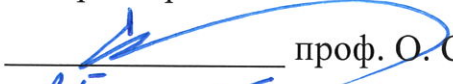


**ПРИВАТНИЙ ЗАКЛАД ВИЩОЇ ОСВІТИ
«МІЖНАРОДНИЙ ЄВРОПЕЙСЬКИЙ УНІВЕРСИТЕТ»
ЄВРОПЕЙСЬКА ШКОЛА БІЗНЕСУ**

ЗАТВЕРДЖУЮ

В.о. ректора

 проф. О. С. Падалка
« 25 » 05 2021 р.

ПРОГРАМА

**додакового вступного випробування
для здобуття другого (магістерського) рівня вищої освіти
зі спеціальності 242 «Туризм»
за освітньою програмою підготовки
«Міжнародний туристичний бізнес»**

Київ 2021

Затверджено на засіданні кафедри
менеджменту та економіки
ННІ «Європейська школа бізнесу»
протокол № 5 від «24» 05 2021 року

Затверджено Приймальною комісією
ПЗВО «МІЖНАРОДНИЙ ЄВРОПЕЙСЬКИЙ
УНІВЕРСИТЕТ»
протокол № 5 від «25» 05 2021 року

Рецензент: Наволокіна А.С., к. е. н., доц., проректор з науково-педагогічної роботи та міжнародних зв'язків ПЗВО «МІЖНАРОДНИЙ ЄВРОПЕЙСЬКИЙ УНІВЕРСИТЕТ»

ЗМІСТ

Загальні положення	4
Розділ 1. Індустрія гостинності	5
Підсумкові питання курсу	6
Навчально-методичні матеріали до дисципліни	7
Розділ 2. Сімейний туризм.....	8
Підсумкові питання курсу	9
Навчально-методичні матеріали до дисципліни	10
Структура екзаменаційного завдання	11
Критерії оцінювання знань абітурієнтів	13

ЗАГАЛЬНІ ПОЛОЖЕННЯ

Організація та проведення вступних випробувань відбувається у порядку визначеному у Положенні про приймальну комісію ПЗВО «МІЖНАРОДНИЙ ЄВРОПЕЙСЬКИЙ УНІВЕРСИТЕТ».

Програма фахового вступного випробування розроблена для абітурієнтів, які вступають на навчання для здобуття ступеня магістра на основі базової або повної вищої освіти розроблена відповідно до державних стандартів.

Мета вступного випробування – відбір претендентів на навчання за рівнем вищої освіти магістр.

Форма вступного випробування: вступне випробування проводиться письмово. При письмовій формі студент надає відповіді на тести.

Програма фахових вступних випробувань це перелік основних питань, які складають його зміст. Вона може бути використана студентами під час підготовки до іспиту, а також і на самому іспиті під час підготовки до відповіді. Програма складається з питань за такими дисциплінами:

- індустрія гостинності;
- сімейний туризм.

У кожному модулі інтегруються матеріали певного функціонального спрямування з різних дисциплін. При цьому органічно поєднуються теоретичні питання та матеріали практичного характеру, що дає можливість виявити знання й уміння використовувати методи обґрунтування і розрахунків.

Форма проведення додаткового вступного випробування для бакалаврів або магістрів – тестування. Тестування проводиться у письмовій формі. Тестове завдання складається з 10 теоретичних завдань. Варіант завдання визначається у початку тестування в процесі жеребкування.

При складанні тестування абітурієнту забороняється користуватися підручниками, довідниками.

**Програма додаткового вступного випробування з фаху для здобуття
другого (магістерського) рівня вищої освіти зі спеціальності 242
«Туризм» за освітньою програмою підготовки
«Міжнародний туристичний бізнес»**

РОЗДІЛ 1. ІНДУСТРІЯ ГОСТИННОСТІ

Тема 1.1. Історичний розвиток гостинності у різних країнах світу.

Еволюція гостинності у стародавні часи та у середньовіччі. Розвиток підприємств гостинності у Старому та Новому світі. Вплив науково-технічного прогресу на розвиток готельно-ресторанного бізнесу у період XX початку XXI.

Тема 1.2. Формування атмосфери гостинності у закладах готельного і ресторанного господарства

Етичні, психологічні та естетичні аспекти гостинності в підприємствах ресторанного та готельного господарства. Основні принципи та правила високоякісного обслуговування. Бездоганний сервіс – основа формування гостинності у закладах готельного і ресторанного господарства.

Тема 1.3. Роль обслуговуючого персоналу у створенні атмосфери гостинності

Професійна етика та етикет у сфері ресторанної та готельної справи. Вимоги до професійної поведінки працівника підприємства готельноресторанного бізнесу. Принципи професійної поведінки обслуговуючого персоналу.

Тема 1.4. Корпоративна культура як основа формування конкурентоспроможності підприємств сфери гостинності

Поняття корпоративної культури підприємств готельно-ресторанного бізнесу. Формування корпоративної культури підприємств готельноресторанного бізнесу. Принципи формування конкурентоспроможності підприємств готельно-ресторанного бізнесу. Напрями (стратегії) конкуренції на ринці готельно-ресторанних послуг та їх характеристика.

Тема 1.5. Формування професійної придатності у обслуговуючого персоналу закладів гостинності

Основні фактори, що впливають на сприйняття споживачів. Стандарти обслуговування: цілі та завдання. Стандарти обслуговування для різних категорій співробітників. Моделі професійного профілю співробітників.

ПІДСУМКОВІ ПИТАННЯ КУРСУ

1. Основні складові індустрії гостинності та їх характеристика.
2. Історичні факти зародження готельно-ресторанної справи в різних країнах світу і фактори, які впливали на цей процес
3. Сучасний стан та перспективи розвитку закладів гостинності.
4. Сучасні підходи до досягнення якісного сервісу в готельно-ресторанному бізнесі.
5. Принципи професійної поведінки обслуговуючого персоналу.
6. Основи і принципи формування корпоративної культури в підприємствах готельно-ресторанного бізнесу.
7. Підходи і манери обслуговування споживачів різних психологічних типів поведінки.
8. Принципи розробки та впровадження стандартів культури обслуговування в сфері гостинності.
9. Етичні, психологічні та естетичні аспекти сервісу закладів гостинності.
10. Основні принципи та правила високоякісного обслуговування.
11. Роль обслуговуючого персоналу у створенні гостинності.
12. Роль професійної етики та етикеті в атмосфері гостинності.
13. Значення та роль естетичної культури готельно-ресторанного сервісу.
14. Суть корпоративної культури та принципи її формування.
15. Сутність та характеристика використання на практиці дев'яти принципів бездоганного сервісу.
16. Стан та напрямки розвитку ресторанного господарства у період XX-XXI століть у країнах Європи.
17. Стан та напрямки розвитку ресторанного господарства у період XX-XI століть у країнах Азії.
18. Стан та напрямки розвитку ресторанного господарства у період XX-XI століть у країнах Заходу.
19. Стан та напрямки розвитку ресторанного господарства у період XX-XI століть у країнах Сходу.
20. Стан напрямки розвитку готельного господарства у період XX-XXI століть у країнах Європи.
21. Стан напрямки розвитку готельного господарства у період XX-XXI століть у країнах Азії.
22. Стан та напрямки розвитку готельного господарства у період XX-XXI століть у країнах Заходу.
23. Стан та напрямки розвитку готельного господарства у період XX-XXI століть у країнах Сходу.
24. Основні напрямки розвитку гостинності сучасного періоду у різних країнах світу – концептуальні ресторани, ресторани з національною кухнею, тематичні ресторани, ресторани з кухнею «fusion», високою кухнею».

25. Основні напрямки розвитку гостинності сучасного періоду у різних країнах світу – ресторани за спеціальним замовленням «catering», сучасні готелі-палади, оригінальні та незвичайні готелі.
26. Найвідоміші фахівці індустрії гостинності різних країн світу та їх внесок у розвиток індустрії гостинності.
27. Гостинність як основа конкурентоспроможності підприємств сфери гостинності.
28. Види конкуренції та фактори, що впливають на конкурентоспроможність закладів готельного і ресторанного бізнесу

НАВЧАЛЬНО-МЕТОДИЧНІ МАТЕРІАЛИ ДО ДИСЦИПЛІНИ

1. Кравець О. М. Вступ до гостинності : конспект лекцій. Харків. нац. акад. міськ. госп-ва. Харків : ХНАМГ, 2011. – 99 с.
2. Нечаюк Л. І., Телеш Н. О. Готельно-ресторанний бізнес : менеджмент : навч. посібник. Київ : Центр навчальної літератури, 2006. – 348с.
3. Писаревський І.М., Погасій С. О., Покологна М. М. Організація туризму : підручник. Харків : ХНАМГ, 2008. 541 с.
4. Елканова Д. И., Осипов Д. А., Романов В. В., Сорокина Е. В. Основы индустрии гостеприимства. Москва : Дашков и Ко, 2009. 248 с.
5. Правове регулювання туристичної діяльності в Україні : Збірник нормативно-правових актів / під заг. ред. проф. В. К. Федорченка; Київський ун-т туризму, економіки і права. Київ : Юрінком Інтер, 2002. 640 с.

Інформаційні ресурси

1. Статистична інформація з туризму [Електронний ресурс]. – Режим доступу : http://www.ukrstat.gov.ua/operativ/menu/menu_u/tur.htm
2. Офіційний сайт Державного агентства з туризму і курортів України: [Електронний ресурс]. – Режим доступу : www.tourism.gov.ua.
3. Официальный сайт ЮНЕСКО. Список объектов всемирного наследия [Електронний ресурс]. – Режим доступу: <http://whc.unesco.org/pg.cfm?cid=31>
4. Туристичний портал. – Режим доступу : <http://www.tour.com.ua>.

РОЗДІЛ 2. СІМЕЙНИЙ ТУРИЗМ

Тема 2.1. Організація сімейного дозвілля у відпочинково-туристичних закладах

Розміщення сімей у туристичних закладах. Спеціальні програми туристично-екскурсійних, спортивно-оздоровчих, культурно-масових заходів розрахованих на сімейний відпочинок. Характеристика найсприятливіших місць для сімейного відпочинку.

Організація туристичних походів на базі закладів відпочинку. Дитячі вікові категорії та особливості роботи з ними під час походу, екскурсії.

Тема 2.2. Організаційні аспекти сімейного туризму

Організація виховної і культурно-масової роботи. Підготовка і проведення екскурсійних і спортивно-оздоровчих заходів у відпочинково-туристичних закладах. Гурткова робота як один з розвиваючих аспектів сімейного туризму. Роль спортивних ігор, свят, змагань у сімейному відпочинку. Рівень медичного забезпечення у відпочинкових закладах сімейного типу. Засоби профілактики і лікування захворювань у відпочинкових закладах сімейного типу. Організація раціонального харчування під час відпочинку. Рекомендований раціон харчових продуктів для туристів від 1 до 18 років.

Тема 2.3. Самодіяльні походи з дітьми

Правила організації і проведення самодіяльних сімейних туристичних походів. Розподіл обов'язків з метою підготовки і проведення походу. Форми сімейних подорожей. Сімейні походи різних категорій складності. Цілі і завдання походів. Пізнавальна і виховна цінність сімейних походів. Вибір найоптимальнішого періоду подорожі. Кошторис походу. Випуск групи на маршрут. Оформлення маршрутних документів.

Тема 2.4. Розробка маршрутів для сімейного відпочинку

Організаційні питання розробки маршрутів. Лінійна, лінійно-радіальна, радіальна, кільцева схема маршрутів. План-графік основного маршруту. Облаштування туристичного біваку. Місце відведення для вогнища. Типи багать. Облаштування майданчику для розміщення намету.

Тема 2.5. Організація харчування і гігієни під час сімейної подорожі
Харчування під час сімейної подорожі. Вимоги до складання меню сімейного походу. Добовий раціон харчування сім'ї під час туристичної подорожі. Розрахунок кількості продуктів для сімейного походу.

Дотримання правил гігієни під час походу. Загартування і фізичні вправи.

ПІДСУМКОВІ ПИТАННЯ КУРСУ

1. Розміщення сімей у туристичних закладах.
2. Спеціальні програми туристично-екскурсійних, спортивно-оздоровчих, культурно-масових заходів розрахованих на сімейний відпочинок.
3. Характеристика найсприятливіших місць для сімейного відпочинку.
4. Організація туристичних походів на базі закладів відпочинку.
5. Дитячі вікові категорії та особливості роботи з ними під час походу, екскурсії.
6. Організація виховної і культурно-масової роботи.
7. Підготовка і проведення екскурсійних і спортивно-оздоровчих заходів у відпочинково-туристичних закладах.
8. Гурткова робота як один з розвиваючих аспектів сімейного туризму.
9. Роль спортивних ігор, свят, змагань у сімейному відпочинку.
10. Рівень медичного забезпечення у відпочинкових закладах сімейного типу.
11. Засоби профілактики і лікування захворювань у відпочинкових закладах сімейного типу.
12. Організація раціонального харчування під час відпочинку.
13. Правила організації і проведення самодіяльних сімейних туристичних походів.
14. Розподіл обов'язків з метою підготовки і проведення походу.
15. Форми сімейних подорожей.
16. Цілі і завдання походів.
17. Пізнавальна і виховна цінність сімейних походів.
18. Вибір найоптимальнішого періоду подорожі.
19. Кошторис походу.
20. Випуск групи на маршрут. Оформлення маршрутних документів.
21. Лінійна, лінійно-радіальна, радіальна, кільцева схема маршрутів.
22. План-графік основного маршруту.
23. Облаштування туристичного біваку.
24. Місце відведення для вогнища. Типи багать.
25. Облаштування майданчику для розміщення намету.
26. Харчування під час сімейної подорожі.
27. Вимоги до складання меню сімейного походу.
28. Добовий раціон харчування сім'ї під час туристичної подорожі.
29. Розрахунок кількості продуктів для сімейного походу.
30. Дотримання правил гігієни під час походу. Загартування і фізичні вправи.

НАВЧАЛЬНО-МЕТОДИЧНІ МАТЕРІАЛИ ДО ДИСЦИПЛІНИ

1. Дудка Т.Ю. Лабораторний практикум з сімейного туризму. Київ-Херсон : ФОП Гринь Д. С., 2017. 98 с.
2. Грицак Ю.П. Організація самодіяльного туризму: Навчальний посібник для студентів за напрямом підготовки «Туризм». Харків: Екограф, 2008. 164 с.
3. Абрамов В. В. Спортивный туризм: підручник. Х. : ХНАМГ, 2011. 367 с.
4. Булашев А. Я. Спортивный туризм: учебник. Харьков: ХГАФК, 2009. 332 с.
5. Грабовський Ю. А., Скалій О. В., Скалій Т. В. Спортивный туризм : навч. посіб. / Тернопіль: Навч. книга Богдан, 2009. 304 с.
6. Грицак Ю. П. Організація самодіяльного туризму : Навч. посіб. для студентів спеціальності «туризм». Харків: Екограф, 2008. 164 с.
7. Дехтяр В. Д. Основы оздоровчо-спортивного туризма. К. : Наук. світ, 2002. 202 с.
8. Дмитрук О. Ю., Щур Ю.В. Спортивно-оздоровчий туризм : Навч. посібник. К.: «Альтерпрес», 2008. 280 с.
9. Иванова Н. В. Спортивно-оздоровительный туризм: общая туристская подготовка, техника и технология туризма : уч. Пособие. Самара : Самар. муниципальный ин-т упр., 2009. 221 с.

Інформаційні ресурси

1. Верховна рада України. Офіційний веб-портал [Електронний ресурс]. – Режим доступу: rada.gov.ua
2. Державне агентство України з туризму та курортів.
2. Офіційний сайт [Електронний ресурс]. – Режим доступу: www.tourism.gov.ua
3. Портал путешествий [Електронний ресурс]. – Режим доступу: www.travel.ru
4. Украинская туристическая информационная система [Електронний ресурс]. – Режим доступу: www.utis.com.ua
5. Все про туризм – туристична бібліотека / [Електронний ресурс] – <http://infotour.in.ua/index.htm>

СТРУКТУРА ЕКЗАМЕНАЦІЙНОГО ЗАВДАННЯ

**ПРИВАТНИЙ ЗАКЛАД ВИЩОЇ ОСВІТИ
«МІЖНАРОДНИЙ ЄВРОПЕЙСЬКИЙ УНІВЕРСИТЕТ»
НАВЧАЛЬНО-НАУКОВИЙ ІНСТИТУТ
«ЄВРОПЕЙСЬКА ШКОЛА БІЗНЕСУ»**

ЗАТВЕРДЖУЮ

ШИФР

Голова приймальної комісії,

В.о. ректора

_____ проф. О.С. Падалка

комісії)

(заповнюється відповідальним
секретарем приймальної

«_____» _____ 2021 р.

**ДОДАТКОВЕ ВСТУПНЕ ТЕСТУВАННЯ З ОСНОВ ТУРИЗМОЗНАВСТВА
242 «Туризм»
(ступінь – магістр)**

Варіант № 1

Кожне завдання 1-10 має по чотири варіанти відповідей, позначених літерами а, б, в, г, із яких лише **ОДНА ПРАВИЛЬНА**. Оберіть правильну, на Вашу думку, відповідь та обведіть кружком відповідну літеру.

Виконання кожного завдання з вибором однієї правильної відповіді оцінюється 20 балами, невірної відповіді – 0 балів. Максимальна кількість балів за виконання завдань складає 200 балів.

№1. Оберіть правильну відповідь:

Якого виду туризму не існує?

- А. Молодіжного
- Б. Для інвалідів
- В. Для іноземних громадян.

№2. Оберіть правильну відповідь:

До обов'язкових речей, які батьки повинні взяти у подорож для дитини не належить:

- А. Посуд для приготування їжі;
- Б. Іграшки та ролики
- В. Мобільний телефон.

№3. Оберіть правильну відповідь:

Поселення сім'ї у відпочинково-туристичний заклад відбувається за умов наявності:

- А. Довідки на дитину про відсутність контакту з інфекційними хворими
- Б. Туристичної путівки
- В. Подорожньої оплати за туристичні послуги, які надаються закладом.

№4. Оберіть правильну відповідь:

Заповнені маршрутний лист та маршрутна книжка завіряються:

- А. Керівником маршрутно-кваліфікаційної комісії
- Б. Батьком і матір'ю;
- В. Друзями.

№5. Оберіть правильну відповідь:

До плану-графіку маршруту не входить показник:

- А. Протяжності
- Б. Віку учасників
- В. Дати.

№6. Оберіть правильну відповідь:

Обов'язковою умовою сімейного походу є наявність у добовому харчовому раціоні...

А. Чіпсів

Б. Гарячих страв

В. Солодощів.

№7. Оберіть правильну відповідь:

До небажаних наслідків у поході може призвести;

А. Річкова сітка

Б. Незбалансований темп руху

В. Лісові птахи.

№8. Оберіть правильну відповідь:

До бівачного спорядження відноситься:

А. Аптечка

Б. Мобільний телефон

В. Спальні мішки.

№9. Оберіть правильну відповідь:

До індустрії гостинності входять:

А. Заклади розміщення та ресторани

Б. Театри та кінотеатри

В. Музеї та зоопарки.

№10. Оберіть правильну відповідь:

Обслуговування туристів у готельно-ресторанних комплексах повинно ґрунтуватися на засадах:

А. Якісного сервісу

Б. Валютного сервісу

В. Кількісного сервісу.

**Голова фахової
атестаційної комісії**

(підпис)

(прізвище, ініціали)

Кількість балів

(цифрами і прописом)

Екзаменатор

(підпис)

(прізвище, ініціали)

Екзаменатор

(підпис)

(прізвище, ініціали)

КРИТЕРІЇ ОЦІНЮВАННЯ ПИСЬМОВИХ ВІДПОВІДЕЙ З ДОДАТКОВОГО ВСТУПНОГО ВИПРОБУВАННЯ

Екзаменаційна комісія оцінює письмові відповіді абітурієнта з додаткового вступного випробування за ступенем «магістр» за 200 бальною шкалою від 0 до 200 балів.

Кожен варіант має 10 тестових питань, кожне питання має чотири варіанти відповідей, з яких лише одна правильна. Виконання кожного завдання з вибором однієї правильної відповіді оцінюється 20 балами, невірна відповідь – 0 балів.

Абітурієнти, що набрали менш ніж 100 балів, до подальшого конкурсу не допускаються.