-аналітичний метод. Експериментальний метод. Сітковий метод. Фактори, що впливають на вибір методів планування. Система планів господарської діяльності. Поняття «якість плану». Формування рівня якості планів. Оцінювання якості планів. Продукція готелів і ресторанів.

Загальна характеристика продукції суб'єктів бізнесу. Сутність понять «продукт», «послуга», «робота». Види продукції залежно від стадії технологічного процесу. Систематизація продукції за економічним призначенням та терміном використання. Класифікація послуг. Поняття «товар». Номенклатура та асортимент продукції. Централізована та децентралізована номенклатура продукції. Методи вимірювання продукції. Поняття та склад готельних послуг. Сутність, основні риси та рівні поняття «готельний продукт». Основний, спеціальний, супутній та додатковий готельний продукт. Готельний продукт з позиції суб'єкта готельного бізнесу та з погляду очікувань клієнтів. Особливості готельних послуг, що відрізняють їх від товарів в матеріальній формі. Склад та характеристика продукції суб'єктів ресторанного бізнесу. Схожість та відмінності продукції суб'єктів ресторанного бізнесу з продукцією інших галузей народного господарства. Вимоги до продукції ресторанного господарства. Експлуатаційна програма як вихідний розділ плану експлуатаційно-фінансової діяльності готелю. Натуральні та вартісні показники експлуатаційної програми готелю. Місткість (ємність) готелю. Потенційна та можлива пропускна спроможність готелю. Коефіцієнт місткості. середній час проживання одного гостя. Коефіцієнт використання номерного фонду. Аналіз експлуатаційної програми готелю. Показники ефективності експлуатації номерного фонду. Коефіцієнт заповнюваності номерів. Коефіцієнт фактичного заповнення готелю. Коефіцієнт подвійного завантаження. Коефіцієнт зайнятості місць. Середнє число гостей на один проданий номер. Розробка експлуатаційної програми готелю. Показник середньої кількості місць готелю. Визначення кількості вимушених простоїв номерів. Способи визначення планового рівня можливої пропускної

спроможності готелю. Врахування сезонності попиту на готельні послуги. Сутність товарообігу ресторану як економічної категорії та показника діяльності. Значення товарообігу на рівні держави та окремого суб'єкта ресторанного бізнесу. Обсяг товарообігу як основний валовий показник діяльності суб'єктів галузі. Основні види та форми товарообігу ресторанів. Показники товарообігу, що використовуються в процесі обліку, аналізу й планування. Виробнича програма ресторану, її склад. Обіг з продукції власного виробництва, його склад. Обіг з покупних товарів, його склад. Склад і характеристика регульованих та нерегульованих чинників, що обумовлюють обсяг і структуру товарообігу ресторану. Основні методи обґрунтування виробничої програми ресторанів: за достатньо постійного контингенту споживачів; із контингентом споживачів, що змінюється; виходячи з пропускної спроможності обідньої зали, виробничої потужності кухні. Планування товарообігу ресторану. Необігові активи готелів і ресторанів. Сутність активів суб'єкта бізнесу та їх місце в системі ресурсного забезпечення діяльності. Класифікація активів. Характеристики суб'єкта бізнесу, що визначають особливості формування його активів. Поняття, склад та класифікація необігових активів. Поняття основних засобів. Особливості основних засобів готелів і ресторанів, їх класифікація. Класифікація основних засобів для цілей бухгалтерського обліку. Структура основних засобів готелів і ресторанів. Поняття нематеріальних активів. Види нематеріальних активів та їх класифікація. Особливості видів нематеріальних активів. Натуральне та вартісне оцінювання необігових активів. Види вартості необігових активів. Види зносу необігових активів та форми його усунення. Амортизація необігових активів. Відтворення необігових активів, його види. Шляхи відтворення необігових активів готелів і ресторанів. Поняття потужності виробничої системи суб'єкта бізнесу. Проектна, ефективна і реальна потужності виробничої системи. Показники ефективності виробничої системи готелів і ресторанів. Чинники впливу на процес визначення потужності виробничої системи. Визначення потужності готелів і ресторанів. Методичні інструменти аналізу та оцінювання необігових активів. Обґрунтування планового обсягу необігових активів: завдання, етапи та методи. Показники оцінювання стану та забезпеченості необіговими активами готелів і ресторанів. Показники ефективності використання необігових активів. Чинники, що впливають на ефективність використання необігових активів готелів і ресторанів. Резерви підвищення ефективності використання необігових активів. Обігові активи готелів і ресторанів. Обігові активи суб'єкта бізнесу: економічна сутність та класифікація. Відмінні характеристики обігових активів як складової ресурсів суб'єкта бізнесу. Склад та структура обігових активів готелів і ресторанів. Поняття та особливості кругообігу обігових активів. Сутність та методика оцінювання виробничого, операційного та фінансового циклів суб'єкта бізнесу.

Запаси як складова ресурсного забезпечення суб'єкта бізнесу: сутність, класифікація. Причини утворення запасів, їх функції. Особливості запасів ресторанів. Класифікація сировинних і товарних запасів ресторанів. Види

вартості запасів та методи оцінювання їх вибуття. Обґрунтування планового обсягу матеріальних оборотних активів готелів і ресторанів: завдання, етапи та методи. Поняття норми та нормативу матеріальних запасів, методи нормування матеріальних запасів. Особливості та методи нормування матеріальних запасів ресторанів. Методичні інструменти аналізу матеріальних обігових активів готелів і ресторанів. Показники ефективності використання обігових активів готелів і ресторанів. Товарообіг запасів ресторану: показники, фактори, що на неї впливають, шляхи прискорення. Резерви підвищення ефективності формування та використання матеріальних оборотних активів готелів і ресторанів. Суть та завдання матеріально-технічного забезпечення готелів і ресторанів. Зміст плану матеріально-технічного забезпечення. Збалансування розміру потреби в ресурсах і джерел її забезпечення. Планування матеріально-технічного забезпечення, його взаємозв'язок з виробничою (експлуатаційною) програмою та фінансовими можливостями готелів і ресторанів. Баланс матеріально-технічного забезпечення. Продуктове забезпечення як складова матеріально-технічного забезпечення ресторанів. Продуктовий баланс ресторану та обґрунтування потреби у сировині та товарах. Поняття оптимальної партії постачання та регламенту поставки. Критерії оптимізації партії постачання та обґрунтування її обсягу. Норми витрат матеріальних ресурсів як основа визначення потреби підприємства. Види норм і їх характеристика. Методи розробки норм витрат матеріальних ресурсів. Система контролю за рухом матеріальних ресурсів. Значення та напрями підвищення ресурсозбереження в готелях і ресторанах. Праця та її особливості в готелях і ресторанах. Характеристика персоналу готелів і ресторанів. Класифікація персоналу, характеристика кваліфікаційних груп персоналу. Мета, завдання та зміст управління персоналом готелів і ресторанів. Показники наявності та руху трудових ресурсів готелів і ресторанів. Мета розробки плану з праці готелів і ресторанів, його етапи. Вихідні передумови і порядок планування чисельності персоналу готелів і ресторанів. Методи планування чисельності персоналу готелів і ресторанів. Штатний розклад, його призначення та порядок складання. Сутність, показники і методи виміру продуктивності праці персоналу готелів і ресторанів. Вплив продуктивності праці на ефективність господарсько-фінансової діяльності готелів і ресторанів. Умови та резерви зростання продуктивності праці в галузі. Чинники зростання продуктивності праці у готельному і ресторанному господарстві, їх характеристика. Матеріальне стимулювання праці, його роль та принципи організації. Поняття заробітної плати та її функції. Системи та форми оплати праці, їх характеристика. Тарифна система, її зміст, призначення та використання в готелях і ресторанах. Форми додаткової заробітної плати, особливості їх застосування на підприємствах з різними формами власності. Форми мотивації праці працівників готелів і ресторанів. Методичні інструменти аналізу фонду оплати праці. Методи планування фонду оплати праці. Шляхи раціоналізації витрат у складі фонду оплати праці. Капітал: поняття, характеристика сутності з позицій різних підходів. Класифікація капіталу готелів і ресторанів. Власний капітал: сутність, склад, класифікація, функції, відмінні особливості. Фінансові ресурси, що

забезпечують формування власного капіталу готелів і ресторанів. Позиковий капітал: сутність, склад, класифікація, функції, відмінні особливості. Особливості формування залежно від основних характеристик суб'єкта бізнесу. Фінансові ресурси готелів і ресторанів: сутність, склад, класифікація та джерела формування. Місце фінансових ресурсів у складі ресурсів готелів і ресторанів. Кругообіг фінансових ресурсів суб'єкта бізнесу в перебігу формування його капіталу. Методичні інструменти аналізу капіталу за джерелами формування: поняття, завдання, етапи та основні методи. Планування обсягу та структури капіталу за джерелами формування: сутність, етапи та методи. Резерви зростання капіталу готелів і ресторанів. Поточні витрати та собівартість продукції готелів і ресторанів. Витрати у системі результативних показників діяльності суб'єкта бізнесу. Загальна характеристика витрат, поточних та капітальних витрат суб'єкта бізнесу, собівартості продукції, послуг та робіт. Взаємозв'язок та взаємообумовленість ресурсів і поточних витрат суб'єкта бізнесу. Класифікація поточних витрат. Особливості складу поточних витрат готелів і ресторанів. Обґрунтування планового обсягу поточних витрат готелів і ресторанів. Кошторис витрат виробництва: поняття, склад та методика складання. Показники собівартості продукції та порядок їх обчислення. Поняття калькулювання продукції суб'єкта бізнесу. Особливості калькулювання собівартості продукції готелів і ресторанів. Резерви та шляхи раціоналізації поточних витрат готелів і ресторанів. Доходи в системі економічних показників діяльності суб'єкта бізнесу. Класифікація доходів суб'єкта бізнесу. Сутність, механізм формування доходів від операційної діяльності. Особливості формування доходів від операційної діяльності готелів і ресторанів. Фактори, що впливають на доходи від операційної діяльності. Цінова політика готелів і ресторанів як фактор формування їх доходів від реалізації продукції: сутність та етапи розроблення. Характеристика ціноутворюючих факторів. Методи ціноутворення. Напрями забезпечення ефективності цінової політики. Методичні інструменти та послідовність аналізу доходів готелів і ресторанів. Етапи планування доходів готелів і ресторанів. Методи планування доходів: особливості й умови їх застосування. Поняття та класифікація резервів зростання доходів готелів і ресторанів. Поняття, види та класифікація фінансових результатів діяльності суб'єкта бізнесу. Місце прибутку в системі економічних показників діяльності суб'єкта бізнесу. Сутність, функції та значення прибутку, джерела його утворення. Механізм формування чистого прибутку суб'єкта бізнесу у взаємозв'язку з основними видами його діяльності. Напрями розподілу та використання чистого прибутку готелів і ресторанів. Система показників, що характеризують процеси формування та розподілу прибутку. Методичні інструменти та послідовність аналізу прибутку суб'єкта бізнесу. Обґрунтування прибутку на плановий період: завдання та методичний інструментарій. Резерви зростання прибутку готелів і ресторанів. Сутність конкурентоспроможності суб'єкта готельно-ресторанного бізнесу. Класифікація видів та параметри конкурентоспроможності суб'єкта бізнесу. Систематизація факторів, що визначають конкурентоспроможність суб'єкта бізнесу. Визначення

конкурентів. Особливості формування інформаційної бази оцінки конкурентоспроможності суб'єкта бізнесу. Поняття та класифікація методичних підходів до оцінювання конкурентоспроможності суб'єкта бізнесу. Методи оцінювання поточної конкурентоспроможності суб'єкта бізнесу: основні характеристики та особливості застосування в перебігу оцінювання статичної та динамічної конкурентоспроможності. Обґрунтування заходів щодо зміцнення конкурентоспроможності готелів і ресторанів. Загальна характеристика інвестиційно-інноваційної діяльності суб'єкта готельно-ресторанного бізнесу. Поняття інвестицій і інновацій. Поняття і сутнісна характеристика інвестиційних процесів. Види інвестицій. Реальні і фінансові інвестиції. Інвестиційна політика готелів і ресторанів. Поняття і сутнісна характеристика інноваційних процесів. Вплив нововведень на виробництво та підприємницьку діяльність. Організаційні нововведення та особливості оцінювання їх ефективності. Поняття бізнес-плану інвестиційного проекту. Цілі і завдання бізнес плану. Зміст і структура бізнес-плану. Бізнес-план як комплексний документ поєднання планів: маркетингу, виробничого, організаційно-юридичного, фінансового, запобігання ризику. Методологічні основи розробки окремих розділів бізнес-плану. Особливості розробки бізнес-плану будівництва нового підприємства. Поняття фінансово-майнового стану готелів і ресторанів, мета та задачі його дослідження. Основні елементи, що визначають фінансовий стан готелів і ресторанів. Поняття та методи оцінювання фінансового стану готелів і ресторанів. Поняття операційного та фінансового «важелів». Методика аналізу впливу сукупного «важеля». Сутність понять ліквідності та платоспроможності готелів і ресторанів. Показники оцінювання ліквідності та платоспроможності готелів і ресторанів. Сутність поняття фінансової стійкості готелів і ресторанів. Класифікація фінансової стійкості готелів і ресторанів. Показники оцінювання фінансової стійкості готелів і ресторанів. Показники оцінювання рентабельності діяльності готелів і ресторанів. Показники оцінювання ділової активності готелів і ресторанів. Інтегральне оцінювання фінансового стану готелів і ресторанів. Вимоги до інтегрального оцінювання фінансового стану готелів і ресторанів. Послідовність етапів здійснення інтегрального оцінювання фінансового стану готелів і ресторанів. Поняття ефекту як результату діяльності готелів і ресторанів, аналітичного показника і критерію оцінювання діяльності готелів і ресторанів. Види ефекту. Ефективність діяльності готелів і ресторанів: сутність та основні характеристики. Методичні засади оцінювання ефективності діяльності готелів і ресторанів. Систематизація показників ефективності діяльності готелів і ресторанів. Особливості оцінювання ефективності основних видів діяльності готелів і ресторанів: операційної та інвестиційної. Оцінювання ефективності інвестиційних проектів. Методи інтегрального оцінювання ефективності діяльності готелів і ресторанів. Напрями підвищення ефективності діяльності готелів і ресторанів.

КРИТЕРІЇ ОЦІНЮВАННЯ

Вступне фахове випробування проходить у формі тестування, яке передбачає виконання 50 тестових завдань (4 бали за кожну вірну відповідь).

Максимальна кількість балів, яку може отримати абітурієнт за результатами фахового екзамену – 200 балів. Мінімальна кількість балів, необхідна для складання фахового вступного випробування, становить 100 балів.

Вступне випробування проводиться із застосуванням дистанційних технологій.

Порядок оцінювання тестів

Кількість вірних відповідей на тести	Кількість балів
50	200
49	196
48	192
47	188
46	184
45	180
44	176
43	172
42	168
41	164
40	160
39	156
38	152
37	148
36	144
35	140
34	136
33	132
32	128
31	124
30	120
29	116
28	112
27	108
26	104
25	100
1-24	незадовільно

Вступник допускається до участі у конкурсному відборі для зарахування на навчання, якщо оцінка фахового вступного випробування складає **не менше 100 балів**.

РЕКОМЕНДОВАНА ЛІТЕРАТУРА

Основна література

1. Андренко І. Б., Кравець О. М., Писаревський І. М. Менеджмент готельно-ресторанного господарства: підручник. Харків: ХНУМГ, 2014. 431 с.
2. Архіпов В. В. Організація ресторанного господарства: навчальний посібник. Київ: Центр учбової літератури, 2016. 280 с.
3. Басюк Т. П., Керанчук Т. Л. Економіка готельно-ресторанного бізнесу: навчальний посібник. Київ: НУХТ, 2018. 282 с.
4. Економіка ресторанного господарства: навчальний посібник / за редакцією Н. О. Власової. Харків: Харківський державний університет харчування та торгівлі, 2019. 389 с.
5. Економіка готелів і ресторанів: конспект лекцій / М. В. Кулик, Л. А. Бовш, Я. В. Проценко. Київ: Київський національний торговельно-економічний університет, 2019. 198 с.
6. Левицька І. В. Готельна справа: навчальний посібник. Вінниця: Едельвейс і К, 2015. 580 с.
7. Нечаюк Л. І. Готельно-ресторанний бізнес: менеджмент: навчальний посібник. Київ: Центр учбової літератури, 2016. 342 с.
8. Організація готельного господарства: підручник. Харків: Харківський національний університет міського господарства ім. О. М. Бекетова, 2015. 329 с.
9. Ресторанний сервіс та секрети гостинності: навчальний посібник / Н. П. Машир, А. П. Пасюк. Київ: Кондор, 2016. 392 с.
10. Роглев Х. Й. Основи готельного менеджменту: навчальний посібник Київ: Кондор, 2014. 408 с.

Додаткова література

1. Барна М. Ю., Мельник І. М. Нормативно-правові засади функціонування засобів розміщення в Україні. Практика і перспективи розвитку індустрії гостинності України: монографія / за заг. редакцією д.е.н., проф. Б. М. Мізюка. Львів: ЛТЕУ, 2019. 199 с.
2. Збірник рецептур національних страв та кулінарних виробів для підприємств громадського харчування всіх форм власності / уклад. О.В. Шалимінов Київ: А.С.К. Арій, 2000. 848 с.
3. Русавська В. А. Гостинність в українській традиційній культурі: навч. посіб. Київ: «Видавництво Ліра-К», 2016. 280 с.
4. Ставська Ю. В., Яхно Л. С. Формування конкурентних переваг ресторанного бізнесу в умовах євроінтеграції // Економіка, фінанси, менеджмент: актуальні питання науки і практики. 2021. № 2. С. 181–196.

5. Технологія продукції ресторанного господарства: навчальний посібник / В. Доценко, В. Губеня, О. Кирпиченкова, В. Кочерга. Київ: Кондор, 2019. 292 с.

6. Якубів В. М., Боришкевич І. І. Формування стратегії підвищення конкурентоспроможності підприємств ресторанного бізнесу // Регіональна економіка. 2020. № 1. С. 144–153.

7. HoReCa: навчальний посібник: у 3-х т. Т. 1: Готелі / за редакцією А. А. Мазаракі. Київ: Київський національний торговельно-економічний університет, 2017. 412 с.

8. HoReCa: навчальний посібник: у 3-х т. Т. 2: Ресторани / за редакцією А. А. Мазаракі. Київ : Київський національний торговельно-економічний університет, 2017. 312 с.

9. HoReCa: навчальний посібник: у 3-х т. Т. 3: Кейтеринг / за редакцією А. А. Мазаракі. Київ: Київський національний торговельно-економічний університет, 2017. 448 с.

10. Oliinyk O., Dolynska O., Polova O., Shykina O., Sliusarchuk O. Modern, Innovative Approaches to Managing the Quality and Competitiveness of Hospitality and Tourism Businesses // Economic Affairs. 2024. Vol 69. P.169-177.

ПЕРЕЛІК ІНФОРМАЦІЙНИХ РЕСУРСІВ

1. Асоціація індустрії гостинності України. URL: <https://aigu.com.ua/>.
2. Журнал «Академія гостинності». URL: <https://e.hotel-rest.com.ua/>.
3. Журнал «Ресторатор». URL: <http://www.restorator.ua>.
4. Журнал «ProHotelia». URL: <http://prohotelia.com/>.
5. Система категоризації готелів Hotel Stars. URL : <https://www.hotelstars.eu>.

Голова фахової
атестаційної комісії

Олег ПОДОЛЯК

Затверджено на засіданні Приймальної комісії
Харківського національного університету імені В. Н. Каразіна
Протокол № 5 від 3 червня 2024 року

Відповідальний секретар
Приймальної комісії

Сергій ЄЛЬЦОВ