

МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ  
ЛУГАНСКОЙ НАРОДНОЙ РЕСПУБЛИКИ  
ГОСУДАРСТВЕННОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ  
ВЫСШЕГО ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБРАЗОВАНИЯ  
«ЛУГАНСКИЙ НАЦИОНАЛЬНЫЙ УНИВЕРСИТЕТ  
ИМЕНИ ТАРАСА ШЕВЧЕНКО»



УТВЕРЖДАЮ

Ректор

Е. Н. Трегубенко

30

марта

2018 г.

**ПРОГРАММА**

профильного аттестационного экзамена по специальности

**43.04.03 «ГОСТИНИЧНОЕ ДЕЛО»**

(уровень профессионального образования «*магистр*»)

## ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА

Данная программа предназначена для профильного аттестационного экзамена специальности «Гостиничное дело» образовательно-квалификационного уровня магистр.

При поступлении на обучение по образовательно-квалификационному уровню магистр данной специальности абитуриент должен обладать следующими основными знаниями:

- основных потребностей потенциальных клиентов заведений ресторанного хозяйства; сущности сервисной деятельности как основы функционирования заведений ресторанного хозяйства; основных закономерностей работы предприятий гостинично-ресторанного хозяйства;
- основ организации и управления предприятием гостиничного хозяйства; принципов нормирования труда на предприятиях гостиничного хозяйства; организации подразделений, предоставляющих развлекательные услуги в гостиничных комплексах; современных архитектурно-строительных тенденций гостиничных зданий; современных компьютерных технологий и информационных систем в работе всех служб гостиничного предприятия;
- принципов ведения бухгалтерского учета на предприятиях гостиничного и ресторанного хозяйства; основных нормативных и инструктивных материалов по организации и методике ведения бухгалтерского учета; первичной документации и регистров бухгалтерского учета; порядка учета денежных средств, расчетных операций; учета труда, его оплаты и стимулирования; учета основных средств, нематериальных активов; учета основных и накладных затрат;
- теоретических основ маркетинга гостиничного и ресторанного предприятия; рынка гостиничных и ресторанных услуг и их компонентов; особенностей конкуренции; основ маркетинговых исследований; теории и практики формирования и продвижения гостиничного и ресторанного продукта, соответствующего запросам потребителей;
- форм и методов менеджмента индустрии гостеприимства; особенностей менеджмента региональной индустрии гостеприимства; технологии принятия управленческих решений на предприятии индустрии гостеприимства;
- базовых категорий, терминов и понятий в области экономики предприятия; системы экономических, финансовых и технических показателей, которые используются для оценки деятельности предприятия; состава основных затрат, связанных с производством

- продукции, выполнением работ и оказанием услуг; сущности основных и оборотных средств предприятия, методики их оценки;
- основных положений системы стандартизации; методов стандартизации; правил, порядка разработки, утверждения, внедрения и соблюдения стандартов; факторов, определяющих качество, характеристик, показателей и методов их определения; методов контроля качества услуг и продукции; методов и инструментов управления качеством.

## **ПЕРЕЧЕНЬ ТЕМ ДЛЯ ПОДГОТОВКИ К ПРОФИЛЬНОМУ АТТЕСТАЦИОННОМУ ЭКЗАМЕНУ**

1. История развития мирового гостиничного хозяйства
2. Нормативно-правовое регулирование гостиничной индустрии
3. Факторы, которые влияют на типологизацию гостиничного хозяйства
4. Характеристика основных типов средств размещения
5. Характеристика предприятий гостиничного хозяйства для отдыха
6. Характеристика лечебно-оздоровительных предприятий гостиничного хозяйства
7. Современный подход к классификации предприятий гостиничного хозяйства
8. Функциональная организация помещений предприятий гостиничного хозяйства
9. Организация помещений жилой группы
10. Организация нежилых групп помещений предприятия гостиничного хозяйства
11. Архитектура и интерьер в гостиничном хозяйстве
12. Основные составляющие формирования современного интерьера предприятий гостиничного хозяйства
13. Сущность услуг гостеприимства в гостиничном хозяйстве
14. Технология приема и размещения туристов в средствах размещения
15. Организация работы службы приема и размещения, и обслуживания
16. Организация предоставления дополнительных услуг на предприятии гостиничного хозяйства
17. Организация информационного обслуживания на предприятии гостиничного хозяйства
18. Культура обслуживания в гостиничном хозяйстве
19. Организация работы обслуживающих служб
20. Особенности организации труда на предприятии гостиничного хозяйства
21. Рациональная организация труда работников предприятия гостиничного хозяйства
22. Основы организации работы предприятий ресторанного хозяйства
23. Организация снабжения предприятий ресторанного хозяйства

24. Организация работы складского, тарного и транспортного хозяйств
25. Основы организации производства продукции на предприятиях ресторанного хозяйства
26. Основы технологического процесса обслуживания потребителей в заведениях ресторанного хозяйства
27. Характеристика материально-технической базы для организации обслуживания потребителей в заведениях ресторанного хозяйства
28. Специальные формы обслуживания, которые используются в заведениях ресторанного хозяйства
29. Рациональная организация труда на предприятиях ресторанного хозяйства
30. Теоретические основы менеджмента гостинично-ресторанного хозяйства
31. Функции менеджмента гостинично-ресторанного хозяйства
32. Методы менеджмента гостинично-ресторанного хозяйства
33. Принятие управленческих решений на предприятиях гостинично-ресторанного хозяйства
34. Проектирование работ на предприятиях ресторанного хозяйства
35. Функциональная структура современных гостиничных комплексов
36. Управление персоналом в заведениях ресторанного хозяйства
37. Общая характеристика основных питательных веществ пищевых продуктов и их роль в технологическом процессе производства продукции предприятий ресторанного хозяйства
38. Технологические принципы производства и обеспечения качества кулинарной продукции
39. Технология приготовления полуфабрикатов из овощей, плодов, грибов
40. Технология приготовления блюд и кулинарных изделий из овощей, плодов, грибов
41. Технология приготовления полуфабрикатов из муки
42. Технология приготовления блюд и кулинарных изделий из муки
43. Технология приготовления полуфабрикатов и кулинарных изделий из мяса, мясопродуктов и мяса диких зверей
44. Технология приготовления блюд из мяса, мясопродуктов и мяса диких зверей
45. Технология приготовления полуфабрикатов из птицы, кролика, пернатой дичи
46. Технология приготовления блюд из птицы, кролика, пернатой дичи
47. Технология приготовления полуфабрикатов из рыбы, рыбопродуктов и нерыбных водных веществ
48. Технология приготовления блюд и кулинарных изделий из рыбы, рыбопродуктов и нерыбных водных веществ
49. Технология приготовления универсальных полуфабрикатов разного уровня готовности, которые производятся в заведениях ресторанного хозяйства

50. Технология приготовления соусов
51. Технология приготовления блюд и кулинарных изделий из круп, бобовых и продуктов их переработки
52. Технология приготовления блюд и кулинарных изделий из молока, яиц и продуктов их переработки
53. Технология приготовления супов
54. Технология приготовления холодных блюд и закусок
55. Технология приготовления десертов
56. Общие сведения о напитках
57. Технология приготовления горячих напитков
58. Технология приготовления холодных напитков
59. Общие подходы к разработке карты вин для различных предприятий ресторанного хозяйства и контингентов потребителей
60. Технология приготовления дрожжевого теста и изделий из него
61. Технология приготовления бисквитного теста и изделий из него
62. Технология приготовления песочного и слоеного теста и изделий из него
63. Технология приготовления других видов теста и изделий из них
64. Особенности технологии приготовления охлажденных и быстрозамороженных полуфабрикатов разного уровня готовности
65. Физиологические основы рационального и адекватного питания, дифференцированное питание различных групп населения
66. Общие подходы к разработке меню для различных типов предприятий ресторанного хозяйства и контингентов потребителей
67. Качество как объект управления предприятием гостинично-ресторанного хозяйства
68. Развитие системы управления качеством в гостинично-ресторанном хозяйстве
69. Общая характеристика системы управления качеством продукции и услуг в гостинично-ресторанном хозяйстве
70. Процессы системы управления качеством продукции и услуг в гостинично-ресторанном хозяйстве.
71. Основные методы определения качества продукции и услуг в гостинично-ресторанном хозяйстве
72. Методика комплексной оценки качества продукции и услуг в гостинично-ресторанном хозяйстве
73. Требования к показателям качества в гостинично-ресторанном хозяйстве
74. Оценка качества продукции и услуг гостинично-ресторанного хозяйства
75. Концепция маркетинга в гостинично-ресторанном бизнесе
76. Тенденции развития маркетинга гостиничных услуг
77. Комплекс маркетинга в гостинично-ресторанном хозяйстве
78. Маркетинг как система управления

79. Маркетинговая среда предприятия
80. Рынок гостиничных услуг и его компоненты
81. Маркетинговая информационная система
82. Маркетинговые исследования
83. Теория покупательского поведения
84. Сегментация и позиционирование товаров и услуг
85. Конкурентная среда предприятия гостинично-ресторанного хозяйства
86. Теоретические основы изучения бухгалтерского учета
87. Основные блоки бухгалтерского учета предприятий гостиничного и ресторанного хозяйства
88. Основные формы отчетности и налогообложение предприятий индустрии гостеприимства
89. Сущность и народнохозяйственное значение стандартизации
90. Правовое и информационное обеспечение стандартизации
91. Стандарт как основа системы управления качеством
92. Стандартизация в сфере гостиничного обслуживания
93. Стандарты гостиничного обслуживания
94. Управление объемом реализации услуг на предприятиях индустрии гостеприимства
95. Персонал предприятия индустрии гостеприимства
96. Оборотные и основные средства предприятия
97. Мотивация и оплата труда персонала
98. Издержки производства и их учет
99. Цена и ценообразование на предприятиях гостинично-ресторанного хозяйства
100. Планирование и анализ хозяйственной деятельности предприятий гостинично-ресторанного хозяйства.

### **ЛИТЕРАТУРА ДЛЯ ПОДГОТОВКИ К ПРОФИЛЬНОМУ АТТЕСТАЦИОННОМУ ЭКЗАМЕНУ**

1. Байлик С. И. Гостиничное хозяйство : учебник / С. И. Байлик. – 2-е изд. – К.: Дакор, 2009. – 368 с.
2. Кусков А. С. Гостиничное дело: учебное пособие [для студ. вузов] / А.С. Кусков. – М: Дашков и К\*, 2010 – 328 с.
3. Сокол Т. Г. Організація обслуговування в готелях і туристичних комплексах / Т. Г. Сокол. – К.: Альтерпрес, 2009. – 447 с.
4. Банько В. К. Будівлі, споруди та обладнання туристських комплексів: навч. посіб. 2-ге вид., перероб. та доп. / В. К. Банько. – Д.: Акор, 2008. – 328 с.
5. Бойко М. Г. Організація готельного господарства : підручник / М. Г. Бойко, Л. М. Гопкало [Електронний ресурс]. – К.: Київ. нац. торг.-екон.

- ун-т, 2006. – 494 с. – Режим доступа до вид.: <http://tourism-book.com/pbooks/book-58/ua/>
6. Волков Ю. Ф. Интерьер и оборудование гостиниц и ресторанов : учебник / Ю. Ф. Волков. – Ростов н/Д : Феникс, 2004. – 352 с.
  7. Косолапов А. Б. Практикум по организации и менеджменту туризма и гостиничного хозяйства: учебное пособие / А. Б. Косолапов, Т. И. Елисеева. – 3-е изд., испр. – М.: КНОРУС, 2007. – 200 с.
  8. Круль Г. Я. Основы готельної справи. Навч. посіб. [Електронний ресурс] / Г. Я. Круль. – К.: Центр учбової літератури, 2011. – 368 с. – Режим доступа до вид. : <http://tourism-book.com/pbooks/book-61/ua/>
  9. Роглев Х. И. Основы готельного менеджменту : навч. посіб. / Х. Й. Роглев. – К.: Кондор, 2005. – 408 с.
  10. Управління сучасним готельним комплексом : навч. посіб / Г. Б. Мунін, А. О. Зміюв, Г. О. Зінов'єв та ін.; за ред. С. І. Дорогунцова. – К.: Ліра-К, 2005. – 520 с.
  11. Бухгалтерский учет [Электронный ресурс] : учеб. пособие / под ред. П. Я. Папковский. - Минск : Высш. школа., 2011. - 336 с.
  12. Бухгалтерский учет [Электронный ресурс]: Практикум учебное пособие. / Т. А. Елисова, Т. В. Елисова [и др.]; - Минск. : Высшая школа, 2011. - 384 с.
  13. Соколов Е. С. Бухгалтерский учет (Электронный ресурс): практическое пособие / Е. С. Соколова, О. В. Соколов – Евразийский открытый институт . - 2011. - 404 с.
  14. Теория бухгалтерского учета [Электронный ресурс] : практическое пособие. / И. В. Богачева, Е. С. Соколова - М.: Евразийский открытый институт, 2011. - 279 с.
  15. Теория бухгалтерского учета [Электронный ресурс]: учебник: / С. Н. Поленова. - М.: Дашков и Ко. 2012. - 464 с.
  16. Толкачева О. М. Бухгалтерский учет и анализ [Электронный ресурс] : учеб. пособие / О. М. Толкачева - М.: Директ-Медиа, 2013. - 174 с.
  17. Абабков Ю. Н. Маркетинг в туризме: Учебник / Ю. Н. Абабков, М. Ю. Абабкова, И. Г. Филиппова. – М.: ИНФРА-М, 2011. – 214 с.
  18. Артюхова Т. З. Маркетинг: Учебное пособие / Т. З. Артюхова, В. В. Еремин. – 3-е изд., перераб. и доп. – Томск: Изд-во Национального исследовательского Томского политехнического университета, 2011. – 231 с.
  19. Балашова М. В. Маркетинг: Учебник / М. В. Балашова. – М.: Юрайт, 2011. – 340 с.
  20. Баранова О. Маркетинг: теория и практика: Учебное пособие / О. Баранова. – М.: Высшая школа экономики, Российская ассоциация маркетинга, 2012. – 416 с.
  21. Баумгартен Л. В. Управление качеством в туризме: Учебник для студ. высш. учеб. заведений / Л. В. Баумгартен. – М.: Издательский центр «Академия», 2010. – 304 с.

- 22.Варакута С.А. Связи с общественностью: Учебное пособие / С.А. Варакута. – М.: ИНФРА-М, 2009. – 207 с.
- 23.Грачев А.С. PR-служба компании: Практическое пособие / А.С. Грачев, С.А. Грачева, Е.Г. Спирина. – М.: Дашков и Ко, 2009. – 160 с.
- 24.Захарова И.В. Маркетинг в вопросах и решениях: Учебное пособие для практических занятий / И.В. Захарова, Т.В. Евстигнеева. – 2-е изд., испр. и доп. – Ульяновск: УлГТУ, 2012. – 227 с.
- 25.Ильичева И.В. Маркетинговые технологии: Учебно-методическое пособие / И.В. Ильичева. – Ульяновск: УлГТУ, 2012. – 158 с.
- 26.Кабушкин Н.И. Управление предприятиями туризма и гостиницами: Учеб.-практ. пособие / Н.И. Кабушкин. – Минск: БГЭУ, 2011. – 275 с.
- 27.Кондратьев Э.В. Связи с общественностью / Э.В. Кондратьев, Р.Н. Абрамов. – Изд. 6-е, испр. и доп. - М.: Академический Проект, 2009. – 511 с.
- 28.Котлер Филип. Маркетинг от А до Я. 80 концепций, которые должен знать каждый менеджер / Ф. Котлер. – М.: Альпина Паблишерс, 2010. – 211 с.
- 29.Круль Г.Я. Основи готельної справи: Навч. посіб. / Г.Я. Круль. – К.: Центр учбової літератури, 2011. – 368 с.
- 30.Мальська М.П. Готельний бізнес: теорія та практика: Підручник / М.П. Мальська. – 2- вид. перероб. та доп. – К.: Центр учбової літератури, 2012. – 472 с.
- 31.Остапенко Г.Ф. Международный маркетинг: Учеб. пособие / Г.Ф. Остапенко. – Пермь: Изд-во Перм. гос. техн. ун-та, 2011. – 323 с.
- 32.П'ятницька Н.О. Організація обслуговування у закладах ресторанного господарства. Підручник / Н.О. П'ятницька. – К.: Центр учбової літератури, 2011 – 584 с.
- 33.Разуванов В.М. Менеджмент качества в туризме и гостеприимстве: Учеб.-практ. пособие / В.М. Разуванов – Минск : БГЭУ, 2011. - 157 с.
- 34.Керівництво організацією: навч. посіб. / О.Є. Кузьмін, Н.Т. Мала, О.Г. Мельник, І.С. Процик. - Л.: Вид-во Нац. ун-ту «Львів, політехніка», 2008. - 244 с.
- 35.Кузьмін О.Є. Основи менеджменту: підручник / О.Є. Кузьмін, О.Г. Мельник. - 2-е вид., випр., допов. - К.: Академвидав, 2007. - 464 с.
- 36.Кузьмін О.Є. Теоретичні та прикладні засади менеджменту: навч. посіб. / О.Є. Кузьмін, О.Г. Мельник. - 3-є вид. допов. і перероб. - Л.: Нац. ун-т «Львів, політехніка» (Инфор.-видав. центр «ІНТЕЛЕКТ+» Ін-т післядипломної освіти); «Інтелект-Захід», 2007. - 384 с.
- 37.Менеджмент: теорія і практика: навч. посіб. / А.А. Мазаракі, Г.Є. Мошек, Л.А. Гомба та ін. - К.: Атіка, 2007. - 564 с.
- 38.Герчикова И.Н. Менеджмент: Ученик для вузов / И.Н. Герчикова. - 4-е изд., перераб. и доп. - М.: ЮНИТИ-ДАНА, 2008. - 511 с. – (Серия «Золотой фонд российских учебников»).



- 39.Гріфін Р. Основи менеджменту: підручник / Р. Гріфін, В. Яцура ; наук. ред. В. Яцура, Д. Олесневич. - Л.: БаК, 2001. - 624 с.
- 40.Власова Т.И., Данилова М.М., Шарухин А.П. Профессиональное и деловое общение в сфере туризма: учебное пособие. - СПб.: Д.А.Р.К, 2005. - 288 с.
- 41.Гойхман О.Я., Надеина Т.М. Речевая коммуникация: Учебник для студ. вузов, специализирующихся в обл. сервиса. - М.: ИНФРА-М, 2003. - 272с.
- 42.Зарецкая Е.Н. Деловое общение: Учебник: В 2-х т. - М.: Дело, 2004.
- 43.Психодиагностика в социально-культурном сервисе и туризме. - М.: Издат. центр академия», 2004. - 224 с.
- 44.Рот Ю. Коптельцева Г. Межкультурная коммуникация. Теория и тренинг: учебно-методическое пособие. - М. : ЮНИТИ-ДАНА, 2006. - 223 с.
- 45.Руденко А.М., Довгалева М.А. Психология социально-культурного сервиса и туризма. - Ростов-на-Дону: «Феникс», 2005. - 256 с.
- 46.Сидоренко Е.В. Тренинг коммуникативной компетентности в деловом взаимодействии. -СПб.: Речь, 2006 - 208 с.
- 47.Хміль Ф.І. Ділове спілкування: навч. посіб. - К.: Академвидав, 2004. - 278 с.
- 48.Шеломенцев В.М. Етикет і сучасна культура спілкування. - К.: Лібра, 2003. - 415 с.
- 49.Гринчуцький І.В. Економіка підприємства: Навч. посібник / І.В. Гринчуцький, Е.Т. Карапетян, Б.В. Погрішук. – 2-ге вид. - К.: Центр учбової літератури. 2010 – 304 с.
- 50.Іванілов О. С. Економіка підприємства : підручник для студентів вищих навчальних закладів / О. С. Іванілов. - 2-ге вид. - К.: Центр учбової літератури, 2011. - 727 с.
- 51.Економіка підприємства: Підручник / За заг. ред. С.Ф. Покропивного. – Вид. 2-ге, перероб. та доп. – К.: КНЕУ, 2000. – 528 с.
- 52.Мазаракі А.А. Проектування закладів ресторанного господарства : навч. посіб. / А.А. Мазаракі, М.І. Пересічний, СЛ. Шаповал та ін. -вид. 2-ге допов. і переробл. - К. : Київ. нац. торг.-екон. ун-т, 2010. -307 с.
- 53.Мазаракі А.А. Проектування готелів : навч. посіб. / А.А. Мазаракі, М.І. Пересічний, СЛ. Шаповал та ін. - К.: Київ. нац. торг.-екон. ун-т, 2012.-384 с.
- 54.Шаповал СЛ. Устаткування закладів ресторанного господарства. Механічне устаткування / СЛ. Шаповал, І.І. Тарасенко, О.П. Шинкаренко. - К: Київ. нац. торг.-екон. ун-т, 2010.
- 55.Мазаракі А А. Проектування готелів: навч. посіб. / А А. Мазаракі, М.І. Пересічний, СЛ. Шаповал та ін. - К.: Київ. нац. торг.-екон. ун-т, 2012.-384 с.
- 56.Бойко М.Г. Організація готельного господарства : підручник / М.Г. Бойко, Л.М. Гопкало. - К.: Київ. нац. торг.-екон. ун-т, 2006. -494 с.
- 57.Мазараки А.А. Знаменитые украинские блюда / А.А. Маразаки, М.І. Пересічний, И.А. Фельдман. - К.: 2012. - 312 с.

58. Організація обслуговування в закладах ресторанного господарства: підручник для вузів / за заг. ред. І.О. П'ятницької. - вид. 2-ге переробл. та допов. - К. : Центр навч. літ-ри, 2011. - 584 с.
59. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания / авт.-сост. А.И. Здобнов, В.А. Циганенко, М.И. Пересичный. - К.: А.С.К., 2001. - 656 с.
60. Карпенко П.О. Основи раціонального і лікувального харчування/ П.О. Карпенко, СМ. Пересічна, І.М. Грищенко та ін. - К. : Київ, нац. торг.-екон. ун-т, 2011. - 504 с.

Председатель профильной  
аттестационной комиссии



В. О. Зинченко