

МІНІСТЕРСТВО КУЛЬТУРИ УКРАЇНИ
КИЇВСЬКИЙ НАЦІОНАЛЬНИЙ УНІВЕРСИТЕТ КУЛЬТУРИ І МИСТЕЦТВ

ЗАТВЕРДЖЕНО

«___» _____ 2018 р.

Голова приймальної комісії

_____ І. С. Бондар

ПРОГРАМА
ФАХОВОГО ВСТУПНОГО ВИПРОБУВАННЯ
на II курс для отримання освітнього ступеня БАКАЛАВР

ГАЛУЗЬ ЗНАНЬ	24 «СФЕРА ОБСЛУГОВУВАННЯ»
СПЕЦІАЛЬНІСТЬ	241 «Готельно-ресторанна справа»
КВАЛІФІКАЦІЯ	Бакалавр з готельно-ресторанної справи

Обговорено і схвалено
на засіданні кафедри
готельно-ресторанного бізнесу,
протокол № 17 від 01.02.2018 р.

Програма фахового вступного випробування є навчально-методичним документом, який надає допомогу абітурієнтам щодо підготовки до фахового вступного випробування для вступу на другий курс для здобуття освітнього ступеня «Бакалавр» за спеціальністю 241 «Готельно-ресторанна справа»:

- на основі здобутого освітньо-кваліфікаційного рівня молодшого спеціаліста за спорідненою спеціальністю;
- на основі освітньо-кваліфікаційного рівня молодшого спеціаліста, здобутого за іншою спеціальністю;
- на основі здобутого ступеня бакалавра, магістра, освітньо-кваліфікаційного рівня спеціаліста за іншою спеціальністю (спеціалізацією, напрямом підготовки).

На фахове вступне випробування виносяться навчальні дисципліни відповідно галузевого стандарту освітньо-професійної програми за спеціальністю 241 «Готельно-ресторанна справа», а саме:

- «Культура гостинності»;
- «Ресторанна справа»;
- «Основи туризмознавства»;
- «Економічна теорія».

Під час підготовки до фахового вступного випробування для вступу на здобуття ОС «Бакалавр» за спеціальністю 241 «Готельно-ресторанна справа» і в процесі його проведення рекомендується користуватися даною програмою та законодавчими актами, нормативно-технічними документами, що регламентують діяльність підприємств готельного і ресторанного бізнесу.

ЗМІСТ ПРОГРАМИ

1. «КУЛЬТУРА ГОСТИННОСТІ»

Гостинність в культурі народів світу. Гостинність в добу античності. Особливості формування закладів гостинності в Єгипті, Стародавньому Вавілоні.

Таверни як важливий елемент соціального і релігійного життя в добу античності. Найдавніші документи, які містять перші згадки про таверни.

Заклади гостинності та особливості їх формування в Давній Греції. Вплив Олімпійських ігор на створення специфічної інфраструктури розміщення і харчування в містах Олімпія, Дельфи, Коринфа Давньої Греції.

Ксенія і проксенія – інститути гостинності в Давній Греції. Значення проксенії, як своєрідного дипломатичного представництва. Особливий статус проксена.

Гостинність в Давньому Римі. Дороги Давнього Риму як засоби комунікації та їх вплив на формування закладів гостинності.

Заклади гостинності та особливості їх формування в Давньому Римі. Система легаций Давнього Риму для державних заїжджих дворів. Заснування Академія кулінарного мистецтва в Давньому Римі.

Осередки гостинності доби античності – заїжджі двори, таверни, харчевні.

Терми як спеціальні громадські заклади відпочинку і їх значення в структурі давньоримської гостинності. Видовища як спосіб проведення дозвілля в Давньому Римі та їх роль у формуванні закладів гостинності.

Вишуканість й складна церемонія знаменитих римських бенкетів у садибах заможної знаті та при імператорському дворі Риму.

Регулювання діяльності закладів розміщення і харчування на законодавчому рівні в Давньому Римі.

Специфіка створення закладів розміщення та харчування в мусульманському світі – караван-сарай.

Гостинність в добу середньовіччя. Вплив релігійних традицій на створення закладів, призначених для розміщення та харчування в добу середньовіччя. Хронологічні межі європейського середньовіччя.

Відкриття при монастирях «странноприймних будинків», як провідних закладів гостинності в ранньому середньовіччі – прототипів сучасних інституцій гостинності. «Странноприймні» будинки як провідні заклади гостинності середньовіччя. Оспіс-де-Бон – найстаріший європейський готель.

Розвиток системи закладів гостинності в середньовічній Європі при монастирях і рицарських орденах.

Особливості формування традицій гостинності в Стародавній Русі.

Особливості формування закладів гостинності – гостинні двори, ямські станції, кабаки Стародавньої Русі. Трактири та їх основне призначення.

Світська гостинність. «Звані обіди» дворян – вияв світської гостинності. Бал – час невимушеного спілкування дворян, як форма світської гостинності.

Вплив французького кулінарного мистецтва на формування національної кухні країн Європи і Америки. Перший ресторан у Парижі. Символ сучасного ресторану (restorantes).

Функціонування каретних готелів XVIII ст. у Великій Британії. Порівняльний аналіз постійних дворів в континентальній Європі з англійськими щодо комфорту та послуг. Види обслуговування в закладах гостинності Європи по типу *tabl d'hote*, і *a la carte*.

Кав'ярні – центри культурного життя Європейського континенту. Система закладів гостинності на трактах Європи.

Становлення сервісу обслуговування на американському континенті: постійні двори і таверни.

Готелі і ресторани Європи і Америки кінця XVIII ст. – XIX ст. – національна кухня, традиції і нові форми обслуговування. Фешенебельні готелі в американських містах XIX ст.

Гостинність, як фундаментальна характеристика людського буття на різних етапах культурно-історичного розвитку людства.

Подібність ритуалів гостинності різних народів. Обов'язок гостинності у слов'янських народів. Пріоритет гостя в традиціях гостинності різних народів.

Гостинність як феномен побутової культури українського народу. Сутність, характерні ознаки культури гостинності.

Гостинність, як комунікативний феномен.

Ритуальний характер гостинності. Приймання гостя – своєрідний ритуал. Непорушна ієрархія обряду розсаджування за столом.

Символіка української гостинності. Українське хлібосолюство в контексті європейських традицій гостинності. Система «дарування – віддарювання» в традиціях української гостинності.

Гостинність як ознака національного характеру українців: моральні цінності, спосіб життя, тип поведінки.

Гостинність, як похідне поняття від слова «гість». Категорії, які відтворюють сутність гостинності як соціокультурного явища (гість, гостинність, гостина, гостинець).

Терміни, що використовують для означення закладів, установ, які забезпечують функціонування системи гостинності. Варіанти термінів «готель», «трактир», «шинок», «ресторан».

Основи формування національної культури і української гостинності.

Ритуал прийому гостя в українській повсякденній і святковій гостинності. Повсякденна гостинність українця – частування, пригощання. Родинна гостинність в українців.

Святкова гостинність. Святкові гостини на великі релігійні свята (Святевечір, Хрещення, Різдво, Новий Рік, Водохреща, Масляна, Великдень, Трійця), храмові свята, недільні дні, сімейні урочистості.

Святкові трапези як прояв святкової гостинності українців. Характерні ознаки ритуальної їжі на календарні народні свята.

Корчма – як специфічний заклад української гостинності.

Становлення та розвиток міської гостинності XIX ст. Роль Києва – як адміністративного центру в формуванні системи міської гостинності.

Традиційна культура українських міщан та її вплив на формування міської гостинності. Щоденні трапези, як прояв гостинності. Святкова гостинність міщан - іменинний обряд. Роль гостинних дворів в системі гостинності. Виникнення інфраструктури церковно-монастирської гостинності при Києво-Печерській лаврі, Михайлівському, Братському та Покровському монастирях.

Гостинність як чинник формування нового соціального простору гостинності вітчизняних міст. Формування інфраструктури гостинності для задоволення масових потреб та масового обслуговування.

Розбудова інфраструктури міської гостинності на території України в другій половині XIX ст. та створення розгалуженої мережі закладів гостинності в містах Києві, Львові, Одесі, Харкові, Херсоні, Ялті.

Трактири, київські кондитерські, київські «будинки» для приготування солодощів, як різновид закладів гостинності міста Києва.

Формування нового соціального простору гостинності міста. Парки, бульвари, сквери, набережні, міські сади, як центри відпочинку і спілкування. Поява різновиду закладів міської гостинності для дозвілля і розваг – кафешантани, кав'ярні.

Виникнення готелів нового типу, мотелів, придорожніх закусочних XX ст.

Створення світових готельно-ресторанних ланцюгів. Відкриття елітарних ресторанів. Вплив готельно-ресторанних ланцюгів на створення нових стандартів обслуговування клієнтів.

Готельно-ресторанний бізнес у регіонах світу.

Світові моделі організації готельної справи. Сучасні напрями і тенденції розвитку готельно-ресторанного бізнесу. Створення індустрії швидкого обслуговування.

Формування загальносвітового способу життя та його вплив на розвиток індустрії гостинності.

Сучасний стан готельно-ресторанного бізнесу в Україні. Регіональна специфіка в Україні щодо обсягів готельно-ресторанного бізнесу.

Значення міжнародного співробітництва у галузі готельно-ресторанного бізнесу.

2. «РЕСТОРАННА СПРАВА»

Основи ресторанного сервісу. Тенденції розвитку ресторанної справи в Україні та світі. Основні поняття: послуга ресторанного господарства, процес обслуговування, умови обслуговування, якість послуги. Сутність та особливості попиту на послуги закладів ресторанного господарства. Види і характеристика послуг ресторанного сервісу, вимоги до них. Фактори впливу на роботу підприємств індустрії гостинності. Визначення ресторанного господарства як галузі, сутність функцій та особливостей галузі. Функції, особливості та соціально-економічне значення галузі ресторанного господарства в Україні.

Виробничо-торговельна структура закладів ресторанного господарства та фактори впливу на неї. Характеристика і розвиток системи послуг, що надаються споживачам в ресторанному бізнесі. Нормативно-правові документи, що встановлюють класифікацію послуг, загальні вимоги до якості та безпеки послуг, що здійснюються у сфері ресторанного господарства. Види послуг, які надаються споживачам закладами ресторанного господарства різних типів та класів та громадянами підприємцями. Вимоги до безпеки та екологічності послуг.

Характеристика суб'єктів господарської діяльності на ринку ресторанного господарства. Законодавчо-правова база ресторанного господарства і її розвиток в сучасних умовах. ДСТУ 4281:2004 «Заклади ресторанного господарства. Класифікація» і загальна його характеристика. Правила роботи закладів (підприємств) ресторанного господарства. Законодавчі та нормативні акти, що регулюють діяльність суб'єктів підприємницької діяльності в галузі ресторанного господарства.

Сучасні концепції організації діяльності у закладах ресторанного господарства різних типів. Комплекс послуг закладів ресторанного господарства. Тематичні концептуальні ресторани. Етнічні ресторани. Еко-, біо ресторани: вітчизняний та закордонний досвід.

Види, характеристика, класифікація і особливості закладів ресторанного господарства загальноміського типу та при готельно-туристичних комплексах: вітчизняний та закордонний досвід. Характеристика мережі закладів ресторанного господарства відкритого типу і фактори впливу на неї. Принципи раціонального розміщення сукупності закладів ресторанного господарства у великих містах.

Роль меню у забезпеченню швидкої діяльності закладів ресторанного господарства. Класифікація меню закладів ресторанного господарства за різними ознаками: вітчизняний та закордонний досвід. Порядок розробки меню. Фактори впливу на складання меню. Вимоги до оформлення. Електронні меню.

Поділ закладів ресторанного господарства за видами економічної діяльності на групи. Характеристика структурно-функціональних параметрів закладів ресторанного господарства різних типів і класів. Номенклатура додаткових послуг, що надають заклади ресторанного господарства: вітчизняний та закордонний досвід.

Види, характеристика та призначення посуду із різних видів матеріалів: металевого, керамічного, дерев'яного, скла, пластмаси, посуду з фольги та картону з фольгою тощо; наборів та інших аксесуарів сервірування.

Підготовка столового посуду і наборів до сервірування. Форми складання серветок. Підготовка наборів для спецій.

Види сервірування столів та напрями їх розвитку в сучасних закладах ресторанного господарства. Порядок одержання столового посуду, наборів, білизни. Попереднє сервірування столу. Попереднє сервірування столу в їдальні, кафе із самообслуговуванням при споживанні їжі сидячи. Попереднє сервірування столу при споживанні їжі стоячи. Попереднє сервірування столу в ресторані. Порядок накриття столу скатертиною. Сервірування столу до бенкету. Сервірування столу при обслуговуванні туристів. Сервірування столу відповідно до меню-замовлення.

Прийоми виконання окремих операцій при сервіруванні столу. Прийоми сервірування столу тарілками, столовими наборами, скляним посудом, квітами і наборами для спецій.

Загальна характеристика методів обслуговування залежно від функцій, виконуваних підприємствами ресторанного господарства. Характеристика форм обслуговування споживачів офіціантами і самообслуговування.

Характеристика обслуговуючого персоналу в закладах ресторанного господарства різних типів і класів

Характеристика структури процесу обслуговування споживачів у закладах ресторанного господарства різних типів. Очікування гостей. Резервування столиків. Зустріч та розміщення гостей в залі закладу ресторанного господарства. Надання меню. Проведення переговорів щодо вибору страв. Приймання та оформлення замовлення. Правила і прийоми досервірування столу. Виконання замовлення та розрахунок з відвідувачами. Прибирання та заміна використаного посуду, приборів та білизни.

Основні способи подавання страв і напоїв. Правила перекладання страв до тарілки гостя. Техніка подавання холодних страв і закусок. Техніка подавання гарячих закусок. Техніка подавання супів. Техніка подавання других страв. Техніка подавання гарнірів, соусів до других страв; правила поєднання. Техніка подавання десертів: гарячих, холодних. Техніка подавання напоїв власного виробництва: гарячих, холодних. Техніка подавання кондитерських виробів. Правила підбору та техніка подавання алкогольних напоїв до страв і напоїв власного виробництва.

Температура подачі гарячих, холодних закусок, супів, других страв, гарячих і холодних десертів, напоїв. Правила підбору посуду для різних видів страв. Послідовність подавання страв згідно меню.

Основні вимоги до побудови і функціонування системи управління охороною праці.

Основні технічні та організаційні заходи щодо профілактики травматизму та професійної захворюваності. Аналіз умов праці у галузі за показниками шкідливості та небезпечності чинників виробничого середовища, важкості та напруженості трудового процесу.

Вимоги безпеки до розміщення обладнання та утримання робочих місць. Особливості заходів електробезпеки в закладах ресторанного господарства. Основні визначення, класифікація та характеристика шкідливостей та небезпек у ресторанному бізнесі.

Значення безпечних прийомів праці в організації виробництва кулінарної продукції. Основні визначення, класифікація та характеристика шкідливостей та небезпек у ресторанному бізнесі. Структура та зміст протипожежних заходів та засобів. Принципи протипожежного захисту. Забезпечення безпечної евакуації персоналу. Пожежна безпека технологічного устаткування, електрообладнання, систем опалення, вентиляції. Структура та зміст протипожежних заходів та засобів. Принципи протипожежного захисту.

3. «ОСНОВИ ТУРИЗМОЗНАВСТВА»

Роль і місце туризму в сучасному суспільстві. Соціальні, економічні, географічні, демографічні, політичні, екологічні, мотиваційні чинники розвитку туризму на сучасному етапі. Суспільні функції туризму. Взаємозв'язок туризму з освітою, культурою, охороною здоров'я, соціальним захистом населення, дозвіллевою сферою та спортом. Соціокультурна функція туризму. Туризм як форма організації дозвілля населення. Рекреаційна функція туризму. Туризм і оздоровлення людини. Політична функція туризму. Туризм як чинник розвитку окремих галузей економіки (система транспорту, легка і харчова промисловість, індустрія дозвілля). Сезонність в туризмі як характерна особливість туристичної діяльності.

Міжнародний туризм. Національний туризм. В'їзний туризм. Внутрішній туризм. Статистичні показники розвитку туризму. Поняття туристського обміну. Форми і види туризму. Основні критерії класифікації туризму: за метою подорожі, способом пересування і використанням транспортних засобів, за тривалістю поїздки, сезонністю, за мірою організованості, демографічним і соціальним складом учасників подорожі, за спрямованістю туристичних потоків, за способом формування груп, за принципом оплати.

Система туризму в сучасному суспільстві. Туристична індустрія, її поняття та структура. Сутність і структура туристичної інфраструктури. Умови та принципи функціонування туристичної індустрії. Туристична політика. Екологічна політика в туризмі. Туризм і навколишнє середовище. Поняття екологічності туризму та екологічного туризму. Наукові теорії розвитку екологічного туризму. Спеціалізація та індивідуалізація попиту на туристичні послуги. Взаємозв'язок туристичної і природоохоронної діяльності. Форми організації екологічної просвіти в туризмі. Специфічні засоби і методами використання в туристичній сфері рекультивації та відновлення природно-кліматичного середовища. Організаційні

природоохоронні заходи: планування, управління, технологія, контроль, підготовка кадрів, методика, науково-дослідна робота.

Міжнародний туризм: структура та специфіка. Поняття міжнародного туризму. Структура міжнародного туризму. Чинники, що сприяють розвитку міжнародного туризму; соціально-економічні, політичні, демографічні. Чинники, що гальмують розвиток міжнародного туризму: соціально-економічні кризи, сезонність, форс-мажорні обставини, тероризм, внутрішня нестабільність у країні чи регіоні; військові конфлікти, напруженість стосунків між державами, несприятлива екологічна ситуація.

Міжнародні, регіональні та національні показники розвитку сфери туризму. Туристичні потоки. Міжнародні туристичні обміни. Основні міжнародні туристичні форуми, їх роль в організації туристичної діяльності. Міжнародні туристичні організації, які визначають стратегію міжнародного туризму. Всесвітня туристична організація.

Туристична культура. Діяльність ЮНЕСКО щодо збереження культурної своєрідності туристичних центрів. Суперечність між економічним і культурологічним аспектами туризму. Процеси глобалізації в туризмі та проблеми культурного туризму. Проблема збереження етнічної своєрідності туристичних центрів. Поняття туристичної етики. Хартія туризму та Кодекс туриста. Туризм і релігія. Глобальний етичний кодекс туризму. Туризм і глобалізація. Глобалізація в міжнародному туризмі. Обумовленість перспектив розвитку міжнародного туристичного обміну: демографічними, соціально-економічними, динамікою розвитку туристичних регіонів та процеси глобалізації. Прояви глобалізації в туризмі. Формування і функціонування глобальних об'єднань: консорціумів, альянсів, союзів в індустрії туризму.

4. «ЕКОНОМІЧНА ТЕОРІЯ»

Виникнення та основні етапи розвитку економічної теорії як науки. Багатоваріантність визначень поняття «економічна теорія». Економічна теорія як наука про людину. Взаємозв'язок економічної теорії з іншими науками. Суть і структура виробничих відносин і продуктивних сил. Економічні закони, категорії та їх класифікація.

Методи економічної теорії та її складові елементи. Метод спостереження. Експеримент в економічній науці. Метод абстракції. Методи аналізу та синтезу. Індуктивний та дедуктивний аналіз. Економічне сприйняття.

Особливості становлення та розвитку української економічної науки. Економічна наука в Україні у XVIII-XIX ст. (М. Балудянський, І. Вернадський, М. Зібер, С. Подолинський). Економічні ідеї М. Туган - Барановського. Економіко-математичні дослідження Є. Слуцького. Внесок Нобелівських лауреатів в економічну науку.

Національна економіка та економічна система.

Економічні потреби. Економічні інтереси. Структура потреб. Взаємодії потреб і виробництва.

Економічна система. Сутність економічної системи. Цілі і основні структурні елементи економічної системи. Ознаки економічної системи. Ланки економічної системи. Продуктивні сили суспільства. механізм господарювання. Типи економічних систем.

Власність в сучасній економіці. Чинники, що визначають специфіку форм власності. Приватна та державна власність. Суб'єкти та об'єкти прав власності.

Сутність суспільного виробництва. Структура суспільного виробництва. матеріальне і нематеріальне виробництво. Продуктивні сили суспільства. Основні елементи процесу виробництва. Робоча сила. Предмети праці. Засоби праці. Засоби виробництва.

Фактори виробництва. Форми організації суспільного виробництва. Суть та причини виникнення товарного господарства.

Товар та його властивості. Теорії вартості. Корисність товару. Рідкісність товару. Закон вартості. Економічні школи про механізми формування ціни товару. Ціна та її функції. Абсолютні та відносні ціни. Ринкові та адміністративні ціни.

Суть та підходи до класифікації ринкових структур. Досконала конкуренція та її ознаки. Ефективність за умов досконалої конкуренції. Досконала конкуренція як ідеальний тип ринкової структури. Чиста монополія та її ознаки. Причини виникнення та види монополій. Закрита, відкрита та природна монополія. Виробнича та розподільна ефективність за умов чистої

монополії. Олігополія: характеристики та ознаки. Монополістична конкуренція: характеристики і ознаки.

Основні принципи організації ринкової економіки. Приватна власність. Свобода підприємництва та вибору. Особистий інтерес та конкуренція.

Суть ринку. Національний ринок та його сегменти. Ринок товарів і послуг: суть та види. Ринок праці та ринок природних ресурсів. Фінансові ринки. Ринок грошей та ринок капіталу. Кредитний ринок. Ринок цінних паперів. Ринок науково-технічних розробок. Валютний ринок. Страховий ринок. Тіньовий ринок.

Теоретичні концепції виникнення грошей. Раціоналістична концепція виникнення грошей. Еволюційна концепція виникнення грошей. Властивості грошей. Теорії грошей.

Суть та еволюція грошей. Гроші і бартер. Загальний еквівалент. Металеві гроші. Сучасні гроші.

Функції грошей. Масштаб цін. Засіб обігу. Білонна монета. Паперові гроші. Засіб платежу. Кредитні гроші. Вексель. Банкнота. Чек. Нагромадження скарбу. Світові гроші. Грошовий обіг. Закон грошового обігу. Грошова маса. Структура грошової маси. Готівкові гроші. Безготівкові гроші. Грошові агрегати.

Паперово-кредитна грошова система. Паперові гроші Кредитні гроші. Електронні гроші. Валютні курси. Види валютних курсів. Конвертованість грошей. Зовнішня конвертованість. Повна Конвертованість. Часткова конвертованість. Внутрішня конвертованість.

Інфляція. Сутність інфляції. Причини інфляції. Типи інфляції. Економічні наслідки інфляції. Соціальні наслідки інфляції. Антиінфляційна політика держави.

Суть та види підприємств. Малі та великі підприємства. Переваги та недоліки малих підприємств. Переваги та недоліки великих підприємств. Підприємство та фірма. Види фірм. Підприємство та підприємництво.

Організаційно-правові форми підприємств. Власна справа, її переваги та недоліки. Партнерство (товариство) та його ознаки. Особливості організації та функціонування корпорацій (акціонерних компаній). Правові форми підприємств в Україні.

Сутність капіталу. Матеріально-речовий зміст капіталу. Промисловий капітал. Грошовий капітал. Продуктивний капітал. Додаткова вартість. Товарний капітал. Капітал як економічна категорія. Авансований капітал.

Оборот капіталу. Швидкість обороту капіталу. Основний капітал. Оборотний капітал. Структура продуктивного капіталу. Постійний капітал. Змінний капітал.

Фізичний знос капіталу. Моральний знос капіталу. Амортизація основного капіталу. Витрати виробництва. Стадії виробництва. Прибуток. Маса прибутку. Норма прибутку. Ефективність функціонування капіталу.

Сфера обігу. Сфера обігу в економічній системі суспільства. Обмін товарної продукції між спеціалізованими товаровиробниками. Рух товарної продукції із сфери виробництва у сферу споживання. Двоактність продажу і купівлі товару. безперервне функціонування товарного обігу. Промисловий капітал. Торговельний капітал. Позичковий капітал.

Еволюція торговельного капіталу. Торгівельне посередництво. Витрати обігу. Функції торговельного капіталу. Чисті витрати обігу. Додаткові витрати виробництва в обігу. Оптова торгівля. Роздрібна торгівля.

Дохід. Сутність доходу як економічної категорії. Класифікація доходів. Валовий дохід. Середній дохід. Граничний дохід.

Функціональний розподіл доходів. Персональний розподіл доходів.

Заробітна плата. Сутність заробітної плати. Форми заробітної плати. Відрядна заробітна плата. Почасова заробітна плата. Номінальна заробітна плата. Реальна заробітна плата. Мінімальна заробітна плата.

Економічні функції держави. Антимонопольна політика та її інструменти. Злиття компаній та його форми. Картелі та трести. Корегування вигід та витрат "переливу". Виробництво громадських благ. Перерозподіл доходів. Стабілізаційна політика. Схема кругообігу за участю держави. Державне регулювання цін. Особливості встановлення мінімальної ціни (зарплати) на ринку праці.

Структура державних фінансів. Державні видатки. Державні закупівлі та трансферні

платежі. Соціальне страхування. Податки та їх види. Способи нарахування податкових платежів. Пропорційні, прогресивні та регресивні податки. Державний бюджет. Дефіцит державного бюджету. Способи фінансування дефіцитного державного бюджету.

Національна економіка у міжнародному поділі праці. Основні форми міжнародних економічних відносин. Зовнішня торгівля та її показники. Міграція праці. Міграція капіталу. Прямі та портфельні інвестиції. Валютні відносини. Схема кругообігу для змішаної відкритої економіки.

Міжнародні економічні організації та інститути. Світова організація торгівлі. Економічні підрозділи ООН. Міжнародний валютний фонд. Світовий банк. Міжнародна асоціація розвитку. Міжнародна фінансова корпорація. Багатостороннє агентство з гарантування інвестицій. Європейські економічні інститути. Економічна інтеграція.

Сутність функціонування безпеки світогосподарських зв'язків. Механізм формування світогосподарських зв'язків.

Структура оцінки вступного випробування

Фахове вступне випробування для здобуття освітнього ступеня «Бакалавр», галузі знань 24 «Сфера обслуговування» за спеціальністю 241 «Готельно-ресторанна справа» кваліфікація «Бакалавр з готельно-ресторанної справи» комплексно охоплює перелік навчальних дисциплін, зазначених в галузевому стандарті освітньо-професійної програми за спеціальністю 241 «Готельно-ресторанна справа», а саме «Культура гостинності», «Ресторанна справа», «Основи туризмознавства», «Економічна теорія».

Фахове вступне випробування проводиться у формі усного іспиту та передбачає ґрунтовну відповідь на екзаменаційний білет, кожен з яких містить по 3 (три) питання з професійних дисциплін, визначених програмою підготовки бакалавра.

Для оцінювання відповідей використовується шкала від 100 до 200 балів.

Мінімальна кількість балів для позитивної оцінки складає 124.

Порядок оцінювання вступників

Фахове вступне випробування проводиться за наступним порядком. Спочатку абітурієнти отримують стандартні бланки екзаменаційних білетів та окремо чисті бланки для зазначення відповідей на питання екзаменаційних білетів. Викладач-екзаменатор пояснює порядок заповнення бланку відповідей на питання білету, на якому абітурієнти вказують прізвище з ініціалами, номер білету, дату проведення фахового вступного випробування.

Надалі абітурієнти самостійно працюють над підготовкою відповідей на питання білету, після чого кожен абітурієнт надає усну відповідь екзаменаторам на питання, зазначені в білеті.

Після того, як абітурієнти завершили відповідь, екзаменаторами здійснюється внесення результатів вступного випробування до екзаменаційної відомості. Розрахунок оцінки результатів фахового вступного випробування здійснюється за наступною формулою:

$$O_{ФВВ} = 100 + (П_1 + П_2 + П_3),$$

де $O_{ФВВ}$ – оцінка фахового вступного випробування,

$П_1$ – відповідь на питання №1 екзаменаційного білету (в залежності від повноти та правильності відповіді оцінюється від 0 до 30 балів),

$П_2$ – відповідь на питання №2 екзаменаційного білету (в залежності від повноти та правильності відповіді оцінюється від 0 до 30 балів),

$П_3$ – відповідь на питання №3 екзаменаційного білету (в залежності від повноти та правильності відповіді оцінюється від 0 до 40 балів).

Критерії оцінювання знань фахового вступного випробування

Для оцінювання знань вступника під час проведення фахового вступного випробування використовують критерії, згідно яких оцінюється спроможність вступників узагальнювати та систематизувати інформацію щодо процесів, що відбуваються в ракурсі підприємств готельно-ресторанного бізнесу. Детальна характеристика критеріїв оцінювання знань абітурієнтів подана в таблиці 1.

Таблиця 1

Критерії оцінювання знань фахового вступного випробування

Критерії оцінювання	Шкала оцінювання 100-200 балів	Значення оцінки
Вступник виявляє особливі здібності, вміє самостійно узагальнювати і систематизувати знання, вільно відповідає на ускладнені запитання, з використанням міжпредметних зв'язків; самостійно характеризує процеси у готельно-ресторанному бізнесі, виявляє особисту позицію щодо них; вміє виокремити проблему і визначити шляхи її розв'язання.	181-200	відмінно
Вступник вільно володіє вивченим обсягом матеріалу та проявляє знання у стандартних ситуаціях, застосовуючи необхідну термінологію; розкриває суть фахових понять; характеризує основні положення дисципліни, допускаючи у відповідях неточності; розв'язує стандартні завдання; виправляє власні помилки.	152-180	добре
Вступник відтворює значну частину теоретичного матеріалу, виявляє знання і розуміння основних положень; дає визначення окремих понять, у відповідях може допускати помилки.	124-151	задовільно

Вступник фрагментарно характеризує визначення основних понять; володіє матеріалом на рівні елементарного розпізнавання; відповідає на запитання, що потребують однослівної відповіді. Має уявлення про навчальну дисципліну, плутається в спеціальній термінології.	100-123	незадовільно
---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	---------	--------------

СПИСОК ЛІТЕРАТУРИ

1. «КУЛЬТУРА ГОСТИННОСТІ»

Базова

1. Русавська В. А. Гостинність в українській традиційній культурі: навч. посібник / В. А. Русавська. – К.: «Видавництво Ліра-К», 2014. – 280 с.

Основна

2. Аманжолова Д. А. Введение в специальность: история сервиса: учеб. пособие / Д. А. Аманжолова, В. Э. Багдасарян, В. Н. Горлов и др. – М.: Альфа-М: ИНФРА-М, 2009. – 384 с.
3. Античная культура. Литература, театр, искусство, философия, наука: Словарь-справочник / Под ред. В. Н. Ярхо. – М.: Высшая школа, 1995. – 383 с.
4. Артюх Л. Ф. Традиційна українська кухня в народному календарі / Л. Ф. Артюх. – К.: Балтія-Друк, 2012. – 232 с.
5. Беляева А. М. Энциклопедия ресторанного бизнеса / А. М. Беляева. – Донецк: ООО «ПКФ «БАО», 2009. – 544 с, 8 л. ил.: ил.
6. Беляева А. М. Усе про ресторанний бізнес / А. М. Беляева. – Донецьк: ТОВ «ВКФ «БАО», 2009. – 544 с, 8 арк. іл.- іл.
7. Друг О. Особняки Києва / О. Друг, Д. Малаков. – К.: Кий, 2004. – 824 с.
8. Косенко І. С. Дендрологічний парк «Софіївка»: монографія / І. С. Косенко. – К., 2003. – 240 с.
9. Мальська М. П. Готельний бізнес: теорія та практика: навч. посібник / М. П. Мальська, І. Г. Пандяк; М-во освіти і науки України; Львівський нац. ун-т ім. І. Франка. – К.: ЦУЛ, 2012. – 470 с.
10. Макаров А. Малая энциклопедия киевской старины / А. Макаров. – К.: Довіра, 2012. – 560 с.
11. Новий тлумачний словник української мови. – Т. 1. – К.: АКОНІТ, 2004. – С.418, 434, 469–471.
12. Поплавський М. М. Готельно-ресторанний сервіс / М. М. Поплавський. – К. Макрос, 2011. – 240 с.
13. Родічкін І. Д. Старовинні маєтки України: книга-альбом / І. Д. Родічкін, О. І. Родічкіна. – К.: Мистецтво, 2005. – 384 с.
14. Роглев Х. Й. Основи готельного менеджменту: підруч. для студ. вищих навч. закл. / Х. Й. Роглев; Київський ун-т туризму, економіки і права. – К.: Кондор, 2009. – 405 с.
15. Сокол Т. Г. Організація обслуговування в готелях і туристичних комплексах: підручник / Т. Г. Сокол. – К.: Альтерпрес, 2011. – 447 с.
16. Уокер Дж. Р. Введение в гостеприимство: пер. с англ. / Дж. Р. Уокер. – М: ЮНИТИ, 1999. – 463 с.

2. «РЕСТОРАННА СПРАВА»

1. Антонюк І.Ю. Організація ресторанного господарства (I та II частини): Опор. конспект лекцій / Антонюк І.Ю. – К.: КНТЕУ, 2014. – 364 с.
2. Архіпов В.В., Русавська В.А. Організація обслуговування в закладах ресторанного господарства в Навчальний посібник для студентів вищих навчальних закладів. - К.: Центр учбової літератури, 2009. – 342 с.
3. Балакіна Ю.Ю. Человек и его потребности (Сервисология): учеб. пособие / Ю.Ю. Балакіна. – Ростов н/Д: Феникс, 2010. – 285 с.
4. Завадинська О.Ю. Організація ресторанного господарства за кордоном: навч. посібник / О.Ю. Завадинська, Т.Є. Литвиненко. – К.: КНТЕУ, 2010. – 200 с.
5. Зигель С. Ресторанный сервис. Основы международной практики обслуживания для профессионалов и начинающих / С. Зигель, Л. Зигель, Р. Ленгер, Х. Ленгер, Г. Штиклер, В. Гутмайер. – М.: ЗАО "Изд-во "Центрополиграф", 2010. – 287 с.
6. Мазаракі А.А. Організація обслуговування у підприємствах ресторанного господарства: підручник для вузів / А.А. Мазаракі, Н.П. Благополучна, І.І. Гайовий, О.М. Григоренко, Т.Є. Литвиненко, Г.Т. П'ятницька, Н.О. П'ятницька, А.М. Расулова, М.Л. Світлична. Під ред. Н.О. П'ятницької. – К.: КНТЕУ, 2010. – 632 с.

7. Малюк Л.П. Сервісологія [Текст]: підручник / Л.П. Малюк, О.М. Варипаєв. – Х.: ХДУХТ, 2011. – 258 с.
8. Мальська М. П. Ресторанна справа: технологія та організація обслуговування туристів (теорія та практика): підручник / М. П. Мальська, О. М. Гаталяк, Н. М. Ганич. – К.: Центр учбової літератури, 2013. – 304 с.
9. Організація обслуговування у підприємствах ресторанного господарства: підручник для вузів / за ред. Н.О. П'ятницької. – К.: Кондор видавництво, 2-ге видання. Перероблене та доповнене. 2012, – 557 с.

3. «ОСНОВИ ТУРИЗМОЗНАВСТВА»

1. Биржаков М. Б. Введение в туризм: Ученик / М. Б. Биржаков.- СПб., 2007.- 576 с.
2. Закон України “Про туризм” . – К., 1995/ нова редакція 2003
3. Зорин И. В., Квартальнов В. А. Энциклопедия туризма: Справочник / И. В. Зорин.- М., 2003.- 368 с.
4. Егоренков Л. И. Экология туризма и сервиса: Учеб. пособие / Л. И Егоренков.- М.: Финансы и статистика, 2003. - 208 с.
5. Кифяк В. Ф. Організація туристичної діяльності в Україні / В. Ф. Кифяк.- Чернівці.-2003.- 312 с.
6. Мальська М. П. Міжнародний туризм і сфера послуг: Підручник/ М.П. Мальська, Н.В. Антонюк, Н.М. Ганич; М-во освіти і науки України; Львівський нац. ун-т ім. І. Франка; ф-т міжнародних відносин; географ. ф-т. - К.: Знання, 2008. - 661 с
7. Мальська М. П. Туристичний бізнес: теорія та практика: Навч. посіб. для студ. вищих навч. закл./ М.П. Мальська, В.В. Худо; М-во освіти і науки України; Львів. нац. ун-т ім. І. Франка. - К.: Центр учбової л-ри, 2007. - 423 с
8. Сенин В. С. Организация международного туризма / В. С. Сенин.- М., 2010.-400 с.
9. Устименко Л. М. Основи туризмознавства. Навч. посібник / Л. М. Устименко.- К., 2015.- 400 с.
10. Устименко Л.М. Особливості функціонування туристичних фірм в Україні та сучасні інтернет-технології / Л. Устименко// Культура і мистецтво у сучасному світі. Наукові записки КНУКіМ. Випуск 14/КНУКіМ.- К.,2013.- С. 108-113
11. Устименко Л.М., Відеоєкологічні вимоги до туристичних центрів та комплексів / Л.Устименко// Географія і туризм. Науковий журнал № 25 К., 2013. – С. 196-200

4. «ЕКОНОМІЧНА ТЕОРІЯ»

1. Базилевич В. Д. Економічна теорія: політекономія. Практикум: навч. посібник / Базилевич В. Д., Гражевська Н. І., Мазур І. І., Осецький В. Л. та ін. / За ред. Базилевича В. Д 2-е вид. – К.: Знання, 2013. – 494 с.
2. Базилюк А.В.Економічна теорія: практикум:навч. посібник / Базилюк А.В., Дерій Ж.В., Концева В.В., Хоменко І. О. – К.: ЦУЛ – 2012. – 312 с.
3. Бочан І. О. Основи економічної теорії: інституціональний підхід: навч. посібник / Бочан І. О.–К.: Знання, 2012. – 211 с.
4. Економічна теорія: національна економіка. За ред. Тарасевича В. М. – К.: Знання, 2012. – 270 с.
5. Козак Ю.Г. Основи економічної теорії: навч. посібник / Козак Ю.Г., Шаповал С.С., Кіро О.С., Заєць М.А. та ін. / За ред. Козака Ю.Г., Шаповала С.С.– К.: ЦУЛ – 2012. – 264 с.
6. Кухар О. В. Історія економіки та економічної думки : навч. посібник / О. В. Кухар. - К. : Центр учб. літ., 2015. - 326 с.
7. Мацелюх Н. П. Економічні теорії в системі наукових економічних знань : навч. посібник / Н. П. Мацелюх, І. А. Максименко. - 2-ге вид., перероб. та доп. - К. : Центр учб. літ., 2016. - 226 с.
8. Основи економічної науки : навч. посібник для самост. підгот. до курсов. екзамену та комплекс. держ. екзамену з економ. теорії / Н. П. Мацелюх [та ін.] ; Нац. ун-т держ. податкової служби України. - К. : Центр учб. літ., 2015. - 324 с.

9. Основи економічної теорії. Практикум. Навчальний посібник. / Лисенко С.М., Ляшок Я.О. – Вінниця: ТОВ «Нілан-ЛТД», 2017. – 268с.
10. Основи економічної теорії у структурно-логічних схемах: навч. посібник / За заг.ред. Шевченко Л.С. - 2-е вид. – Х.: Право – 2013. – 136 с.
11. Отрошко О.В. Основи економічної теорії: навч. посібник / Отрошко О. В. – К.: Знання, 2011. – 325 с.
12. Перевозчиков В. І . Економічна теорія: політика роздержавлення: навч. посібник / Перевозчиков В. І., Тимчик О. А., Жукова Ю. М. – К.: Скіф, 2012. – 272 с.
13. Семененко В. М. Економічна теорія, політекономія: навч. посібник / Семененко В.М., Коваленко Д.І., Бгас В.В., Семененко О.В. / За заг.ред. Семененка В.М., Коваленка Д.І.- 2-е вид. – К.: ЦУЛ – 2011. – 428 с.
14. Тарасевич В. М. Економічна теорія: політекономія: підручник / Тарасевич В. М., Бобровська О. Ю., Лебедева В. К., Летуча О. В. та ін. / За ред. Тарасевича В. М. – К.: Знання, 2012. – 206 с.
15. Уразов А.У. Основи економічної теорії: навч. посібник / Уразов А.У., Саух І.В., Вікарчук О. І. - 3-є вид. – К.: ЦУЛ – 2014. – 312 с.
16. Федоренко В. Г. Основи економічної теорії: навч. посібник / Федоренко В.Г., Руженський М.М., Палиця С.В., Пінчук Ю.Б./ - 2-е вид. – К.: Алерта, 2012. – 312 с.
17. Чепінога В.Г. Економічна теорія: підручник Чепінога В.Г.– К.: Юрінком Інтер, 2011. – 656 с.