

**МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ  
НАЦІОНАЛЬНИЙ УНІВЕРСИТЕТ БІОРЕСУРСІВ І  
ПРИРОДОКОРИСТУВАННЯ УКРАЇНИ**



**ЗАТВЕРДЖУЮ**  
Ректор НУБіП України  
Вадим ТКАЧУК

*Ткачук*  
\_\_\_\_\_ травня 2026 р.

**ПРОГРАМА  
ФАХОВОГО ІСПИТУ**  
з освітньо-професійної програми  
**«Готельно-ресторанна справа»**  
для підготовки здобувачів  
другого (магістерського) рівня вищої освіти  
за спеціальністю J2 «Готельно-ресторанна справа та кейтеринг»  
галузь знань J «Транспорт та послуги»

**Голова фахової атестаційної комісії**

Оксана МОРГУЛЕЦЬ

Тестове завдання для вступу на програму підготовки здобувачів другого (магістерського) рівня вищої освіти складається з 50-ти закритих тестових завдань із комплексу нормативних дисциплін з професійної підготовки. Завдання закритої форми представлені запитаннями, що потребують обрання однієї відповіді із запропонованого набору варіантів.

До програми фахових вступних випробувань увійшли змістові модулі програм нормативних дисциплін з професійної підготовки.

Програма вступних фахових випробувань складається з таких дисциплін та їх розділів:

1. Готельна справа
2. Ресторанна справа
3. Менеджмент готельно-ресторанної справи
4. Економіка готелів та ресторанів

## **ПЕРЕЛІК ДИСЦИПЛІН ТА ЇХНІХ РОЗДІЛІВ, ЩО ВІНОСЯТЬСЯ НА ІСПИТ**

### **1. Дисципліна «Готельна справа»**

Сутність, особливості та перспективи розвитку готельного бізнесу: регіональний, національний та світовий досвід.

Створення готельних об'єднань та регіональні особливості міжнародних готельних ланцюгів. Характеристика вітчизняних і закордонних мереж.

Особливості формування та напрями імплементації концепцій гостинності в організацію готельної справи.

Функціональна типізація підприємств готельного господарства. Закордонний досвід типізації підприємств готельного господарства. Фактори, що впливають на типізацію підприємств готельного господарства: місцезнаходження, основне призначення, строк перебування, режим експлуатації, рівень обслуговування, обслуговуючий контингент, місткість, мета подорожі.

Функціональні вимоги до підприємств готельного господарства ділового призначення. Особливості організації спортивно-оздоровчих послуг на підприємствах готельного господарства ділового призначення. Особливості організації готелів ділового призначення у провідних готельних мережах світу та України

Характеристика сервісної системи спеціалізованих підприємств готельного господарства. Функціональні особливості готелів для сімейного відпочинку. Світовий досвід організації транзитних готелів. Креативні (атмосферні) готелі для нішевих сегментів ринку. Характеристика особливостей сервісу у курортних готелях, як перспективного напрямку міжнародного готельного бізнесу.

Готельний сервіс, як ключовий фактор оцінки рівня комфорту готелю.

Особливості організації обслуговування туристів на підприємствах готельного господарства різних категорій: дослідження переліку додаткових послуг, рівня їх якості. Створення умов для різних груп туристів, визначення потреб туристів щодо портфеля послуг.

Основні вимоги до готелів: умови для ночівлі, організації харчування та побутового обслуговування. Уніфіковані вимоги до всіх типів готелів, їх

характеристика. Загальні вимоги до підприємств готельного господарства, які розташовані в рекреаційних зонах і зонах відпочинку.

Характеристика основних вимог до готелів категорій від \*\*\*\*\* до \* зірок. Принципи класифікації номерів. Основні вимоги до категорій та типів номерів. Порядок встановлення категорії номера. Стандарти якості готельних послуг.

Роль архітектури у формуванні іміджу готелів. Архітектурні засоби для створення атмосфери та іміджу готелю. Принципи організації внутрішнього простору готелю. Специфічні особливості інтер'єру підприємств готельного господарства.

Сутність та значення функціональної організації приміщень. Функціональна організація приміщень залежно від місткості, типу, категорії готелю. Характеристика приміщень житлової групи. Характеристика основних функцій, приміщень вестибюльної групи, та їх зонування. Характеристика основних функцій, приміщень вестибюльної групи, та їх зонування. Призначення функціональних типів приміщень нежитлової групи, їх організація, обладнання та розміщення.

Вимоги до формування сервісної системи в готелях, як комплексу заходів, що забезпечують високий рівень комфорту та задовольняють побутові, господарські і культурні потреби споживачів готельних послуг. Зовнішні та внутрішні фактори, що впливають на культуру та якість обслуговування.

Основні поняття та визначення у сфері гостинності. Класифікація готельних послуг за різними ознаками. Видита характеристика додаткових послуг залежно від типу та категорії готелю. Глобальні системи бронювання послуг. Інформаційні технології в організації функціонування підприємств готельного господарства. Мобілізація ринку готельних послуг за допомогою інформаційно-пошукових систем та мобільних додатків для бронювання готельних послуг.

Організація роботи служби прийому і розміщення в готелі (Front office, Back office), відділу бронювання (Reservation Department), службовці бізнес- центру (Business Center), персонал об'єднаної сервісної групи (обслуговуючий персонал в уніформі = відділ порт'є). Системи онлайн бронювання готельних послуг. Основні вимоги до організації прийому й обслуговування туристів у готелях України та світу.

Правила прийому та розміщення туристів у готелях. Система бронювання і резервування місць у готелях: OPERA, Fidelio, Epitome PMS, ProHotel, B52, SuperHotel. Організація роботи служби консьєржів (Concierge) готелю. Організація служби хаускіпінгу у житловій та нежитловій групі приміщень в готелях різних типів та категорій.

Організаційна діяльність представників служби: заступник (Assistant Housekeeper); помічники керівника служби або старші покоївки (ISSKP Supervisors), штат покоївок (Chambermaids); персонал пральні-хімчистки (Laundry / Dry Cleaning Service) і персонал білизняної (Linen Room). Функції система безпеки та служби security сервіс. Технологічні цикли клінінгових операцій: сезонне, генеральне, поточне, проміжне.

Основні вимоги до поведінки обслуговуючого персоналу при проведенні прибиральних робіт. Організація роботи готелів за принципом «Green Key». Сутність та зміст системи контролю якості клінінгових робіт в готелі. Організація

обслуговування туристів у закладах рекреаційного призначення за концепцією «all inclusive». Організація роботи SPA та велнес-центрів у готелях курортного типу.

Організація роботи служби обслуговування (Guest relation) готелю та служб додаткових і супутніх послуг (Additional Sendees).

Організація роботи адміністративно-управлінської служби (Administration Department), що включає в себе: секретаріат (Executive office), розрахункову частину (Controlling Department = Accounting Department), відділ кадрів (Human Resources Department = Personal Department). Організація комерційної служби (Sales and Marketing Department) та відділу по зв'язках з громадськістю (Public Relations) і пресою.

Завдання, зміст і основні напрями організації діяльності допоміжних служб готелів. Організація інженерно-технічної служби (Technical Department). Функції система безпеки та служби security сервіс.

Сутність професійних компетентностей персоналу різних підрозділів готелю: адміністративно-управлінської, служби прийому і розміщення, служби обслуговування, служби матеріально-технічного забезпечення, технічних підрозділів, служби безпеки. Вимоги до персоналу як один із важливіших критеріїв, що визначають категорію підприємств готельного господарства. Принципи організації робочих місць працівників залежно від їх функцій та виробничих завдань.

Правила складання та види графіків виходу на роботу працівників. Особливості режиму робочого часу в підрозділах готелю. Особливості реалізації партнерства у готельному бізнесі. Партнерські бізнес-взаємовідносини з власниками, інвесторами, акціонерами. Бізнес-статистика у готельному бізнесі. Аналітичні джерела здійснення пошуку та обробки профільної інформації у готельному бізнесі.

## **2. Дисципліна «Ресторанна справа»**

Ресторанне господарство, його сутність, особливості та перспективи розвитку. Закордонний досвід розвитку ресторанного бізнесу. Формати та концепції закладів ресторанного бізнесу.

Характеристика і класифікація закладів ресторанного господарства за видами економічної діяльності. Характеристика закладів ресторанного господарства формату: Fast Casual, Quick Service Restaurant, Casual Dining, Fine Dining, Fast food, Street food, Haute Cuisine.

Мережа закладів ресторанного господарства. Створення мереж у ресторанному господарстві. Загальні вимоги до послуг та обслуговування. Міжнародні стандарти обслуговування у ресторанній справі. Світовий досвід визначення рейтингів ресторанів «Michelin».

Загальне поняття про виробництво та виробничі процеси. Характеристика виробничо-торговельної структури закладів ресторанного господарства. Фактори, що впливають на її формування. Формування виробничої структури закладів ресторанного господарства і фактори впливу на неї. Організація роботи і структура гарячого цеху.

Організація роботи цеху з виготовлення холодних страв і закусок (холодного цеху). Основні вимоги до просторового розміщення цехів. Визначення виробничої

програми гарячого цеху. Організація реалізації готової продукції у заготівельних та доготівельних закладах ресторанного господарства.

Особливості організації роздавальних ліній у закладах ресторанного господарства формату «free flow system». Види меню, їх характеристика та класифікація згідно з різними ознаками. Особливості складання меню у закладах ресторанного господарства при підприємствах готельного господарства. Інжиніринг та реінжиніринг меню. Меню як частина інтер'єру. Вимоги щодо дизайну меню. Склад матеріально-технічної бази для організації процесу обслуговування споживачів у закладах ресторанного господарства різних типів і класів. Класифікація та характеристика столового посуду і наборів відповідно до функціонального призначення. Види сервірування та їх характеристика. Попереднє сервірування столів, альтернативні рішення. Техніка обслуговування споживачів.

Правила подавання та дегустації основних алкогольних напоїв. Правила підбору алкогольних напоїв згідно з принципами еногастрономії. Класифікація бенкетів і прийомів. Підготовча робота з організації обслуговування бенкетів. Правила подавання аперитиву (асортимент напоїв, відповідний посуд та скло). Бенкет за столом із повним обслуговуванням офіціантами. Характеристика меню святкового сніданку, обіду, вечері.

Сервіровка бенкетного столу, розміщення столів і гостей за столом, правила розміщення почесних гостей. Бенкет за столом з повним обслуговуванням офіціантами.

Особливості освітлення приміщення, дизайнерських рішень інтер'єрів приміщень, вибору меблів, меню, карти напоїв, форм і методів обслуговування, етикету, етикетки та правил подавання страв і напоїв. Бенкет за столом із частковим обслуговуванням офіціантами. Особливості меню, сервірування, подавання страв та напоїв, обслуговування учасників бенкету. Бенкет-чай, бенкет-кава. Бенкет-фуршет.

Особливості підготовчої роботи та обслуговування бенкету. Варіанти сервіровки столів склом. Страви й напої, які рекомендується подавати на даному бенкеті, правила їх подавання. Бенкет-коктейль.

Особливості підбору приміщення, приводу й часу організації, вибору страв і напоїв, підбору посуду та скла. Правила подавання страв. Змішані бенкети. Особливості їх організації, підбору приміщення (приміщень), приводу й часу організації, вибору страв і напоїв, підбору посуду та скла для подавання. Коктейль-паті, бенкет-буфет в англійському стилі, бенкет за типом "шведський стіл". Характеристика меню, правил подавання страв та напоїв.

Особливості вибору місця проведення заходів, особливості обслуговування гостей. Асортимент страв і напоїв. Основні форми відносин за дипломатичним протоколом та їх характеристика.

Класифікація дипломатичних прийомів і структура підготовчої роботи щодо їх влаштування. Види основних дипломатичних прийомів: "Сніданок", "Діловий сніданок", "Бокал шампанського", "Бокал вина", "Бокал вина з сиром", "Чай", «Журфікс», "Коктейль", "Фуршет", "Обід", "Обід-буфет (шведський стіл)", "Вечеря". Організація обслуговування гостей на бенкетах-прийомах. Професійно-кваліфікаційні та етичні вимоги щодо обслуговуючого персоналу. Розподіл

обов'язків між учасниками обслуговування. Сутність кейтерингового обслуговування. Класифікація кейтерингового обслуговування. Кейтерингові служби закладів ресторанного господарства та кейтерингові спеціалізовані компанії: функції, технологічні процеси здійснення кейтерингового обслуговування. Характеристика груп споживачів кейтерингового обслуговування. Характеристика заходів і послуг, що надають кейтерингові служби та кейтерингові спеціалізовані компанії. Підготовча робота до надання послуг з кейтерингу. Фудінг та його різновиди.

Особливості презентаційного меню страв авторської, креативної та кухні ф'южн спрямування; подавання страв і обслуговування споживачів. Види ресурсів, що задіяні у здійсненні процесів обслуговування; трудових ресурсів, що задіяні у здійсненні процесів обслуговування за типом «фудінг».

Різновиди сніданків, що пропонуються споживачам у ресторанах готельних підприємств. "Бранч" і особливості його організації. Особливості організації ланчів, бізнес-ланчів, експресобідів. Організація роботи лоббі-бара, вимоги до меню.

Особливості організації і обслуговуванні по типу "шведського стола" та "шведської лінії". Асортимент міні-бару і вимоги до його організації. Організація «кава-брейк» у конференц-залах готельних підприємств. Особливості організації і обслуговування на лінії «салат-буфет».

Сервірування столів-буфетів у готельних комплексах. Сутність понять «спеціалізований ресторан», «заклад швидкого обслуговування».

Основні послуги ресторану та закладів швидкого обслуговування, їх характеристика. Приміщення для зберігання продуктів на судні, їх характеристика. Склад приміщень для приготування їжі на судні, їх оснащення, вимоги до обладнання. Організація обслуговування споживачів у ресторані на судні. Особливості організації харчування пасажирів повітряного транспорту. Особливості організації харчування під час обслуговування пасажирів на борту літака. Класифікація бортового харчування.

### **3. Дисципліна «Менеджмент готельно-ресторанної справи»**

Теоретичні засади менеджменту готельно-ресторанної справи. Сутність управління та менеджменту. Суб'єкт та об'єкт управління, їх характеристика, взаємозв'язок та взаємодія. Менеджмент, як вид професійної управлінської діяльності в умовах ринкових відносин. Управлінські відносини, як предмет вивчення дисципліни. Наукові підходи до менеджменту. Принципи менеджменту. Рівні менеджменту. Цілі менеджменту, їх характеристика, значення і класифікація. Функції менеджменту. Задачі менеджменту. Менеджмент готельно-ресторанного бізнесу, як наукова і практична діяльність. Особливості та проблеми управління закладами гостинності.

Функціональна спеціалізація управління в підприємствах готельно-ресторанного бізнесу. Класифікація функцій менеджменту. Основні (загальні) та спеціальні функції менеджменту, їх взаємозв'язок. Сутність методів менеджменту, їх зміст і зв'язок з функціями управління. Значення системи методів менеджменту в роботі закладів гостинності. Класифікація методів менеджменту, їх взаємозв'язок. Економічні методи менеджменту, їх значення та напрямки

використання в закладах індустрії гостинності. Організаційно-розпорядчі (адміністративні) методи менеджменту. Значення людського фактору в управлінні закладами індустрії гостинності. Соціально-психологічних методів менеджменту: підвищення соціальної активності членів колективу, соціальне нормування та регулювання, методи пропаганди та агітації, формування оптимального психологічного клімату в колективі та ін.

Сутність та зміст функції планування і прогнозування. Характеристика факторів, що впливають на процес планування. Принципи планування. Рівні планування діяльності підприємств готельно-ресторанного бізнесу. Функція організації, як базисна функція менеджменту, її зміст та напрями реалізації в індустрії гостинності. Координування, як функція забезпечення ритмічної роботи закладу, умови її виконання. Функція мотивації (стимулювання) її сутність і значення, порядок і напрями реалізації в індустрії гостинності. Функція контролю, як форма зворотного зв'язку від підрозділів закладу до органів управління. Види контролю в готельно-ресторанному бізнесі. Органи зовнішнього і внутрішнього контролю за діяльністю підприємств готельно-ресторанного бізнесу. Попередній, поточний і заключний контроль. Регулювання процесу виробництва і обслуговування на основі контролю за діяльністю підрозділів підприємств готельно-ресторанного господарства.

Сутність управлінських рішень, їх значення для ефективності роботи. Класифікація управлінських рішень. Вимоги до управлінських рішень: наукова обґрунтованість, реальність, цільова спрямованість, кількісна та якісна визначеність. Технологія підготовки та прийняття управлінських рішень. Аналіз і класифікація проблем в діяльності підприємств готельно-ресторанного бізнесу. Етапи прийняття управлінських рішень.

Організація комунікаційних процесів у сфері обслуговування. Сутність і види комунікацій. Комунікаційний процес. Комунікаційні мережі та стилі. Комунікаційні бар'єри і шляхи їх подолання. Влада і лідерство в управлінні. Управління конфліктними ситуаціями в групі. Сутність і основи влади в управлінні. Форми влади. Вплив. Авторитет. Лідерство: сутність і його основні ознаки. Стилi управління. Сутність поняття «конфлікт» і причини його виникнення. Основні види конфліктних ситуацій. Методи і стилі управління конфліктними ситуаціями.

Роль персоналу в досягненні ефективності та підвищення конкурентоспроможності закладів індустрії гостинності. Фактори, що визначають підвищену увагу менеджменту до персоналу в індустрії гостинності. Організаційна поведінка як об'єкт управління, та фактори що визначають її якість в підприємствах готельного та ресторанного господарства. Зміст та завдання управління персоналом. Кваліфікаційні вимоги до професій та посад основних підрозділів закладів готельного, ресторанного господарства. Особливості професійного розвитку та зміст навчальних тренінгів персоналу в готельно-ресторанному бізнесі. Критерії ділової оцінки персоналу. Проблеми мотивації та компенсації праці персоналу готельно-ресторанного бізнесу. Корпоративна культура та її елементи в управлінні персоналом підприємств індустрії гостинності.

#### **4. Дисципліна «Економіка готелів та ресторанів»**

Сутність економічної діяльності готелів і ресторанів. Місце і роль готелів і ресторанів в системі ринкового господарства України. Функції і соціально-економічне значення готелів і ресторанів. Тенденції сучасного стану розвитку готелів і ресторанів в Україні та основні показники ефективності розвитку галузі.

Механізм державного регулювання діяльності підприємств готельного та закладів ресторанного господарства. Сутність і основні елементи господарського механізму підприємств готельного та закладів ресторанного господарства. Характеристика основних елементів ринку послуг підприємств готельного та продукції ресторанного господарства. Фактори, що впливають на пропозицію готельних послуг та ресторанної продукції. Фактори формування попиту на ринку послуг підприємств готельного та продукції ресторанного господарства.

Сутність та основні елементи матеріальних ресурсів готелів і ресторанів, основні поняття, класифікація, показники ефективності використання. Економічна сутність товарних ресурсів. Джерела формування продовольчих ресурсів у ресторанному господарстві та матеріальних ресурсів готелю, їх класифікація. Економічна сутність товарних запасів як елементу товарної пропозиції.

Класифікація товарних запасів. Поняття нормативу запасів. Абсолютні і відносні показники вимірювання товарних запасів.

Основні засоби готелів і ресторанів як елемент матеріальних ресурсів. Склад основних засобів за різними класифікаційними ознаками. Поняття амортизації основних засобів. Мета та особливості застосування прискореної амортизації. Стан і тенденції розвитку матеріально-технічної бази готелів і ресторанів.

Види вартісної оцінки основних засобів: первісна, відновна, повна, залишкова. Методика оцінки середньої вартості основних фондів підприємств.

Соціально-економічна сутність та особливості праці в готельному й ресторанному господарстві. Вихідні передумови, цілі та завдання управління трудовими ресурсами підприємств готельного та закладів ресторанного господарства. Поняття продуктивності та ефективності праці в готельному та ресторанному господарстві.

Методика планування чисельності персоналу на підприємствах готельного та закладах ресторанного господарства. Методичний інструментарій та порядок проведення економічного аналізу формування й використання трудових ресурсів у готельному та ресторанному господарстві. Зміст плану з праці в готелях і ресторанах, порядок його розроблення.

Організація матеріального стимулювання праці працівників на підприємствах готельного та закладах ресторанного господарства. Принципи організації матеріального стимулювання працівників в умовах ринкових відносин. Форми державного регулювання заробітної праці працівників готелів і ресторанів. Аналіз і планування чисельності працівників, фонду оплати працівників готелів і ресторанів. Аналіз і планування продуктивності праці та середньої заробітної плати працівників.

Сутність та склад пропозиції й обсягу реалізації послуг підприємств готельного господарства. Сутність та методика розрахунку показників виробничо-експлуатаційної програми підприємств готельного господарства.

Сутність товарообороту підприємств ресторанного господарства як показника

обсягу діяльності підприємств ресторанного господарства, його види, склад і структура. Поняття продукції власного виробництва та купівельних товарів. Аналіз динаміки та структури товарообороту. Фактори, що впливають на динаміку товарообороту підприємств ресторанного господарства та методи їх вимірювання.

Економічна характеристика виробничої діяльності підприємств ресторанного господарства. Зміст виробничої програми підприємства. Інформаційне забезпечення розробки виробничої програми. Показники виробничої програми. Методика їх розрахунків.

Поняття, економічна сутність та джерела утворення доходів у в готелях і ресторанах. Фактори, що впливають на розмір доходів готелів і ресторанів. Особливості формування доходів від додаткових послуг. Аналіз доходів готелів і ресторанів. Методи і порядок планування доходів готелів і ресторанів. Шляхи оптимізації розміру доходів.

Сутність і економічна роль ціни на ринку послуг в готелях і ресторанах.

Система цін на продукцію та послуги ресторану і готелю. Особливості ціноутворення в умовах формування ринкової економіки. Співвідношення регульованих та вільних ринкових цін на сировину і продовольчі товари.

Поняття та сутність ефективності. Методичні підходи до оцінки ефективності діяльності підприємств готельного та закладів ресторанного господарства. Розрахунок економічної ефективності поточних інноваційних заходів. Напрямки підвищення ефективності підприємств готельного та закладів ресторанного господарства. Показники оцінки ефективності використання фінансових ресурсів підприємств готельного та закладів ресторанного господарства

## **ПРИКЛАД ТЕСТОВИХ ЗАВДАНЬ**

### **Частина 1 (базовий рівень)**

*(20 завдань, одна правильна відповідь на завдання)*

**1. Об'єднання в групи готельних підприємств за загальними ознаками залежно їх функціонального призначення**

- 1 типізація підприємств ресторанного господарства;
- 2 типізація туристичних підприємств;
- 3 типізація підприємств готельного господарства;
- 4 всі відповіді вірні.

**2. Типи підприємств готельного господарства залежно від місця знаходження:**

- 1 у курортних зонах, у горах, на морському узбережжі;
- 2 в особливій місцевості (лікувальні властивості місцевості, історичні значення, морське узбережжя, сільська місцевість);
- 3 у рекреаційних і курортних зонах, у горах, у великих і малих містах, в особливій місцевості (істор. значен., лікуваль. властив., морські узбер., транспор. шляхи);
- 4 всі відповіді вірні.

**3. Залежно від місткості номерного фонду (к-сть місць) підприємства готельного господарства поділяються на:**

- 1 великі, середні, малі
- 2 супервеликі, великі, середні
- 3 великі, малі;
- 4 всі відповіді вірні.

**4. Молодіжні готелі або бази відпочинку, в яких розміщується переважно молодь, але віковий ценз чітко не визначено, називаються :**

- 1 ботелі;
- 2 ротелі;
- 3 хостели;
- 4 всі відповіді вірні.

**5. За рівнем цін на проживання підпр. готельного господарства умовно поділені на типи :**

- 1 бюджетні, економічні, фешенебельні;
- 2 економічні, першокласні, апартаментні;
- 3 бюджетні, економічні, першокласні, апартаментні, фешенебельні;
- 4 всі відповіді вірні.

**6. Визначте суб'єктів господарювання у сфері ресторанного господарства на території України:**

- 1 заклади ресторанного господарства незалежно від форми власності та громадяни підприємці;
- 2 заклади ресторанного господарства незалежно від форми власності;
- 3 заклади ресторанного господарства незалежно від форми власності, громадяни підприємці, іноземні юридичні особи, які здійснюють підприємницьку діяльність
- 4 немає правильної відповіді.

**7. Категорія закладів ресторанного господарства, об'єднаних за характерними ознаками асортименту кулінарної продукції, контингентом споживачів та формами їх обслуговування - це:**

- 1 клас закладу ресторанного господарства;
- 2 тип закладу ресторанного господарства;
- 3 всі відповіді правильні;
- 4 немає правильної відповіді.

**8. Визначте заклади ресторанного господарства, які за рівнем обслуговування та номенклатурою послуг, що надаються споживачам, підрозділяються на класи:**

- 1 ресторани, бари;
- 2 ресторани, кафе, бари;
- 3 ресторани, кафе, бари, буфети;
- 4 тільки ресторани.

## **Частина 2 (середній рівень)**

**(20 завдань, одна (або кілька) правильних відповідей на завдання)**

### **1. Визначте об'єктивну основу мінімальної ціни готельної послуги:**

- 1 собівартість послуги розміщення;
- 2 рівень доходів споживачів;
- 3 рівень рентабельності готельної послуги;
- 4 сума податкових платежів.

### **2. Якщо ринкова ціна готельної послуги є нижчою від рівноважної, то це є наслідком того, що:**

- 1 має місце надлишок готельних послуг на ринку;
- 2 виникає дефіцит готельних послуг на ринку;
- 3 формується ринок покупців готельних послуг;
- 4 послуги мають невисоку якість.

### **3. Ефективний фонд робочого часу працівника підприємства готельно-ресторанного бізнесу - це:**

- 1 число календарних днів в аналізованому періоді;
- 2 число календарних днів в періоді за мінусом вихідних і святкових днів;
- 3 номінальний фонд робочого часу в періоді за мінусом днів відпустки, неявок через хворобу та інше;
- 4 кількість днів, відпрацьована фактично одним працівником плюс невиходи з поважних причин (хвороби, виконання громадських доручень).

### **4. Товарообіг, при якому ЗРГ за рахунок отриманого доходу покриває поточні витрати на діяльність та одержує після сплати податків мінімальну суму прибутку, досягається в точці:**

- 1 мінімальної рентабельності;
- 2 ліквідації;
- 3 беззбитковості;
- 4 нормальної рентабельності.

### **5. Визначення повної собівартості послуг розміщення здійснюється в такій послідовності:**

- 1 Повна собівартість (ПС) = Експлуатаційна собівартість (ЕС) + Адміністративні витрати (АВ), витрати на збут та інші загальні господарські витрати;
- 2  $ПС = ЕС - АВ$ ;
- 3  $ПС = АВ - ЕС$ ;
- 4  $ПС = ЕС$ .

### **Частина 3 (високий рівень)**

**(10 завдань, одна правильна відповідь на завдання)**

**1. Як слід розуміти термін «менеджмент»?**

- 1 влада та мистецтво керування;
- 2 спосіб, манера спілкування з людьми;
- 3 процес та сукупність загальних функцій управління;
- 4 всі вищезазначені відповіді вірні

**2. Як слід розуміти функцію мотивації?**

- 1 спонукання себе до ефективної діяльності;
- 2 процес досягнення поставлених перед організацією цілей;
- 3 процес спонукання себе та інших до ефективної діяльності і досягнення поставлених перед організацією цілей;
- 4 процес досягнення поставлених перед адміністрацією цілей.

**3. Яка з організаційних структур управління вимагає від керівника наявності значних знань за всіма функціями управління?**

- 1 лінійна;
- 2 лінійно-функціональна
- 3 програмно-цільова
- 4 дивізійна.

**4. Що створює структуру управління організацією?**

- 1 сукупність лінійних та функціональних служб;
- 2 сукупність функціональних служб;
- 3 сукупність лінійних органів управління;
- 4 сукупність технічних служб.

## СПИСОК РЕКОМЕНДОВАНОЇ ЛІТЕРАТУРИ

### Рекомендована література з дисципліни «Готельна справа»

1. Організація та проектування готельного господарства [Електронний ресурс] : навч. посіб. / А. К. Д'яконова, Л. В. Іванченкова, Л. А. Тітомир та ін. – Одеса : Маджента, 2021. – Електрон. текст. дані: 264 с.
2. Александрова С. А. Технологія готельної справи : конспект лекцій для студентів освітньо-кваліфікаційного рівня «бакалавр» усіх форм навчання галузі знань 24 – Сфера обслуговування, спеціальності 241 – Готельно- ресторанна справа) / С. А. Александрова, Л. В. Оболенцева ; Харків. нац. ун-т міськ. госп-ва ім. О. М. Бекетова. – Харків : ХНУМГ ім. О. М. Бекетова, 2019. – 86 с.
3. Інклюзивність будівель і споруд. Основні положення. ДБН В.2.2- 40:2018. – Чинний від 01.04.2019. – Київ : Мінрегіон України, 2018 – 63с.
4. Асауленко, Н. В. Особливості інноваційного процесу на підприємствах індустрії гостинності. Економіка харчової промисловості. 2020. Т. 12, вип. 3. С. 81-87. URL : [http://nbuv.gov.ua/UJRN/echp\\_2020\\_12\\_3\\_10](http://nbuv.gov.ua/UJRN/echp_2020_12_3_10)
5. Готельна індустрія: тренди якісного сервісу у 2023 році. Дія.Бізнес. 2023. URL: <https://business.diia.gov.ua/cases/antikrizovi-risenna/gotelna-industria-trendiakisnogo-servis-u2023-roci>
6. Правила користування готелями й аналогічними засобами розміщення та надання готельних послуг : Наказ Держтурадміністрації України № 19 від 16.03.2004 // Офіційний вісник України. – 2004. – № 14. – С. 395.
7. Introduction to Hospitality Management / D.R. Reynolds, I.Rahman, C.W. Barrows. – 1 st ed. – Hoboken, NJ : Wiley – 2021. – 432 p.
8. Mastering Hospitality: A Luxury Hotelier's Guide To Career and Leadership Success / I. Dietschi. – Dietschi Press. – 2021. – 274 p.
9. The Heart of Hospitality: Great Hotel and Restaurant Leaders Share Their Secrets / M. Solomon. – SelectBooks. – 2019. – 192 p.
10. Готелі України [Електронний ресурс]. – Режим доступу : [http://hotels24.ua/all\\_shares/](http://hotels24.ua/all_shares/)
11. Нормативні акти України [Електронний ресурс]. – Режим доступу : <http://www.nau.kiev.ua>
12. CNN Hotels [Электронный ресурс]. – Режим доступа : <http://www.cnnhotels.com>

### Рекомендована література з дисципліни «Ресторанна справа»

1. Балашова Р. І. Організація діяльності туристичного підприємства : навч. 1. Про захист прав споживачів: Закон України від 10 червня 2023 року № 3153-ІХ
2. Про основні принципи та вимоги до безпечності та якості харчових продуктів: Закон України від від 30 червня 2023 року N 3221-ІХ.
3. ДСТУ 4281:2004. Заклади ресторанного господарства. Класифікація. Київ: Держспоживстандарт України, 2004.
4. ДСТУ 4161–2003. Системи управління безпечністю харчових продуктів. Вимоги. Київ : Держспоживстандарт України, 2003. URL: <http://dnz191.edu.kh.ua/Files/downloads/%D0%94%D0%A1%D0%A2%D0%A3%204161.pdf>

5. ДСТУ ISO 45001:2018. Системи управління охороною здоров'я та безпекою праці. Вимоги та настанови щодо застосування (ISO 45001:2018, IDT). Чинний від 2021-01-01. Вид. офіц. URL: [http://online.budstandart.com/ru/catalog/doc-page.html?id\\_doc=88004](http://online.budstandart.com/ru/catalog/doc-page.html?id_doc=88004)

6. Л. Н. Мостова, О. В. Новікова, І. М. Ракленко. Організація обслуговування в ресторанному господарстві: підручник. Харків: Світ Книг, 2022. 657 с.

7. Новікова О. В., Радченко Л. О., Вініченко К. П. та ін. Організація харчування та обслуговування туристів на підприємствах ресторанного господарства: навч. посіб. Харків. держ. ун-т харчування та торгівлі. Вид. 2-ге, стер. Харків: Світ Книг, 2021. 411 с.

8. Ростовський В. С., С. М. Шамян Барна справа: навч. посіб. / 2-ге вид. Київ: ЦУЛ, 2021. 395 с.

9. Ресторанна справа: навч. посіб. / С.В. Майкова, О.М. Вівчарук, О.Б. Маслійчук, І.Р.Удуд/ м. обкл. 424 с. 2024 р.

10. Лояк Л. М. Креатив ресторанних технологій: навчально-методичний посібник. Івано-Франківськ : Видавець Кушнір Г. М., 2024. 248с

#### **Рекомендована література з дисципліни «*Менеджмент готельно-ресторанної справи*»**

1. Бірюченко С.Ю. Менеджмент : підручник / С.Ю. Бірюченко, К.О. Бужимська, І.В. Бурачек та ін.; під заг. ред. Т.П. Остапчук. Житомир: Державний університет «Житомирська політехніка». Житомир: Вид-во «Рута», 2021. 856 с.

2. Іванова Н.С., Приймак Н.С., Карабаза І.А., Шаповалова І.В. Сучасний менеджмент у схемах і таблицях: навч. посібник. Частина 1. Кривий Ріг: ДонНУЕТ, 2021. 135с. URL: <http://elibrary.donnuet.edu.ua/2321>

3. Готельно-ресторанний та туристичний бізнес: реалії і перспективи [Електронне видання]: тези доповідей VII Всеукр. студ. наук. конф. (Київ, 18 березня 2021 р.) / відп. ред. А. А. Мазаракі. – Київ : Київ. нац. торг.-екон. у-т, 2021. 538 с. URL: <https://surl.li/aoiopr>

4. Нечаюк Л.І., Нечаюк Н.О. Готельно-ресторанний бізнес: менеджмент: навчальний посібник / К.: Центр навчальної літератури. – 2017. – 372 с.

5. Ніколайчук О.А. Готельно-ресторанний бізнес: навч. посібник / О.А.Ніколайчук, Н.С.Приймак, О.А. Сімакова, А.В. Слащева, Ю.А. Горяйнова, Ю.М. Коренець, О.А. Боднарчук, О.А. Пусікова,Є.Г. Клевцов; ред. О.А. Ніколайчук. Кривий Ріг : Вид.ДонНУЕТ, 2022. 250с. URL: [http://elibrary.donnuet.edu.ua/2504/1/2022\\_NP\\_Nikolaichuk\\_Hotelnorestoranni%20bussniss.pdf](http://elibrary.donnuet.edu.ua/2504/1/2022_NP_Nikolaichuk_Hotelnorestoranni%20bussniss.pdf)

6. Савицька Н. Л., Чміль Г. Л., Джгутапшвілі Н. М. Клієнт-орієнтоване управління в готельно ресторанному бізнесі : монографія. Харків : Видавець Іванченко І. С. 2021. 209 с. URL: <https://repo.btu.kharkov.ua/handle/123456789/905>

7. Сумець, О.М. Стратегічний менеджмент : підручник / О.М. Сумець; МВС України, Харків. нац. ун-т внутр. справ, Кременч. льот. коледж. Харків : ХНУВС, 2021. 208 с.

8. Morhulets O., Hryhorchuk D., Nyshenko O. (2024). Hotel business in the context of global trends. Economics and Business Management. Vol. 15. №3. С. 72-86. DOI: <https://doi.org/10.31548/economics/3.2024.72>

9. Morhulets, O. Innovative approaches to building customer loyalty in the hospitality industry. Chapter of the collective monograph "Economy and Management under the Conditions of War Challenges". Riga, Latvia: Baltija Publishing, 2025. 465-486. DOI: <https://doi.org/10.30525/978-9934-26-628-7-24>

10. Morhulets, O., Pavlenko, V., & Ponomarenko, I. (2026). The influence of social networks and psychological mechanisms on consumer behaviour in the era of digitalisation. *Economics and Business Management*, 17(1), 9-27. <https://doi.org/10.31548/economics/1.2026.09>

### **Рекомендована література з дисципліни «Економіка готелів та ресторанів»**

1. Александрова С.А. Економіка готельно-ресторанного господарства : навч. посібник / С. А. Александрова, Л. В. Оболенцева, В. Ю. Світлична ; Харків. нац. ун-т міськ. госп-ва ім. О. М. Бекетова. – Харків : ХНУМГ ім. О. М. Бекетова, 2022. – 142 с.

2. Бовш Л.А. Економіка готелів і ресторанів: ел. підручник / Л.А. Бовш, М.Г. Бойко, М.В. Босовська, М.В. Кулик; за наук. ред. А.Мазаракі. – Київ: ДТЕУ, 2022. – 745 с.

3. Ніколайчук О.А. Готельно-ресторанний бізнес: навч. посібник. [Електронний ресурс] / О.А. Ніколайчук, Н.С. Приймак, О.А. Сімакова та ін. – Кривий Ріг : Вид.ДонНУЕТ, 2022. – 250 с.

4. Базецька Г.І. Економічний консалтинг : навч. посібник / Г. І. Базецька ; Харків. нац. ун-т міськ. госп-ва ім. О. М. Бекетова. – Харків : ХНУМГ ім. О. М. Бекетова, 2021. – 167 с.

5. Лисак О.І. Економіка підприємства: навч. посібник / О.І. Лисак, Л.О. Андрєєва, Л.О. Болтянська. – Мелітополь: Люкс, 2020. – 272 с.

6. Панасюк О. В. Аналіз господарської діяльності : навч. посіб. [Електронне видання] / О. В. Панасюк, А. М. Савченко. – Державний податковий університет. Ірпінь : ДПУ, 2023. – 142 с.

7. Пушкарь І.В., Проскуріна Н.М. Аналіз господарської діяльності підприємств : навч. посіб. [Електронне видання] /І.В. Пушкарь, Н.М. Проскуріна – Запоріжжя : Запорізький національний університет , 2024. – 115 с.

8. Приймак С.В. Аналіз господарської діяльності. Практикум : навчальний посібник]. – Львів, 2022. – 277 с.

9. Тігова Т. М., Селіверстова Л. С., Процюк Т. Б. Аналіз фінансової звітності : навч. посіб. Київ : Центр учбової літератури, 2019. – 268 с.

10. Державна служба статистики України. – Режим доступу: <http://www.ukrstat.gov.ua>

## ПЕРЕЛІК ТЕСТОВИХ ЗАВДАНЬ

### Дисципліна «Готельна справа»

1. При передачі зміни чергова покоївка заповнює:
2. Маркування постільної білизни здійснює:
3. Розмір банного рушника має бути:
4. Комплектування білизни на поверсі у 3 та 4 зіркових готелях повинно бути не менше:
5. Білизна списується після:
6. Акт списання білизни підписує:
7. Зміна білизни в одно- двозіркових готелях проводиться:
8. Кімната для брудної білизни розташовується одна на:
9. Обіг білизни від складу до пачечної здійснюється:
10. Технологічна операція "Доставка білизни в пральню " здійснюється:
11. До категорій персоналу, що працюєз постільною білизною, відносяться такі посадові особи:
12. Сучасне комплектування білизни на 1 місце:
13. Яка має бути площа магазину, що знаходиться в холі чи фойє готелю?
14. Де має бути встановлений аварійний генератор готелю?
15. Що розміщується перед поміщеннями обслуговуючого персоналу?
16. Гостинність як науковий термін – це...
17. Який номер повинен розташовуватись на останньому поверсі, можебути з'єднаний із залом для засідань, а також мати найкращий вид із вікна?
18. Скільки місць на стоянці розмірами 3,5 x 5,5 м, виділяється дляінвалідів при вході в готель:
19. Майстерня і робоче місце головного інженера розташоване поряд із:
20. Метод наукового узагальнення, основою якого є групування об'єктів за допомогою узагальненої моделі або типу, це:
21. Об'єднання в групи готельних підприємств за загальними ознакамизалежно їх функціонального призначення:
22. Типи підприємств готельного господарства залежно від місцезнаходження:
23. Залежно від місткості номерного фонду (к-сть місць) підприємства готельного господарства поділяються на:
24. Молодіжні готелі або бази відпочинку, в яких розміщується переважно молодь, але віковий ценз чітко не визначено, називаються :
25. За рівнем цін на проживання підприємства готельного господарства умовно поділені на типи :
26. Яким символом позначають категорії готелів України?
27. Транзитні підприємства готельного господарства призначені для:
28. Кемпінг – це:
29. Назвіть країну де були вперше збудовані мотелі:
30. Градація місткості транзитних готелів становить:
31. Мотель – це:
32. Місткість номерного фонду кемпінгів становить:
33. До складу готелів можуть входити такі групи приміщень і служб:
34. Процес замовлення готельної послуги в певному обсязі з метою використання

- послуг в обумовлені терміни конкретним споживачем або групою споживачів:
35. Подвійне бронювання-це:
  36. Основні способи бронювання номерів:
  37. Для фіксації щодо бронювання на підприємствах готельного господарства використовується форма:
  38. Відмова готельного підприємства у бронюванні основних і додаткових послуг у визначений договірний термін-це:
  39. Фактичне неприбуття споживача чи групи споживачів у день заїзду- це: Адміністрація готелю за бронювання місць для туристської групи бере оплату в розмірі (від тарифу):
  40. Повідомлення про попередню оплату засіб розміщення повинен отримати:
  41. Платіжний документ, що підтверджує оплату всього терміну проживання і деяких додаткових послуг, які надаються споживачу під час перебування в готельному підприємстві
  42. Розрахунок оплати за бронювання номерів (місць) проживання за безготівковим розрахунком здійснюється заповненням бланка форми:
  43. Попереднє замовлення місць. реєстрація при поселенні, розрахунок за проживання і надані послуги, оформлення виїзду здійснює:
  44. Скільки зберігається анкета іноземного гостя в архіві після його виїзду:
  45. Збереження і видача ключів від номерів проживаючих за карткою гостя, а також відповідь на запитання гостей щодо якої-небудь інформації або отримання послуги відноситься до обов'язків
  46. Функції внутрішнього контролю та аналізу фінансово-господарської діяльності готелю покладається на:
  47. Існують такі типи бронювання:
  48. Що таке бронювання?
  49. Які фактори визначають статус номера «комплементарний»?

### **Дисципліна «Ресторанна справа»**

1. Визначте суб'єктів господарювання у сфері ресторанного господарства на території України:
2. Категорія закладів ресторанного господарства, об'єднаних за характерними ознаками асортименту кулінарної продукції, контингентом споживачів та формами їх обслуговування - це:
3. Визначте заклади ресторанного господарства, які за рівнем обслуговування та номенклатурою послуг, що надаються споживачам, підрозділяються на класи:
4. На які класи підрозділяються певні типи закладів ресторанного господарства?
5. Визначте суб'єкта господарювання в ресторанному господарстві, який здійснює роздрібну торгівлю алкогольними напоями і тютюновими виробами тільки за наявності ліцензії:
6. Вкажіть типи закладів ресторанного господарства, які можуть бути віднесені до першого класу
7. Визначте функції, які здійснює ресторанне господарство:
8. Визначте місця розташування закладів ресторанного господарства:
9. Що означає теза: «Сукупність відмінних ознак закладу ресторанного господарства певного типу, яка характеризує рівень вимог до асортименту

- кулінарної продукції і напоїв, зручностей їх споживання, організації обслуговування та дозвілля, це -...»?
10. До якої з нижче наведених груп за видами економічної діяльності закладів ресторанного господарства належать ресторан-бар, кав'ярня, шинок, чайний салон?
  11. До якої з нижче наведених груп за видами економічної діяльності закладів ресторанного господарства належать таверна, пивна зала, нічний клуб, бар коктейль-диско?
  12. До якої з нижче наведених груп за видами економічної діяльності закладів ресторанного господарства належать їдальня-роздавальня, буфет?
  13. До якої з нижче наведених груп за видами економічної діяльності закладів ресторанного господарства належать фабрика-кухня, фабрика заготівельна?
  14. До якої з нижче наведених груп за видами економічної діяльності закладів ресторанного господарства належать кафетерій, закусошна, кіоск «хот- дог»?
  15. Визначте з нижчезазначеного форму організації виробництва, при якій здійснюється процес зосередження засобів виробництва, робітників і самого процесу виробництва продукції у великих закладах ресторанного господарства, у цехах або на виробничих ділянках великої потужності:
  16. Визначте фактори впливу на виробничо-торговельну структуру закладу ресторанного господарства:
  17. Визначте, в якому закладі ресторанного господарства у виробничо-торговельній структурі відсутнє основне виробництво:
  18. В якому з нижчезазначених елементів виробничо – торговельної структури закладу ресторанного господарства здійснюється переробка сировини та напівфабрикатів у готову до споживання продукцію?
  19. Ким здійснюється згідно з Правилами роботи підприємств ресторанного господарства вибір їх типу?
  20. Ким обирається клас закладу ресторанного господарства згідно з Правилами роботи підприємств ресторанного господарства?
  21. В яких випадках здійснюються зміни в обраному класі закладів ресторанного господарства?
  22. Ким встановлюється режим роботи закладів ресторанного господарства в загальноміській мережі
  23. Ким встановлюється режим роботи закладів ресторанного господарства, які обслуговують споживачів на виробничих підприємствах, навчальних, лікувальних і оздоровчих закладах?
  24. Визначте ступінь впливу фактору внутрішньо міської міграції на ефективність функціонування міської мережі закладів ресторанного господарства:
  25. Які зміни відбуваються в мережі закладів ресторанного господарства певного району міста, що пропонують умовно обмежений асортимент страв, із зростанням коефіцієнта внутрішньо-міської міграції?
  26. Які зміни відбуваються в мережі закладів ресторанного господарства певного району міста при збільшенні коефіцієнта внутрішньо міської міграції?
  27. До якої з ознак спеціалізації виробництва відноситься цех з невеликим обсягом виготовлення продукції, що є наслідком неможливості організації предметної спеціалізації?

28. Визначте вид виробничих процесів, які здійснюють контроль якості продукції на різних стадіях виробництва:
29. Визначте вид виробничих процесів, які створюють умови для здійснення основних процесів:
30. Визначте вид виробничих процесів, здійснення яких не потребує наявності устаткування і які виконуються виробничим персоналом:
31. Визначте вид виробничих процесів, виконання яких потребує наявності персоналу і різноманітних видів устаткування:
32. Визначте вид виробничих процесів, при здійсненні яких на одному виді устаткування операції послідовно чергуються у часі і в певному порядку:
33. Визначте вид виробничих процесів, основні операції яких здійснюються безперервно і припиняються лише в момент повної зупинки або ремонту устаткування:
34. Визначте вид виробничих процесів, виконання яких перебуває в межах основного виробництва і які спрямовані на трансформацію сировини (напівфабрикатів) у готову продукцію:
35. Визначте вид виробничих процесів, виконання яких потребує наявності автоматизованих видів устаткування:
36. Відповідно до якого принципу здійснюється розташування виробничих приміщень і цехів у закладах ресторанного господарства?
37. Визначте вид виробничої програми для закладу ресторанного господарства з централізованим виробництвом кулінарної чи кондитерської продукції:
38. Визначте вид виробничої програми для закладу ресторанного господарства загальноміського типу, в якому однією з функцій є організація споживання продукції харчування:
39. Визначте вид денної виробничої програми для закладу ресторанного господарства, що обслуговує певний організований контингент споживачів:
40. Скільки повинно бути підписів на меню їдальні при промисловому підприємстві?
41. Підпис якої особи в меню кафе гарантує виконання виробничого завдання відповідно до технологічної дисципліни?
42. Визначте фактори, які не впливають на розміщення устаткування в овочевих цехах:
43. У м'ясних цехах якого типу закладів ресторанного господарства створюються поточні лінії з випуску напівфабрикатів?
44. Відповідно до яких вимог технологічні лінії та робочі місця у заготівельних цехах повинні мати власне технологічне та організаційно-технічне оснащення?
45. Визначте відповідального з контролю за якістю напівфабрикатів в закладах ресторанного господарства:
46. Визначте основний нормативно-технологічний документ для закладів ресторанного господарства:
47. Який цех здійснює механічне кулінарне оброблення сировини для приготування страви «Оселедець дунайський»?
48. Який цех готує напівфабрикати для страви «Вінегрет з квасолею»?
49. Де організується виготовлення основного напівфабрикату для різдвяної куті в гарячому цеху комбінату харчування?

50. Вкажіть місце охолодження киселів, компотів, узварів, які приготовлені в наплитних котлах:

**Дисципліна «Менеджмент готельно-ресторанної справи»**

1. Як слід розуміти термін «менеджмент»?
2. Як слід розуміти функцію мотивації?
3. Яка з організаційних структур управління вимагає від керівника наявності значних знань за всіма функціями управління?
4. Що створює структуру управління організацією?
5. На чому базуються принципи менеджменту?.
6. Який з факторів не відноситься до внутрішнього середовища організації?
7. Що не відноситься до загальних характеристик організації?
8. Назвіть організаційні процеси як складову внутрішньо-організаційного менеджменту
9. На що направлений аналіз зовнішнього середовища організації?
10. За допомогою чого здійснюється керівництво організацією?
11. Яка із наведених структур управління передбачає, що кожен орган управління спеціалізується на виконанні окремих функцій?
12. Як слід розуміти комплексну автоматизацію обробки інформації?
13. Який з наведених факторів не відноситься до макросередовища організації?
14. Назвіть види, у яких виступає організаційне регламентування:
15. Що слід розуміти під організаційною структурою управління?
16. Що являє собою постанова як розпорядчий метод управління?
17. Економічні методи менеджменту ґрунтуються на використанні:
18. Яким методам управління організаціями належить провідна роль усучасних умовах?
19. Що слід відносити до внутрішнього середовища організації?
20. Хто використовує методи управління організацією?
21. Що таке управлінське рішення?
22. Чому управління носить функціональний характер?
23. В якому порядку реалізуються загальні функції управління?
24. Коли здійснюється заключний контроль в організації?
25. На чому ґрунтується законна влада?
26. Де переважно застосовується лінійна структура управління?
27. У чому полягає основна особливість поточного контролю?
28. Яка з перепон на шляху комунікацій не відноситься до бар'єрів міжособистісних комунікацій?
29. Основне завдання менеджменту?
30. У чому полягає специфіка соціально-психологічних методів менеджменту?
31. Які виділяють основні етапи життєвого циклу підприємства?
32. Якими закономірностями обумовлено існування та функціонування підприємства як відкритої системи?
33. Де переважно застосовується функціональна структура управління?
34. Як слід розуміти місію організації?
35. Що означає поняття “трудові ресурси” як економічна категорія?
36. На якому з етапів процесу комунікації отримувач інформації переводить

символи відправника в свої думки?

37. Підвищенню ефективності комунікацій сприяють:

38. Яка основна ціль матеріального стимулювання праці?

39. Ухвалення управлінського рішення – це:

40. Що не відноситься до форм прояву організаційно-адміністративних методів?

41. Що таке конфіденційна інформація?

42. Що не відноситься до етапів стратегічного планування?

43. Що є базовим елементом процесу комунікації?

44. В чому полягає основна ціль менеджменту?

45. Що таке корпорація?

46. Які є різновиди структур персоналу організації?

47. Яка з наведених форм влади заснована на впевненості виконавця в тому, що його керівник володіє унікальними спеціальними знаннями?

48. Що таке інформація?

49. Що таке інформація довідково-енциклопедичного характеру?

50. Що таке концерн?

### **Дисципліна «Економіка готелів та ресторанів»**

1. Визначте об'єктивну основу мінімальної ціни готельної послуги:

2. Якщо ринкова ціна готельної послуги є нижчою від рівноважної, то це є наслідком того, що:

3. Які складові включає «європейський тариф»?

4. Які ціни є орієнтованими для підприємства готельно-ресторанного бізнесу?

5. Ціна пропозиції на ринку чистої конкуренції – це:

6. З метою виживання та збереження існуючого становища на ринку готель встановлює:

7. Попит на які продовольчі товари ЗРГ є нееластичним (чи малоеластичним) від рівня ціни?

8. Під трудовими ресурсами слід розуміти:

9. Що слід розуміти під працевісткістю послуг підприємств готельного господарства?

10. Результат праці працівників готелю визначається за допомогою показника:

11. Планування чисельності яких працівників готельного господарства найбільш доцільно здійснювати з використанням норм обслуговування?

12. Мінімальна заробітна плата працівників підприємства готельно-ресторанного бізнесу - це:

13. Тарифікація робіт покоївок в готельному господарстві здійснюється за:

14. Ефективний фонд робочого часу працівника підприємства готельно-ресторанного бізнесу - це:

15. Товарообіг, при якому ЗРГ за рахунок отриманого доходу покриває поточні витрати на діяльність та одержує після сплати податків мінімальну суму прибутку, досягається в точці:

16. Товарооборот підприємства ресторанного бізнесу, при якому сума отриманого доходу дорівнює загальному обсягу поточних витрат, досягається в точці:

17. Валовий товарооборот закладу ресторанного господарства готельного

комплексу включає:

18. До роздрібного товарообороту підприємства ресторанного бізнесу не включають:

19. Який обсяг товарообороту є умовою досягнення рівновагидіяльності ЗРГ на ринку:

20. До продукції власного виробництва підприємства ресторанного бізнесу не належать:

21. Виробнича потужність ресторану – це:

22. Бізнес-план підприємства готельного/закладу ресторанного господарства-це:

23. Опрацювання механізму самоорганізації, тобто комплексної системи управління реалізацією підприємницького проекту підприємства готельно-ресторанного бізнесу, -це:

24. Майнові та інтелектуальні цінності, що вкладаються в об'єкти підприємницької діяльності підприємства готельно-ресторанного бізнесу, внаслідок чого утворюється прибуток чи досягається соціальний ефект, - це:

25. Об'єктами інвестиційної діяльності підприємства готельно-ресторанного бізнесу можуть бути:

26. Інвестиції, сутність яких полягає у безпосередньому вкладенні коштів у виробничі активи підприємства готельно-ресторанного бізнесу (матеріальний капітал), результатом є збільшення обсягу та поліпшення якості основних фондів та матеріальних обігових активів підприємства, - це

27. Бізнес-план, який визначає напрями на цілі розвитку підприємства готельно-ресторанного бізнесу, зосереджує увагу на забезпеченні його конкурентоспроможності через реалізацію відповідних бізнес-проектів, - це бізнес-план:

28. Інвестиції, сутність яких полягає у вкладенні коштів підприємства готельно-ресторанного бізнесу у різноманітні фінансові активи у формі здійснення депозитних вкладень у комерційні банки та інших формах, - це:

29. Податок на додану вартість - це:

30. Платниками податку на додану вартість є:

31. Який із податків, що сплачує санаторно-курортний заклад, належить до місцевих?

32. Який із податків, що сплачує готельний комплекс, належить до загальнодержавних?

33. Який із податків належить до прямих податків?

34. Акцизний збір - це:

35. Ставки акцизного збору можуть встановлюватися:

36. Сукупність економіко-організаційних форм та методів управління, які використовуються для цілеспрямованого регулювання соціально- економічного розвитку підприємства готельно-ресторанного бізнесу як основного господарюючого суб'єкта на ринку, мають назву:

37. Яким терміном визначають метод господарювання, коли підприємство готельно-ресторанного бізнесу повністю покриває свої витрати за рахунок доходів, які воно одержує?

38. Економічний показник, що характеризує ефективність діяльності підприємства готельно-ресторанного бізнесу, - це:

39. Метод економічного аналізу, який проводиться безпосередньо робітниками ПГГ/ЗРГ і його результати становлять комерційну таємницю, називається:
40. Метод економічного аналізу, який передбачає аналіз усіх показників підприємства готельно-ресторанного бізнесу, припускаючи, що вони знаходяться в рівних умовах:
41. За вихідною позицією для розроблення планів методи планування підприємства готельно-ресторанного бізнесу поділяються на:
42. За способами розрахунку планових показників методи планування підприємства готельно-ресторанного бізнесу поділяються на:
43. Які з перелічених дій підприємства готельно-ресторанного бізнесу треба вважати недобросовісною конкуренцією?
44. Якщо 1%-не зниження ціни призводить до 2%-го збільшення попиту на нього, то цей попит є:
45. За яких умов характер попиту на послуги готелю є еластичним?
46. Яке із тверджень не є характеристикою еластичного попиту?
47. Який вид зв'язку між ціною на послугу і попитом на неї є характерним для закону попиту?
48. До основних функцій ресторанного господарства належить:
49. Економічна діяльність у галузі готельного господарства – це:
50. Різниця між показниками «можлива пропускна спроможність готелю» та «кількість людино-днів перебування в капітальному ремонті та реконструкції» становить:

## КРИТЕРІЇ ОЦІНЮВАННЯ

### **відповідей вступника на тестові завдання для вступу на програми підготовки здобувачів другого (магістерського) рівня вищої освіти**

Метою тестування за фахом є перевірка відповідності знань, умінь і навичок вступників програмним вимогам, з'ясування компетентності та оцінка ступеня підготовленості вступників для отримання другого (магістерського) рівня вищої освіти.

Оцінювання знань вступників на вступних випробуваннях здійснюється за шкалою від **0 до 200 балів**.

Кожне тестове завдання складається із 50 питань, які за ступенем складності поділені на три частини:

У **частині 1** (базовий рівень) пропонується всього 20 завдань з вибором однієї правильної відповіді. За правильне розв'язання кожного завдання вступник отримує **3 бали**. Відповідно за правильне розв'язання усіх завдань частини 1 вступник отримує 60 балів.

У **частині 2** (середній рівень) пропонується 20 завдань на встановлення відповідності чи встановлення правильної послідовності. За правильне розв'язання кожного завдання вступник отримує **4 бали**. Правильне вирішення завдань частини 2 – 80 балів.

Завдання **частини 3** (високий рівень) складає 10 завдань з вибором однієї правильної відповіді, за кожне правильне розв'язання яких вступник отримує **6 балів**. За завдання частини 3 вступник максимально отримує 60 балів.

Відсутність відповіді або неправильна відповідь оцінюється в 0 балів.

Максимальна кількість тестових балів, яку можна набрати, правильно виконавши всі завдання тестової роботи – 200 балів.

Фахова атестаційна комісія оцінює роботу за загальною сумою балів, набраних вступником за результатами тестування, яка може знаходитись у межах від 0 до 200 балів, а мінімальна кількість балів для подальшої участі у конкурсному відборі повинна складати 124 бали.

Час виконання тестових завдань становить 180 хвилин.

**Голова фахової атестаційної комісії**

**Оксана МОРГУЛЕЦЬ**