

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 направлению подготовки

43.03.03 «ГОСТИНИЧНОЕ ДЕЛО»

Профиль: «Ресторанная деятельность»

(с сокращённым сроком обучения на базе
среднего профессионального образования)

(уровень профессионального образования «*бакалавр*»)

ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА

При поступлении на обучение по образовательно-квалификационному уровню бакалавр с сокращенным сроком обучения 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;
- истории становления и развития гостиничного дела; современного состояния и перспектив развития рынка гостиничных услуг; системы классификации и типологии гостиниц и других средств размещения; организации, функционирования, взаимосвязи служб гостиниц и других средств размещения; архитектурно-планировочных решений и предметно-пространственной среды; требований к функциональным помещениям гостиниц и других средств размещения; инженерно-технического оборудования и системы жизнеобеспечения гостиниц и других средств размещения;
- теоретических основ сервисной деятельности, содержания ключевых (категориальных) понятий таких как «услуга», «сервис», «потребитель», «исполнитель» и др.; социальной и экономической значимости сферы сервиса; содержания психологической, этической, эстетической культуры сервиса.

ПЕРЕЧЕНЬ ТЕМ ДЛЯ ПОДГОТОВКИ К ПРОФИЛЬНОМУ АТТЕСТАЦИОННОМУ ЭКЗАМЕНУ

1. Теоретико-методологические основы сервисной деятельности
2. Сущность туризма, условия и факторы его развития
3. Организация рынка туристических услуг
4. Классификация в туризме: классификация туризма по типам, категориям, видам и формам; классификация туров; классификация маршрутов; классификация туроператоров и турагентов
5. Классификация гостиниц
6. Характеристика типов предприятий общественного питания
7. Анимационные услуги в гостинично-ресторанном бизнесе
8. Качество, безопасность услуг и культура сервисной деятельности
9. Деловой этикет и проблемы имиджа в сфере гостеприимства
10. Туристско-рекреационный потенциал территории: понятие, факторы, определяющие туристско-рекреационный потенциал территории оценка туристско-рекреационного потенциала территории
11. Коммуникативные основы работы сотрудников
12. Теоретические основы изучения гостиничного хозяйства
13. История развития гостиничного дела в мире

14. Гостиничное хозяйство мира на современном этапе
15. Мировые тенденции и перспективы развития гостиничного хозяйства.
16. Нормативно-правовое регулирование гостиничного хозяйства Украины
17. Современный подход к классификации предприятий гостиничного хозяйства
18. Факторы, влияющие на развитие и типизацию гостиничного хозяйства.
19. Характеристика основных типов средств размещения
20. Характеристика предприятий гостиничного хозяйства для отдыха и лечебно-оздоровительных целей
21. Принципы деятельности гостиничного предприятия
22. Сущность услуг гостеприимства в гостиничном хозяйстве. Виды услуг, предоставляемых отелям
23. Организация предоставления дополнительных услуг на предприятии гостиничного хозяйства
24. Качество гостиничных услуг. Культура обслуживания в гостинице
25. Особенности деятельности гостиничных служб
26. Формирование предметно-пространственной среды отеля
27. Материально-техническая база гостиниц. Инженерно-техническое оборудование гостиничных комплексов
28. Организация продовольственного и материально-технического снабжения в гостиничном хозяйстве. Организация складского и тарного хозяйства
29. Основы организации работы предприятий ресторанного хозяйства
30. Организация поставки на предприятиях ресторанного хозяйства
31. Организация работы складского, тарного и транспортного хозяйств предприятий ресторанного хозяйства
32. Основы организации производства продукции на предприятиях ресторанного хозяйства
33. Основы технологического процесса обслуживания потребителей в заведениях ресторанного хозяйства
34. Характеристика материально-технической базы для организации обслуживания потребителей в заведениях ресторанного хозяйства
35. Организация и моделирование процесса повседневного обслуживания различных контингентов потребителей в заведениях 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. 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 доступу до вид.: <http://tourism-book.com/pbooks/book-58/ua/>
5. Волков Ю. Ф. Интерьер и оборудование гостиниц и ресторанов: учебник / Ю. Ф. Волков. – Ростов н/Д: Феникс, 2004. – 352 с.
6. Круль Г. Я. Основы готельної справи. Навч. посіб. [Електронний ресурс] / Г. Я. Круль. – К.: Центр учбової літератури, 2011. – 368 с. – Режим доступу до вид.: <http://tourism-book.com/pbooks/book-61/ua/>
7. Управління сучасним готельним комплексом : навч. посіб / Г. Б. Мунін, А. О. Змійов, Г. О. Зінов'єв та ін.; за ред. С. І. Дорогунцова. – К.: Ліра-К, 2005. – 520 с.
8. Кабушкин Н.И. Управление предприятиями туризма и гостиницами: Учеб.-практ. пособие / Н.И. Кабушкин. – Минск: БГЭУ, 2011. – 275 с.
9. Круль Г.Я. Основы готельної справи: Навч. посіб. / Г.Я. Круль. – К.: Центр учбової літератури, 2011. – 368 с.
10. Мальська М.П. Готельний бізнес: теорія та практика: Підручник / М.П. Мальська. – 2- вид. перероб. та доп. – К.: Центр учбової літератури, 2012. – 472 с.
11. П'ятницька Н.О. Організація обслуговування у закладах ресторанного господарства. Підручник / Н.О. П'ятницька. – К.: Центр учбової літератури, 2011 – 584 с.
12. Шаповал СЛ. Устаткування закладів ресторанного господарства. Механічне устаткування / СЛ. Шаповал, І.І. Тарасенко, О.П. Шинкаренко. – К.: Київ. нац. торг.-екон. ун-т, 2010.
13. Бойко М.Г. Організація готельного господарства: підручник / М.Г. Бойко, Л.М. Гопкало. - К.: Київ. нац. торг.-екон. ун-т, 2006. -494 с.
14. Організація обслуговування в закладах ресторанного господарства: підручник для вузів / за заг. ред. И.О. П'ятницької. - вид. 2-ге переробл. та допов. - К.: Центр навч. літ-ри, 2011. - 584 с.
15. Дурович А. П. Организация туризма / А. П. Дурович. – СПб.: Питер, 2009. – 356 с.
16. Организация туризма: учеб. пособие / А. П. Дурович, Н.И. Кабушкин, Т.М.Сергеева и др.; Под общ. ред. Н.И. Кабушкина и др. – Мн.: Новое знание, 2003. – 632 с.
17. Александрова А. Ю. Международный туризм: учебник / А. Ю. Александрова. – М.: Аспект пресс, 2002. – 470 с.
18. Виноградова Т. Технология продаж услуг туристской индустрии / Т. Виноградова, Н. Загорин, Р. Тубелис. – М.: Академия, 2010. – 238 с.
19. Саак А. Э. Менеджмент в социально-культурном сервисе и туризме: учебн. пособие / А. Э. Саак, Ю. А. Пшеничных. – СПб.: Питер, 2008. – 512 с.

20. Чудновский А. Д. Управление индустрией туризма: учебное пособие / А. Д. Чудновский, М. А. Жукова, В. С. Сенин. – М.: КНОРУС, 2005. – 2-е изд. – 448 с.
21. Котанс А. Я. Технология социально-культурного сервиса и туризма: учебное пособие / А. Я. Котанс. – М.: Флинта: МПСИ, 2010. – 501 с.
22. Романович Ж.А., Калачев С.Л. Сервисная деятельность./ Ж. А. Романович. – М.: Издательско-торговая корпорация «Дашков и К», 2013-283с.
23. Федцов В. Г. Культура сервиса./ В. Г. Федцов. – М.: Приор, 2009 – 208с.
24. Крутик А. Б. Предпринимательство в сфере сервиса./ А. Б. Крутик. – М.: Приор, 2012. – 220 с.

Председатель профильной
аттестационной комиссии



В. О. Зинченко