

МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ

**НАЦІОНАЛЬНИЙ ТЕХНІЧНИЙ УНІВЕРСИТЕТ
«ХАРКІВСЬКИЙ ПОЛІТЕХНІЧНИЙ ІНСТИТУТ»**

**Навчально-науковий інститут економіки, менеджменту та міжнародного
бізнесу**



ЗАТВЕРДЖУЮ

професор

[Signature]
Олександр МИГУЩЕНКО

«25» 03 2025 р.

ПРОГРАМА

для проведення вступних випробувань за фахом
при зарахуванні на навчання
за першим (бакалаврським) рівнем вищої освіти
за освітньою програмою:

Готельно-ресторанна справа

Директор інституту

[Signature]

Тарас ДАНЬКО

Харків 2025

ЗМІСТ

АНОТАЦІЯ

1. ОРГАНІЗАЦІЙНІ ПИТАННЯ
2. СТРУКТУРА ТЕСТОВОГО ЗАВДАННЯ
3. КЛЮЧОВІ ПИТАННЯ, ЩО ВІНОСЯТЬСЯ НА ІСПИТ
4. ПРИКЛАД ТЕСТОВИХ ЗАВДАНЬ
5. РЕКОМЕНДОВАНА ЛІТЕРАТУРА
6. КРИТЕРІЇ ОЦІНЮВАННЯ, СТРУКТУРА ОЦІНКИ І ПОРЯДОК
ОЦІНЮВАННЯ ПІДГОТОВЛЕНOSTІ ВСТУПНИКІВ

АНОТАЦІЯ

Порядок проведення фахових вступних випробувань визначається «Положенням про приймальну комісію НТУ «ХПІ».

Мета фахових вступних випробувань полягає у визначенні рівня підготовленості вступників, які бажають навчатись у Національному технічному університеті «Харківський політехнічний інститут» за спеціальністю J2 «Готельно-ресторанна справа та кейтеринг», освітня програма «Готельно-ресторанна справа».

Програма визначає перелік питань, обсяг, складові та технологію оцінювання знань абітурієнтів під час вступу на навчання для здобуття першого (бакалаврського) рівня вищої освіти за спеціальністю J2 «Готельно-ресторанна справа та кейтеринг», освітня програма «Готельно-ресторанна справа».

Голова робочої групи (гарант програми) – СТРИГУЛЬ Лариса Станіславівна, кандидат економічних наук, доцент, доцент кафедри туризму і готельно-ресторанного бізнесу.

Члени робочої групи:

1. ЯКИМЕНКО-ТЕРЕЩЕНКО Наталія Василівна – доктор економічних наук, професор, завідувач кафедри туризму і готельно-ресторанного бізнесу.

2. ЧАЙКА Тетяна Юріївна – кандидат економічних наук, доцент, доцент кафедри туризму і готельно-ресторанного бізнесу.

3. ЖАДАН Тетяна Андріївна – кандидат економічних наук, доцент, доцент кафедри туризму і готельно-ресторанного бізнесу.

1. ОРГАНІЗАЦІЙНІ ПИТАННЯ

1. Вступне фахове випробування здійснюється у дистанційній формі за допомогою засобів Office 365.

2. Під час проведення фахового випробування за затвердженим розкладом необхідно забезпечити ідентифікацію особи здобувачів освіти.

3. Екзаменаційне завдання складається із випадковим чином згенерованого засобами Office 365 набору тестових завдань, які дозволяють діагностувати рівень теоретичної та практичної підготовки потенційного здобувача освіти і рівень його компетентності.

4. У разі виникнення під час складання фахового випробування обставин непереборної сили (повітряна тривога, тощо) абітурієнт повинен негайно повідомити екзаменаторів або іншу відповідальну особу про ці обставини за допомогою визначеного каналу зв'язку (телефон, месенджер тощо). За цих обставин можливість та час перескладання екзамену визначається членами екзаменаційної комісії в індивідуальному порядку.

5. Підсумкову оцінку формують на основі суми балів, отриманих автоматично за проходження тестових питань екзаменаційного білету.

6. Загальний час проведення фахового випробування займає 60 хвилин.

2. СТРУКТУРА ТЕСТОВОГО ЗАВДАННЯ

Вступне фахове випробування за освітньою програмою «Готельно-ресторанна справа» складається з 50 теоретичних тестових питань з дисципліни професійної підготовки зі спеціальності J2 «Готельно-ресторанна справа та кейтеринг» освітньої програми першого (бакалаврського) рівня вищої освіти та навчального плану, а саме: «Менеджмент готельно-ресторанного господарства».

3. КЛЮЧОВІ ПИТАННЯ, ЩО ВІНОСЯТЬСЯ НА ІСПИТ

1. Зміст поняття «метод менеджменту».
2. Ознаки класифікації методів менеджменту.
3. Специфічні методи, що використовуються в менеджменті.
4. Соціально-психологічні методи управління.
5. Економічні методи управління.
6. Основні типи закладів розміщення.
7. Основні види послуг гостинності.
8. Кроки процесу прийняття рішень.
9. Метод «Дерево рішень».
10. Типи умов при прийнятті рішень.
11. Метод Дельфі.
12. Стиль управління (керівництва).
13. Сутність демократичного управління.
14. Фактор, які впливають на ефективність виконання управлінських рішень.
15. Моделі гостинності.
16. Система обслуговування за європейським планом.
17. Методи обслуговування.
18. Планування як функція менеджменту..
19. Поняття «Стратегія» та її види.
20. Конкурентна стратегія.
21. Управління за цілями.
22. Внутрішні складові організації.
23. Модель організації як колективу, що сформований за принципом поділу праці.
24. Модель організації як складної відкритої ієрархічної системи.
25. Модель організації, що реалізує концепцію заінтересованих груп.
26. Організаційна структура управління підприємством.
27. Рівні управління готельним підприємством.
28. Лінійна організаційна структура управління.
29. Функціональна організаційна структура управління.
30. Лінійно-функціональна (комбінована) структура управління.
31. Змістовні теорії мотивації.
32. Процесійні теорії мотивації.
33. Система мотивації персоналу.
34. Функція мотивації.
35. Теорії мотивації персоналу.

- 36. Мотиваційна модель Портера – Лоулера.
- 37. Види стимулювання.
- 38. Система збалансованих показників.
- 39. Система мотивації на основі KPI.
- 40. Комплекс маркетингу – мікс.
- 41. Концепція соціально-відповідального (соціально-етичного) маркетингу.
- 42. Тактико - організаційні заходи гарантування безпеки.
- 43. Основні цілі готельної системи безпеки.
- 44. Критерії добору працівників готельно-ресторанного бізнесу.
- 45. Ефективна кадрова політика.
- 46. Основні завдання управління кадрами.
- 47. Методи управління.
- 48. Методи відбору персоналу.
- 49. Результати проведення ефективної кадрової політики.
- 50. Якість трудових ресурсів підприємства.

4. ПРИКЛАД ТЕСТОВИХ ЗАВДАНЬ

МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ
НАЦІОНАЛЬНИЙ ТЕХНІЧНИЙ УНІВЕРСИТЕТ
«ХАРКІВСЬКИЙ ПОЛІТЕХНІЧНИЙ ІНСТИТУТ»

Спеціальність – J2 «Готельно-ресторанна справа та кейтеринг»

Освітня програма – «Готельно-ресторанна справа»

Рівень вищої освіти – бакалавр

Зазначте Ваше прізвище, ім'я та по-батькові

Введіть адресу Вашої електронної пошти

Додайте номер контактного телефону

1. Комплекс взаємопов'язаних операцій, які виконують в певній послідовності і спрямовані на розв'язання конкретних проблем та досягнення поставленої мети, – це ..(2 бали)

- ☐ рішення
- ☐ управлінський процес
- ☐ функція планування
- ☐ регулювання
- ☐ цикл управління виробництвом.

2. Методи владної мотивації передбачають (2 бали)

- ☐ орієнтацію на дисципліну, організаційно-розпорядчі документи та суворе виконання їх
- ☐ підтримку стабільності організаційних зв'язків і відносин
- ☐ впорядкування функцій управління, обов'язків і прав працівників
- ☐ вплив на особистість та колективи з метою зміни ними своїх настанов у трудовій діяльності

3. За роллю в досягненні цілі організації управлінські рішення класифікують на (2 бали)

- ☐ стратегічні

- ☐ довгострокові
- ☐ вибіркові
- ☐ тактичні
- ☐ координуючі

4. Багатотурова процедура анкетування – це метод (2 бали)

- ☐ метод теорії ігор
- ☐ аналітично - систематичний метод
- ☐ колективний метод
- ☐ метод Дельфі

5. Ліберальне (пасивне) управління передбачає – це (2 бали)

- ☐ керівник мобілізує групу на колективну розробку рішень і колективну їх реалізацію, організовує систематичний обмін інформацією
- ☐ фактична відмова від активного впливу на підлеглих, уникання в прийнятті рішень
- ☐ низький рівень вимог до підлеглих, головні засоби впливу – прохання, інформація.

6. Модель узагальнення дій, необхідних для досягнення поставлених цілей на перспективу шляхом координування і розподілу ресурсів фірми – це..(2 бали)

- ☐ рішення
- ☐ стратегія
- ☐ планування
- ☐ модель
- ☐ метод

7. Увагу до працівників, їхню мотивацію, комунікації, лояльність, участь у прийнятті рішень передбачає (2 бал)

- ☐ Модель організації як колективу, що сформований за принципом поділу праці
- ☐ Модель механістичної конструкції організації
- ☐ Модель організації як складної відкритої ієрархічної системи

- ☐ Модель організації, що реалізує концепцію заінтересованих груп

8. Потреби взаємозв'язків – це..(2 бали)

- ☐ потреби розвивати внутрішній потенціал особистості
- ☐ потреби мати задовільні стосунки з іншими людьми
- ☐ потреби фізичного здоров'я та добробуту
- ☐ потреби досягнення

5. РЕКОМЕНДОВАНА ЛІТЕРАТУРА

1. Андренко І. Б., Кравець О. М., Писаревський І. М. Менеджмент готельно-ресторанного господарства: посібник, Харк. нац. ун-т міськ. госп-ва ім. О. М. Бекетова. Харків : ХНУМГ, 2014. 431 с.
2. Білоусов О. М., Лугінін О. Є., Морозова О. С., Соколова Л. В. Менеджмент туристичної галузі : підруч.. Херсон : Видавничий дім «Гельветика», 2017. 580 с.
3. Менеджмент туризму : Навчальний посібник. / Т. В. Шелеметьєва, С. В. Гресь-Євреїнова. Запоріжжя : НУ «Запорізька політехніка», 2022. 216 с.
4. Нечаюк Л.І., Телеш Н.О. Готельно-ресторанний бізнес: менеджмент: навчальний посібник. - К.: Центр навчальної літератури, 2003. - 348 с.
5. Давидова О. Ю. Ресторанний менеджмент : підручник/ О. Ю. Давидова, А. І. Усіна, І. В. Сегеда; Харк. нац. ун-т міськ. госп-ва ім. О. М. Бекетова. – Х. : ХНУМГ, 2014. – 279 с.
6. Цимбалюк С. О. Рекрутинг персоналу : підручник. Київ : КНЕУ, 2019. 355 с.

6. КРИТЕРІЇ ОЦІНЮВАННЯ, СТРУКТУРА ОЦІНКИ І ПОРЯДОК ОЦІНЮВАННЯ ПІДГОТОВЛЕНOSTІ ВСТУПНИКІВ

Максимальна кількість балів, які отримує учасник фахового випробування за виконані тестові завдання, складає 100 балів. Тестове завдання містить 50 питань, за кожен правильну відповідь вступник отримує 2 бали, неправильну – 0 балів.

Для розрахунку кількості балів, які отримано за результатами тестування, використовується шкала, що наведена в табл. 1.

Таблиця 1 – Шкала розрахунку оцінки за результатами вступних випробувань за фахом

Кількість правильних відповідей	Кількість балів	Значення	Кількість правильних відповідей	Кількість балів	Значення
1	2	не склав	26	52	склав
2	4	не склав	27	54	склав
3	6	склав	28	56	склав
4	8	склав	29	58	склав
5	10	склав	30	60	склав
6	12	склав	31	62	склав
7	14	склав	32	64	склав
8	16	склав	33	66	склав
9	18	склав	34	68	склав
10	20	склав	35	70	склав
11	22	склав	36	72	склав
12	24	склав	37	74	склав
13	26	склав	38	76	склав
14	28	склав	39	78	склав
15	30	склав	40	80	склав
16	32	склав	41	82	склав
17	34	склав	42	84	склав
18	36	склав	43	86	склав
19	38	склав	44	88	склав
20	40	склав	45	90	склав
21	42	склав	46	92	склав
22	44	склав	47	94	склав
23	46	склав	48	96	склав
24	48	склав	49	98	склав
25	50	склав	50	100	склав

Переведення позитивної оцінки фахового вступного випробування для вступу на навчання для здобуття ступеня вищої освіти «бакалавр» в шкалу 100-200 балів згідно Додатку 3 Правил прийому до НТУ «ХПІ» в 2025 році.

Схвалено на засіданні вченої ради інституту.

Протокол БЕМ-№ 3 від «25 березня» 2025 р.

Голова вченої ради ННІ ЕММБ



Тарас ДАНЬКО