

МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ
КІЇВСЬКИЙ НАЦІОНАЛЬНИЙ УНІВЕРСИТЕТ
ТЕХНОЛОГІЙ ТА ДИЗАЙНУ

ЗАТВЕРДЖУЮ

Ректор
Іван ГРИЩЕНКО

«19» квітня 2023р.



ПРОГРАМА ФАХОВОГО ІСПИТУ

на здобуття освітнього рівня «магістр»
зі спеціальності 242 Туризм і рекреація
освітня програма «Туристичний бізнес»

РЕКОМЕНДОВАНО
вченого радою факультету
культурних і креативних індустрій

протокол від «19» квітня 2023 року
протокол №8

Михайло КУЛИНЯК

РОЗГЛЯНУТО ТА СХВАЛЕНО
на засіданні кафедри
туризму та готельно-ресторанного
бізнесу

протокол від «14» квітня 2023 року
протокол №9

Наталія БУНТОВА

Київ 2023

I. ВСТУП

Згідно до вимог прийому вступників для підготовки за освітнім рівнем “магістр” вступні випробування здійснюються Державними екзаменаційними комісіями. До вступних випробувань допускаються особи, які мають базову освіту бакалавра, магістра (або освітній рівень спеціаліста).

Державна екзаменаційна комісія перевіряє професійну підготовку вступників, дає оцінку якості вирішення вступниками типових професійних задач, оцінює рівень знань та умінь, які забезпечують виконання типових завдань фахової діяльності.

Метою проведення фахового іспиту є забезпечення конкурсних зasad при зарахуванні до КНУТД на навчання для здобуття освітнього рівня магістра зі спеціальності 242 «Туризм і рекреація» шляхом встановлення рівня підготовленості вступників з професійно-орієнтованих дисциплін і оцінка рівня знань та умінь. Обов’язковою вимогою є вільне володіння державною мовою.

Предметом фахового іспиту є знання та вміння, набуті при проходженні циклів нормативних дисциплін загальноекономічної і професійної підготовки першого (бакалаврського) рівня зі спеціальності 242 «Туризм і рекреація».

На фаховий іспит для вступу в магістратуру зі спеціальності 242 «Туризм і рекреація» виносяться завдання з наступних дисциплін першого (бакалаврського) рівня підготовки:

1. Туристичне краєзнавство та країнознавство.
2. Організація туризму
3. Організація готельного господарства
4. Організація ресторанного господарства
5. Туроперейтинг

Характеристика та структура екзаменаційного білету

За структурою білет фахового іспиту складається з наступних елементів, які входять до кожного з екзаменаційних білетів:

теоретичні питання; до кожного з екзаменаційних білетів входить 2 теоретичних питання;

тести; до кожного з екзаменаційних білетів входить 20 тестових завдань; кожне тестове завдання сформульовано у вигляді запитання з 4-ма варіантами відповідей, один з варіантів відповідей є вірним.

Зразок структури екзаменаційного білету наведено в додатку 1.

2. ЗМІСТ ОСНОВНИХ ЗАВДАНЬ

2.1. Теоретичні питання

1. Класифікація різновидів туризму.
2. Класифікація туризму за спрямованістю туристичних потоків.
3. Внутрішній туризм.
4. Виїздний туризм (зарубіжний туризм).
5. В'їзний туризм (іноземний туризм).
6. Особливості міжнародного туризму.
7. Особливості національного туризму.
8. Класифікація туризму за охопленням території.
9. Класифікація туризму за терміном поїздки.
10. Туризм вихідного дня.
11. Класифікація туризму за організацією продаж.
12. Комерційний туризм: особливості.
13. Соціальний туризм.
14. Інсентив-туризм.
15. Класифікація туризму за ступенем організованості.
16. Класифікація туризму за соціально-демографічними ознаками.
17. Класифікація туризму за формою організації подорожі.
18. Класифікація туризму за засобами пересування.
19. Класифікація туризму за метою подорожі.
20. Теоретико-методологічні засади краєзнавства.
21. Природні краєзнавчо-туристичні ресурси України.
22. Курортні ресурси України.
23. Музей як об'єкти краєзнавчо-туристичної діяльності.
24. Методологічні основи туристичного країнознавства.
25. Туристичні потоки. Часова динаміка, структурний та геопросторовий розподіл туристичних потоків у світі та його регіонах.
26. Туристичні ринки Світу. Туристичний попит.
27. Географія міжнародного і внутрішнього туризму в країнах Європи та Америки.
28. Міжнародний і внутрішній туризм в країнах Азії, Близького Сходу, Австралії та Африки.
29. Методика організації екскурсій.
30. Організація транспортних перевезень у туризмі.
31. Організація розміщення туристів.
32. Організація харчування туристів.
33. Організація анімаційних послуг.
34. Організація оздоровчих послуг.
35. Організація музейної та виставкової діяльності.
36. Основні принципи та загальні підходи до класифікації підприємств готельно-ресторанного бізнесу в різних країнах світу.
37. Характеристика основних типів засобів розміщення.
38. Визначення та характеристика типів закладів ресторанного

- обслуговування.
39. Культура обслуговування в готельно-ресторанному бізнесі.
40. Особливості формування попиту і пропозиції на готельно-ресторанні послуги.
41. Основні вимоги до організації номерного фонду.
42. Характеристика приміщень і підприємств побутового обслуговування мешканців готелю.
43. Приміщення культурно-масового та спортивно-рекреаційного обслуговування.
44. Основи автоматизації процесу прийому і розміщення туристів у готелі.
45. Особливості організації роботи служби прийому і розміщення готельних підприємств.
46. Особливості організації роботи служби бронювання і резервування місць у готелях.
47. Особливості організації роботи служби обслуговування в готелі.
48. Класифікація додаткових послуг в готелі.
49. Види та характеристика послуг закладів ресторанного обслуговування.
50. Відмінні особливості бару як типу закладу ресторанного бізнесу.
51. Види барів, їх характеристика.
52. Відмінні особливості ресторану як типу закладу ресторанного обслуговування. Особливості ресторанів різних класів.
53. Оптимізація меню як складова стратегічного планування діяльності закладів ресторанного обслуговування.
54. Технологічні вимоги до складання меню для закладів різного типу ресторанного обслуговування.
55. Особливості розробки меню для різного контингенту споживачів підприємств ресторанного обслуговування.
56. Основи технологічного процесу обслуговування споживачів у закладах ресторанного бізнесу.
57. Технологічне забезпечення якості кулінарної продукції.
58. Вимоги до якості готової продукції підприємств ресторанного обслуговування.
59. Спеціальні форми обслуговування, які використовуються в закладах готельно-ресторанного бізнесу.
60. Туроператор та організація його роботи.
61. Формування туристичного продукту.
62. Просування та реалізація туристичного продукту.
63. Якість туристичного обслуговування.
64. Кадрова діяльність та документообіг туроператора.
65. Фінансова діяльність в туроперейтингу.
66. Конфліктне середовище туроперейтингу.
67. Інформаційні технології в туроперейтингу.

2.2. Тестові завдання

Тестові завдання мають форму питань з чотирма наведеними варіантами відповідей, з яких належить обрати один варіант відповіді, як вірний.

Базові варіанти постановки питань у тестових завданнях є наступними:

1. Особливостями сфери послуг в сучасних умовах господарювання є:
2. Стремкий розвиток сфери послуг було визвано:
3. Послуга – це...
4. Особливість послуги, що полягає в коливання її якості є:
5. Класифікація послуг необхідна для того, щоб:...
6. За формою організації туризм поділяють на:
7. Що таке «індустрія туризму» ..
8. До основних складових розвитку організованого туризму відносяться:...
9. Що таке «ринок туристичних послуг»...
10. Сегментація туристичного ринку: ...
11. У туризмі основними ознаками сегментації є:..
12. Сегментація туристичного ринку за географічними ознаками являє собою поділ за:..
13. Сегментація туристичного ринку за демографічними ознаками являє собою поділ за:....
14. Сегментація туристичного ринку за соціально-економічними ознаками являє собою поділ за:..
15. Сегментація туристичного ринку за психологічними ознаками являє собою поділ за:..
16. Сегментація туристичного ринку за поведінковими ознаками являє собою поділ за:..
17. Специфічні риси притаманні туристичній галузі:...
18. Комплексність туристичної послуги полягає в:...
19. Найрозвинутішим у туристському відношенні макрорегіоном є:..
20. У Європі у структурі туристських потоків переважають:..
21. У структурі туризму в Європейському макрорегіоні найбільшу частку займає туризм:..
22. Найпотужніші туристські потоки існують:...
23. У структурі туризму в Північноамериканському макрорегіоні найбільшу частку займає туризм:..
24. Туристські потоки Центральноамерикансько-Карибського макрорегіону спрямовані:...
25. Не сприяють розвитку туризму в Південноамериканському макрорегіоні:....
26. Азія щодо розвитку туризму серед інших макрорегіонів вирізняється:....
27. Відносно великі потоки туристів із Австралійсько-Океанійського макрорегіону до Азії пояснюються:...
28. Основними типологічними ознаками національних туристичних ринків є:....
29. Скільки об'єктів входить до списку Всесвітньої спадщини ЮНЕСКО:....

30. На території України знаходиться об'єктів Всесвітньої спадщини ЮНЕСКО:....
31. Україна стала Дійсним членом Всесвітньої туристської організації у:...
32. Основою для розвитку послуг готельного бізнесу є:...
33. Визначення поняття "обслуговування":....
34. Стандарти обслуговування розробляються для:...
35. Сертифікація послуг підприємств готельного обслуговування слугує:...
36. Типізація підприємств готельного бізнесу – це:...
37. На визначення типу підприємства готельного бізнесу впливає:...
38. Система класифікації засобів розміщення за рівнем комфорту, яка діє на території України – це:
39. За рекомендацією ВТО одним із критеріїв, що визначає категорію малих готельних підприємств, є:...
40. Готель – це:...
41. Готель, розташований у будівлі, яка є історико-архітектурною пам'яткою палацової або замкової архітектури це -:
42. Ботель – це:...
43. Особливості функціонування підприємств готельного господарства, що обумовлюються ознаками організації праці:....
44. Готелі на Русі у XII – XIII ст. мали назву:...
45. Будинок відпочинку – це:...
46. Готелі у давній період розвитку суспільства на Близькому Сході, Азії та Закавказзя мали назву:....
47. Кемпінг – це:...
48. Перші американські готельні ланцюги:....
49. Мотель – це:...
50. Хостел – це:...
51. Готель цілорічного функціонування, розміщений на невеликому за розміром плавзасобі, який має умови для швартування і технічного обслуговування засобів водного транспорту це -:
52. Загальними функціональними вимогами до бізнес-готелів є:...
53. Основними функціональними вимогами до організації туристичних готелів є:..
54. Класифікація підприємств готельного господарства за категоріями – це:...
55. Згідно з Правилами користування готелями й аналогічними засобами розміщення та надання готельних послуг готель, не зважаючи на категорію, зобов'язаний надати споживачу без додаткової оплати такі види послуг:....
56. Одна із загальних вимог до готелів категорії одна зірочка–це...
57. Одна із загальних вимог до готелів категорії дві зірочки–це:...
58. Одна із загальних вимог до готелів категорії три зірочки–це:
59. Одна із загальних вимог до готелів категорії чотири зірочки–це:...
60. Одна із загальних вимог до готелів категорії п'ять зірочок – це:..
61. Заміна постільної білизни та рушників в готелях категорії три зірочки здійснюється:..
62. Готельний номер – це:...

63. Сучасний номер, як правило, складається з:....
64. Мінімальна житлова площа готельного номера становить:....
65. Основними вимогами щодо забезпечення комфортних умов перебування споживачів готельних послуг у номері є:....
66. В однокімнатному номері, як правило, виділяють такі зони:....
67. Земельна ділянка, обрана для будівництва готельного підприємства, повинна мати:....
68. Приміщення побутового обслуговування на поверхі, як правило, проектирують:....
69. Для вибору типів закладів ресторанного обслуговування при готельних підприємствах використовують ряд критеріїв, найбільш важливим серед яких є:....
70. Залежно від режиму роботи заклади ресторанного господарства поділяють на:....
71. Визначте поняття - клас закладу ресторанного господарства:....
72. У закладах ресторанного господарства розрізняють такі види сніданків:....
73. Для класифікації закладів ресторанного господарства при готельних підприємствах використовують ряд критеріїв, найбільш важливими серед яких є: ...
74. Закрита форма закладу ресторанного господарства характерна для:....
75. Сутність кейтерингового обслуговування полягає в наступному:....
76. Кількість місць у торгових залах ресторанів має відповідати:....
77. В Україні зовнішній контроль за рівнем якості готельних послуг здійснюють:....
78. Виробничі приміщення закладів ресторанного господарства поділяють на:....
79. Виявіть приміщення для надання послуг харчування у 4-х - 5-ти зіркових готелях (ДСТУ 4269-2003):....
80. Національним стандартом України ДСТУ 4269-2003 "Класифікація готелів" визначені послуги харчування - обслуговування в номері:....
81. Національним стандартом України ДСТУ 4269-2003 "Класифікація готелів" визначені послуги харчування щодо надання сніданків:
82. Для підприємств готельного господарства договір франчайзингу, крім економічних аспектів господарської діяльності, визначає:....
83. До приміщень житлової групи в готелі належать:....
84. Номери мають відповідати таким основним вимогам:
85. Дубль (студіо) це:....
86. На абсолютні та відносні розміри товарних запасів закладу ресторанного господарства впливають:....
87. Найпоширенішою формою організації готельних ланцюгів є:....
88. Об'єднання підприємств у готельні ланцюги надає можливість:....
89. Окреме приміщення, яке складається з однієї або декількох кімнат з меблями, оснащене обладнанням та інвентарем, необхідним для розміщення та тимчасового проживання споживача, це -....
90. Якими показниками визначається потужність ресторану:....

91. Визначити графіки виходу на роботу персоналу закладів ресторанного господарства:...
92. Визначте, що не повинні робити працівники служби прийому та розміщення:...
93. Визначте, чим займається комерційна служба готелю:...
94. Які першочергові дії працівника готелю у разі виявлення забутих речей...
95. Визначте головне завдання дворецького:...
96. Визначте складові елементи тарифу «все включено»:...
97. Послуги, пов'язані з організацією дозвілля, повинні надавати: ...
98. Визначте, які види послуг не пропонує бізнес-центр в складі готельно-ресторанного комплексу:...
99. Сутність кейтерингового обслуговування полягає в наступному:...
100. Укажіть сукупність загальних характерних ознак виробничо-торговельної діяльності закладу ресторанного господарства, що визначають поняття “тип закладу”:...
101. Визначте поняття «клас закладу ресторанного господарства» -...
102. Укажіть, яким стандартом визначаються вимоги до рівня якості послуг у засобах розміщення:....
103. Визначте фактори, що впливають на враження гостя від обслуговування:...
104. Визначте джерело інформації для системи оцінки задоволеності клієнта:...
105. Визначте, які фактори не впливають на якісне обслуговування в готельному підприємстві:...
106. Визначте, як необхідно поводитися при роботі з незадоволеним клієнтом:...
107. Обслуговуючий персонал має право:..
108. Інклузив-тур це:..
109. Пекідж-тур це:..
110. Що таке чarterний рейс?...
111. Туристичні компанії поділяються на:...
112. Туроператор це:..
113. Програма перебування це:...
114. Турагент це..
115. До основних туристичних послуг відносяться:..
116. До додаткових туристичних послуг відносяться:...
117. До спеціалізованих туристичних послуг відносяться:..
118. До якого виду послуг підприємства туризму відносяться транспортні послуги?..
119. Органами, що здійснюють регулювання в галузі туризму, є:..
120. Стратегія туристичної діяльності спрямована на:..
121. Турпродукт складається з:..
122. За формулою побудови тури поділяються на:..
123. Віза - це:..
124. Під туристськими формальностями розуміють:..

125. Що включає в себе комплекс туристичних послуг:..

126. Закон України „Про внесення змін до Закону України „Про туризм” був прийнятий:..

3. ПОРЯДОК ПРОВЕДЕННЯ ФАХОВОГО ІСПИТУ ТА КРИТЕРІЙ ОЦІНЮВАННЯ

Порядок проведення фахового іспиту. Фаховий іспит проводиться у письмовій формі. На підготовку письмових відповідей надається три академічні години. Підготовка відповідей – в академічній аудиторії в присутності членів екзаменаційної комісії.

Письмові відповіді повинні бути акуратно і розбірливо написані ручкою на спеціально проштемпельзованих аркушах формату А4 (виданих безпосередньо на початку випробувань). На кожному із аркушів студентом зазначається номер варіantu завдання та прізвище, ім'я та по-батькові студента.

Критерії оцінювання результатів фахових іспитів. Підсумкова оцінка визначається за 200-балльною шкалою та за шкалою ECTS на закритому засіданні державної екзаменаційної комісії. При цьому спираються на наступні критерії:

Теоретичні питання:

Шкала оцінювання	Критерії оцінювання
50	Правильна вичерпна відповідь на поставлене питання, продемонстровано глибокі знання понятійного апарату і літературних джерел, уміння аргументувати свою відповідь, наведено приклади
40	В основному відповідь на поставлене питання правильна, але є несуттєві неточності
30	Відповідь на поставлене питання загалом наведено, але немає переконливої аргументації відповіді, характеристики певних об'єктів
20	Відповідь показує посереднє знання основного програмного матеріалу, містить суттєві помилки при трактуванні понятійного апарату
10	Відповідь на питання неповна та містить суттєві помилки
0	Відповідь неправильна або відсутня

Тестові завдання містять лише одну правильну відповідь. Правильна відповідь оцінюється в 5 балів.

ПІДСУМКОВА ШКАЛА ОЦІНЮВАННЯ

Оцінка у балах	Оцінка за шкалою ECTS	Оцінка за національною шкалою
180-200	A	відмінно
160-179	B	добре
150-159	C	
120-149	D	задовільно
100-119	E	
0-99	F	не склав

4. ЛІТЕРАТУРНІ ДЖЕРЕЛА

4.1. Основна література:

1. Архіпов В. В., Русавська В. А. Організація обслуговування у закладах ресторанного господарства: навч. посібник. 2-е вид. Київ: Центр учебової літ., 2012. 342 с.
2. Агафонова Л. Г. Туризм, готельний та ресторанний бізнес: ціноутворення, конкуренція, державне регулювання : навч. посіб. / Л. Г. Агафонова, О. Є. Агафонова. – К. : Знання України, 2002. – 358 с.
3. Активний відпочинок та туризм для неповносправних: посібник / Упор. Ковальська С., Давидів А. – Львів: Каменяр, 2006. – 152 с.
4. Алієва-Барановська В. М., Дахно І. І. Міжнародний туризм: навч. посібник-довідник. – К. : «Центр учебової літератури», 2012. – 344 с.
5. Бабарицька В. К. Менеджмент туризму. Туроперейтинг. Понятійно-термінологічні основи, сервісне забезпечення тур продукту : навч. посіб. / В. К. Бабарицька, О. Ю. Малиновська. – Вид. 2-ге, перероб. та допов. – К. : Альтерпрес, 2008. – 230 с.
6. Байлик С. І., Писаревський І. М. Організація готельного господарства: підручник / Харків. нац. ун-т міськ. госп-ва ім. О. М. Бекетова. Харків: ХНУМГ ім. О. М. Бекетова, 2015. 329 с.
7. Бейдик О.О. Словник-довідник з географії туризму, рекреалогії та рекреаційної географії. – К. :Палітра, 1997. – 130 с.
8. Волошин О., Капрук І., Малинович Л., Сварник М. Сільський відпочинок для неповносправних: посібник. – Львів : Ліга-Прес. – 2011. – 232 с.
9. Гафіяк М. І. Лижний туризм / М. І. Гафіяк, Л. М. Войнов. – К. : Здоров'я, 1977. – 68 с.
10. Грабовський Ю. А. Спортивний туризм : навч. посіб. / Ю. А. Грабовський, О. В. Скалій, Т.В. Скалій. – Тернопіль : Навчальна книга-Богдан, 2009. – 301 с.
11. Дмитрук О. Ю., Дмитрук С. В. Екотуризм: навчальний посібник. – К.: Альтерпрес, 2009. – 358 с.
12. Дмитрук О. Ю., Щур Ю. В. Спортивно-оздоровчий туризм: навчальний посібник. – К.: Альтерпрес, 2008. – 2080 с.
13. Дмитрук О. Ю. Спортивно-оздоровчий туризм : навч. посіб. / О. Ю. Дмитрук, Ю. В. Щур. – 2-вид., перероб. та допов. – Київ : Альтерпрес, 2008. – 280 с.
14. Дублянський В. М. Спелеотуризм / В. М. Дублянський. – К. : Здоров'я, 1973. – 72 с.
15. Дубович І. А. Країнознавчий словник-довідник. – 5-те. вид., перероб. і доп. – К. : Знання, 2008. – 839 с.
16. Кляп М. П., Шандор Ф. Ф. Сучасні різновиди туризму: навч. посібник. – К. : Знання, 2011. –334 с.
17. Любіцева О.О. Туризмознавство: вступ до фаху: підручник / О.О. Любіцева, В.К. Бабарицька. – К. : Видавничо-поліграфічний центр «Київський університет», 2008. - 335 с.

18. Мальська М. П., Худо В. В. Туристичний бізнес: теорія та практика. : навч. посіб. – К. : Центр учебової л-ри, 2007.– 424 с.
19. Організація туризму: підручник / І.М. Писаревський, С.О. Погасій, М.М. Поколодна та ін.; за ред. І.М. Писаревського. – Х. : ХНАМГ, 2008. – 541 с.
20. Рутинський М. Й., Зінько Ю. В. Зелений туризм. – К. : Знання, 2008. – 271 с.
21. Рутинський М. Й. Замковий туризм в Україні : навч. посіб. / М. Й. Рутинський. – К. : ЦУЛ, 2007. – 431 с.
22. Смолій В. А., Федорченко В. К., Цибух В. І. Енциклопедичний словник-довідник з туризму / Передмова В. М. Литвина. – К. : Видавничий Дім «Слово», 2006. – 372 с.
23. Сокол Т.Г. Основи туризмознавства: навч. посіб. – К. : Ред Лайн, 1999. – 77 с.
24. Сокол Т. Г. Основи туристичної діяльності: Підручник. – К. : Грамота, 2006. – 264 с.
25. Устименко Л. М. Основи туризмознавства: Навчальний посібник. – К. : Альтерпрес, 2009. –320 с.
26. Федорченко В.К., Мініч І. М. Туристський словник-довідник. – К., 2000.
27. Філіпов З. І. Спортивний туризм. Організація і методика спортивно-туристичної роботи : навч. посіб. – Дрогобич : Коло, 2010. – 344 с
28. Ящишина І.В. Організація підприємницької діяльності в туризмі [Текст]: навч.- метод. посіб. / Ящишина І. В. ; Кам'янець-Поділ. нац. ун-т ім. Івана Огієнка, Екон. ф-т, Каф. туризму та екон. теорії. – Кам'янець-Подільський: Сисин Я. І.: Абетка, 2015. – 117 с.

4.2. Додаткова література:

1. Архіпов В. В., Іванникова Т. В., Архіпова А. В. Ресторанна справа: Асортимент, технологія і управління якістю в сучасному ресторані. Навчальний посібник. – К. : Фірма "ІЙКОС", Центр навчальної літератури, 2019. – 382 с.
2. Бєлов, М.А., Антанец, О.В., Шевчук, І.А., Кухта, А.А. Управління виробникою інфраструктурою. Навч. посібник. - К.: КНЕУ, 1997. – 208 с
3. Белявцев, М.І. Інфраструктура товарного ринку: навч. посібник для студ. вузів . – К.: Центр навч. літ-ри, 2005. - 410 с.
4. Бойко М. Г. Гопкало Л. М. Організація готельного господарства: підручник / Кіїв. нац. торг.-екон. ун-т. Київ: 2006. 448 с.
5. Варипаєва Л. М. Інфраструктура готельного і ресторанного господарства: методичні рекомендації для самостійного вивчення дисципліни. Хпраків, 2015, 74 с.
6. Галасюк С. С. Організація готельного господарства [Текст] : навч.-практ. посіб. / С. С. Галасюк, С. Г. Нездоймінов ; Одес. нац. екон. ун-т. - Київ : Гуляєва В. М., 2019. – 202 с.
7. Давидова О. Ю., Писаревський І. М., Ладиженська Р. С. Управління якістю продукції та послуг у готельно-ресторанному господарстві: навч. посібник / Харк. нац. акад. міськ. госп-ва. Харків: ХНАМГ, 2012. 414 с.

8. Іванникова Т. В., Архіпова А. В. Ресторанна справа: Асортимент, технологія і управління якістю в сучасному ресторані. Навчальний посібник. – К. : Фірма "ІЙКОС", Центр навчальної літератури, 2019. – 382 с.
9. Ковешніков В. С. Організація готельно-ресторанного господарства [Текст] : навч. посіб. / Ковешніков В. С., Матвієнко А. Т., Разметова О. Г. - Київ : Ліра-К, 2018. – 563 с.
10. Мальська М. П. Готельний бізнес: теорія та практика [Електронний ресурс] : підручник / М. П. Мальська, І. Г. Пандяк. - 2-е вид., перероб. і доп.. - К. : Центр учебової літератури, 2012. – 472 с.
11. Мальська М. П., Кізима В. Л., Жук І. З. Управління сферою готельного господарства: теорія та практика: підручник / М. П. Мальська, В. Л. Кізима, І. З. Жук.– К.: ЦУЛ, 2017. – 336 с.
12. Моргулець О.Б. Менеджмент у сфері послуг [Текст] : навч. посіб. / О. Б. Моргулець. - К. : ЦУЛ, 2012. - 384 с.
13. Методи контролю харчових продуктів: навч. посіб. / Т.А. Королюк, С.І. Усатюк, Т.А. Костінова, І.М. Філіпченко. – К.: НУХТ, 2019. – 146.
14. Методи контролю якості харчової продукції: навчальний посібник / [О.І. Черевко, Л.М. Крайнюк, Л.О. Касілова та ін..]; за заг. ред. Л.М. Крайнюк; Харківський державний університет харчування та торгівлі, СНАУ. – Суми : Університетська книга, 2021. – 512 с.
15. Організація та моделювання процесів розвитку готельно-ресторанного бізнесу [Текст]: кол. монографія / [І. В. Савельєва та ін.]; Одес. нац. мор. ун-т. - Одеса : ОНМУ, 2019. – 283 с.
16. Проектування готелів : навч. посіб. [для вищ. навч. закл.] / А. А. Мазаракі, М. І. Пересічний, С. Л. Шаповал та ін. ; за ред. А. А. Мазаракі. – Київ : Київ. нац. торг-екон. ун-т, 2012. – 340 с.
17. Проектування підприємств готельно-ресторанного господарства : навч. посіб.: [для вищ. нав. закл.] видання 2-е перероблене і доповнене / [Н.О. П'ятницька, Н.М.Зубар, Г.Т. П'ятницька, Л.Г.Агафонова, Н.В.Бунтова та ін.]; зазаг. ред. Н.О. П'ятницької, Н.М. Зубар. К.:Кондор, 2016. – 407 с.
18. Сусол Н.Я.Організація виробничої діяльності в закладах ресторанного господарства [Текст] : навч. посіб. / Н. Я. Сусол. – Львів: Галицька Видавнича Спілка, 2015. – 315 с.
19. Тележенко, Л. М. Здорове харчування: практичні рекомендації: монографія / Л. М. Тележенко, Н. А. Дзюба, М. А. Кашкано; Одес. нац. акад. харч. технологій. - Херсон: Олді-плюс, 2018. - 200 с.
20. Технологічний контроль у закладах ресторанного господарства [Текст]: навч. посіб. / І. М. Калугіна, Л. М. Тележенко. - Херсон: Грінь Д. С., 2017. - 203 с
21. Топольник В. Г. Управління якістю продукції та послуг в готельно-ресторанному господарстві: навчальний посібник [Текст] / В. Г. Топольник. – Львів : Магнолія 2012. –328 с.
22. Харчова біотехнологія: підручник / Т.П. Пирог, М.М. Антонюк, О.І. Скроцька, Н.Ф. Кігель. – К.: Видавництво Ліра-К, 2017. – 408 с.

Інформаційні ресурси:

1. Види туризму – зібрання електронних носіїв – Режим доступу: <http://tourlib.net/vidy.htm>
2. Всесвітня туристична організація. – Режим доступу: <http://www2.unwto.org/en>
3. Всеукраїнський Союз асоціацій, підприємств та організацій туристичної сфери «УкрСоюзТур» [Електронний ресурс]. – URL: <http://www.travel.com.ua/>
4. Готелі та готельні мережі [Електронний ресурс]. – URL: <http://www.hotels.net>.
5. Приклади проектів [Електронний ресурс]. URL: <http://comfortdeluxe.ua/uk/dyzajn-interieru/pryklady-vykonyanyh-proektiv/>
6. Склад та зміст проектної документації на будівництво. Державні будівельні норми України [Електронний ресурс]. URL: http://teplodim.info/upload/blocks/dbna-2-2-3-2014_pdf_1435062567.pdf/
7. Система комп’ютерного бронювання всіх сегментів туру [Електронний ресурс]. – URL: <http://www.travelocity.com>
8. Система прийняття рішень для турагентств та їх клієнтів [Електронний ресурс]. – URL: <http://www.leisureplan.com>
9. Склад та зміст проектної документації на будівництво. Державні будівельні норми України [Електронний ресурс]. URL: http://teplodim.info/upload/blocks/dbna-2-2-3-2014_pdf_1435062567.pdf
10. Спілка сприяння розвитку сільського зеленого туризму [Електронний ресурс]. – URL: <http://www.greentour.com.ua>
11. Туризм у світі [Електронний ресурс]. – URL: <http://www.worldhotel.com>
12. Українська асоціація екологічного туризму. – Режим доступу: <http://uaeta.org>

Додаток 1

МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ
КІЇВСЬКИЙ НАЦІОНАЛЬНИЙ УНІВЕРСИТЕТ ТЕХНОЛОГІЙ ТА
ДИЗАЙНУ

Кафедра туризму та готельно-ресторанного бізнесу

ЗАТВЕРДЖУЮ
Ректор
Іван ГРИЩЕНКО

« ____ » 2023р.

ЗАВДАННЯ З ФАХОВОГО ІСПИТУ
для здобуття освітнього рівня магістр
зі спеціальності 242 «Туризм і рекреація»
освітня програма «Туристичний бізнес»

ВАРИАНТ № ____

1. Надати розгорнути відповіді за питаннями:

1. Організація музейної та виставкової діяльності.
2. Основні принципи та загальні підходи до класифікації підприємств готельно-ресторанного бізнесу в різних країнах світу.

2. Надати відповіді за нижче наведеними тестовими завданнями: обрати одну правильну відповідь і представити наступним чином:

№ питання	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
Правильна відповідь										

Затверджено на засіданні кафедри туризму та готельно-ресторанного бізнесу
Протокол № 9 від “14” квітня 2023 р.

Завідувач кафедри туризму та
готельно-ресторанного бізнесу _____ к.е.н., професор Бунтова Н.В.