

Київський національний торговельно-економічний університет
СИСТЕМА УПРАВЛІННЯ ЯКІСТЮ
Система забезпечення якості освітньої діяльності та якості вищої освіти
Сертифікована на відповідність ДСТУ ISO 9001:2015 / ISO 9001:2015

ЗАТВЕРДЖЕНО
Голова приймальної комісії

А. А. Мазаракі
2020 р.



ПРОГРАМА
вступного фахового випробування
для здобуття другого рівня вищої освіти магістр

галузь знань
спеціальність
освітньо-професійна
програма

24 «Сфера обслуговування»
241 «Готельно-ресторанна справа»
«Готельний і ресторанний
девелопмент»

Київ 2020

ВСТУП

Програму вступних фахових випробувань для здобуття другого рівня вищої освіти «магістр» розроблено відповідно до стандартів вищої освіти КНТЕУ галузі знань «Сфера обслуговування» спеціальності «Готельно-ресторанна справа» спеціалізації «Готельний і ресторанний девелопмент».

Вступне фахове випробування складається з тестової перевірки знань, що формують загальні та спеціальні компетентності, визначені в освітньо-професійній програмі спеціальності «Готельно-ресторанна справа» освітнього ступеня «бакалавр».

Вступне фахове випробування проводиться з метою перевірки рівня професійних знань, умінь та навичок, здібностей для подальшого здобуття другого рівня вищої освіти «магістр» зі спеціальності «Готельно-ресторанна справа» спеціалізації «Готельний і ресторанний девелопмент».

У програмі вступного фахового випробування містяться змістові модулі програм дисциплін, які формують загальні та спеціальні компетентності.

Програма вступних фахових випробувань складається з таких розділів:

1. Готельна справа.
2. Ресторанна справа.
3. Дизайн.

ЗМІСТ ПРОГРАМИ ВСТУПНОГО ВИПРОБУВАННЯ

Розділ 1. ГОТЕЛЬНА СПРАВА

Готельна справа як складова розвитку економіки країни та туризму. Сутність готельних послуг у системі обслуговування різних сегментів туристів.

Історія розвитку світової готельної справи періоду християнської ери. Вплив релігії різних народів на розвиток готелів. Особливості розвитку готелів в Європі, Азії, Африці, Індії інших регіонах світу.

Значення розвитку торговельних зв'язків у становленні готельної справи. Розвиток готельної справи в Україні, як центру торговельних шляхів. Історія розвитку готельної справи у м. Києві.

Характеристика світових готельних брендів. Особливості входження та функціонування міжнародних готельних брендів в Україні.

Функціональна типізація підприємств готельного господарства. Закордонний досвід типізації підприємств готельного господарства. Фактори, що впливають на типізацію підприємств готельного господарства: місцезнаходження, основне призначення, строк перебування, режим експлуатації, рівень обслуговування, обслуговуючий контингент, місткість, мета подорожі. Вплив мети подорожі на функціональне призначення готелю. Основні вимоги до готелів: умови для ночівлі, організації харчування та побутового обслуговування. Нормативна база діяльності підприємств готельного господарства в Україні.

Функціональні вимоги до підприємств готельного господарства ділового призначення. Особливості організації спортивно-оздоровчих послуг на підприємствах готельного господарства ділового призначення. Курортні готелі – їх призначення і характеристика.

Функціональні особливості туристично-екскурсійних готелів (туристичні, готелі для масового туризму) для туристів з пасивним засобами пересування, їх місцезнаходження, строк перебування туристів, особливості структури приміщень.

Функціональні особливості туристично-спортивних підприємств готельного господарства. Особливості функціонування готелів для спортсменів, що займаються окремими видами спорту.

Функціональні особливості готелів для сімейного відпочинку.

Характеристика особливостей сервісу у лікувально-оздоровчих підприємств готельного господарства. Організація кадрового забезпечення, матеріально-технічного забезпечення та екологічних вимог.

Характеристика сервісної системи спеціалізованих підприємств готельного господарства.

Функціональні особливості транзитних підприємств готельного господарства. Організація роботи транзитних підприємств готельного господарства.

Особливості організації обслуговування туристів на підприємствах готельного господарства залежно від мети подорожі. Моніторинг додаткових послуг, рівня їх якості. Створення умов для різних груп туристів. Визначення потреб туристів щодо асортиментного портфеля послуг.

Характеристика найбільш розповсюджених систем класифікації підприємств готельного господарства. Стандарти якості готельних послуг.

Комплексність наданих послуг: інформаційні, побутові, медичні, торговельні, фінансово-банківські, культурно-оздоровчі, туристично-екскурсійні, спортивні, рекреаційні тощо.

Вимоги до персоналу як один із важливіших критеріїв, що визначають категорію підприємств готельного господарства.

Уніфіковані вимоги до всіх типів готелів, їх характеристика. Особливості загальних вимог до підприємств готельного господарства, які розташовані в рекреаційних зонах і зонах відпочинку.

Класифікація підприємств готельного господарства з урахуванням мінімальних вимог до певної категорії.

Типізація підприємств готельного господарства. Характеристика транзитних готелів, курортно-рекреаційних, для дітей, спеціалізованих підприємств готельного господарства. Характеристика основних вимог до готелів категорій від ***** до * зірок.

Характеристика основних вимог до готелів категорій від ***** до * зірок.

Розподіл приміщень готельного підприємства на функціональні групи: житлова; адміністрації; вестибюльна; громадського призначення; культурно-масового та спортивно-рекреаційного обслуговування; господарського і складського призначення. Принципи класифікації номерів. Основні вимоги до категорій та типів номерів. Порядок встановлення категорії номера.

Глобальні системи бронювання послуг Trust, SRS, Utell, Start, Amadeus, Sabre, Worldspan, Galileo.

Організація роботи служби бронювання (Reservation) готелю. Комп'ютерні системи організації діяльності готелю. Особливості застосування системи управління готелем "FIDELIO – V8». Автоматизація основних етапів роботи готелю: організація продажів, бронювання номерів, реєстрація, прийом та розміщення споживачів готельних послуг, управління номерним фондом, ведення бухгалтерії і фінансів, організація івент-заходів, управління зв'язками з клієнтами.

Інформаційні технології в організації функціонування підприємств готельного господарства. Мобілізація ринку готельних послуг за допомогою інформаційно-пошукових систем та мобільних додатків для бронювання готельних послуг – «HOTELLOOK», «BOOKING», «AIRBNB», «TRIVAGO», «OSTROVOK», «HOTELS.COM», «HOTEL TONIGHT», «AGODAROOM», «GOORU».

Організація роботи служби прийому і розміщення в готелі (Front office, Beck office), до якої входять фахівці відділу бронювання

(Reservation Department), службовці бізнес-центру (Business Center), персонал об'єднаної сервісної групи. Системи он-лайн бронювання готельних послуг. Основні вимоги до організації прийому й обслуговування туристів у готелях України. Правила прийому та розміщення туристів у готелях.

Організація роботи служби консьєржів (Concierge) готелю.

Сутність технологічного процесу виробництва готельних послуг – «прибуття – проживання – виїзд». Організація роботи служби управління номерним фондом (Room division). Технологічні цикли клінінгових операцій: сезонне, генеральне, поточне, проміжне. Основні вимоги до поведінки обслуговуючого персоналу при проведенні прибиральних робіт. Вимоги до дезінфікуючих, мийних, чистячих, освіжаючих та інших засобів, що використовуються в готелі. Раціональне використання мийних і прибиральних засобів на підприємствах готельного господарства. Організація роботи готелів за принципом «Green Key».

Організація обслуговування туристів у закладах рекреаційного призначення за концепцією «all inclusive». Організація роботи SPA та велнес-центрів у готелях курортного типу.

Організація роботи експлуатаційної служби (House keeping) готелю до складу якої входять: заступник (Assistant Housekeeper); помічники керівника служби або старші покоївки (HSKP Supervisors), штат покоївок (Chambermaids); персонал пральні-хімчистки (Laundry / Dry Cleaning Service) і персонал білизняної (Linen Room).

Організація роботи служби обслуговування (Guest relation) готелю та служб додаткових і супутніх послуг (Additional Sendees).

Організація роботи служби безпеки (Security) готелю.

Культура поведінки працівників підприємства готельного господарства: ввічливість, скромність, коректність, тактовність, манери, жести, рухи, вимоги до одягу, косметики. Культура мовлення; основні й важливі для готельної професії правила. Правила етикету.

Організація роботи адміністративно-управлінської служби (Administration Department), що включає в себе: секретаріат (Executive office), розрахункову частину (Controlling Department = Accounting Department), відділ кадрів (Human Resources Department = Personal Department). Організація комерційної служби (Sales and Marketing Department) та відділу по зв'язках з громадськістю (Public Relations) і пресою.

Завдання, зміст і основні напрями організації діяльності допоміжних служб готелів. Організація інженерно-технічної служби (Technical Department), до якого входять: головний інженер (Chief

Engineer), персонал служби поточного ремонту (теслі, електрики, сантехніки), служба благоустрою (маляри, садівники), диспетчери (*Dispatchers*). В готелі може бути свій комп'ютерний відділ (*EDP Department*).

Особливості організації праці у готелі. Професійно-кваліфікаційна структура працівників. Основні критерії визначення професійно-кваліфікаційної структури. Поняття «якість праці», «кваліфікація», «складність праці», «зміст і характер праці».

Правила складання та види графіків виходу на роботу працівників. Особливості режиму робочого часу і відпочинку груп працівників залежно від функцій, які вони виконують.

Розділ 2. РЕСТОРАННА СПРАВА

Ресторанне господарство як вид економічної діяльності, загальні поняття. Функції ресторанного господарства, особливості галузі ресторанного господарства.

Базові засади створення концепції закладів ресторанного господарства. Мережа закладів ресторанного господарства. Створення мереж у ресторанному господарстві.

Характеристика і класифікація закладів ресторанного господарства за видами економічної діяльності. Характеристика закладів ресторанного господарства формату: Fast Casual, Quick Service Restaurant, Casual Dining, Fine Dining, Fast food, Street food, Haute Cuisine.

Загальні вимоги до послуг та обслуговування. Міжнародні стандарти обслуговування у ресторанній справі. Світовий досвід визначення рейтингів ресторанів «Michelin».

Загальне поняття про виробництво та виробничі процеси. Характеристика виробничо-торговельної структури закладів ресторанного господарства. Фактори, що впливають на її формування.

Формування виробничої структури закладів ресторанного господарства і фактори впливу на неї.

Організація роботи і структура гарячого цеху. Основні вимоги до просторового розміщення гарячих цехів. Визначення виробничої програми гарячого цеху.

Організація роботи цеху з виготовлення холодних страв і закусок (холодного цеху). Основні вимоги до просторового розміщення холодних цехів.

Організація реалізації готової продукції у заготівельних та доготівельних закладах ресторанного господарства.

Особливості організації роздавальних ліній у закладах ресторанного господарства сучасного формату по типу «free flow system».

Види меню, їх характеристика та класифікація згідно з різними ознаками. Особливості складання меню у закладах ресторанного господарства при підприємствах готельного господарства.

Інжиніринг та реінжиніринг меню. Меню як частина інтер'єру. Вимоги щодо дизайну меню.

Склад матеріально-технічної бази для організації процесу обслуговування споживачів у закладах ресторанного господарства різних типів і класів.

Класифікація та характеристика столового посуду і наборів відповідно до функціонального призначення.

Види сервірування та їх характеристика. Попереднє сервірування столів, альтернативні рішення. Техніка обслуговування споживачів.

Види алкогольних напоїв, які пропонуються споживачам у закладах ресторанного господарства. Правила подавання та дегустації міцних алкогольних напоїв. Правила підбору алкогольних напоїв згідно з принципами еногастрономії.

Класифікація бенкетів і прийомів. Підготовча робота з організації обслуговування бенкетів.

Правила подавання аперитиву (асортимент напоїв, відповідний посуд та скло). Бенкет за столом із повним обслуговуванням офіціантами.

Характеристика меню святкового сніданку, обіду, вечері. Сервіровка бенкетного столу, розміщення столів і гостей за столом, правила розміщення почесних гостей.

Бенкет за столом з повним обслуговуванням офіціантами. Особливості освітлення приміщення, дизайнерських рішень інтер'єрів приміщень, вибору меблів, меню, карти напоїв, форм і методів обслуговування, етикету, етики та правил подавання страв і напоїв.

Бенкет за столом із частковим обслуговуванням офіціантами. Особливості меню, сервірування, подавання страв та напоїв, обслуговування учасників бенкету. Бенкет-чай, бенкет-кава.

Бенкет-фуршет. Особливості підготовчої роботи та обслуговування бенкету. Варіанти сервіровки столів склом. Страви й напої, які рекомендується подавати на даному бенкеті, правила їх подавання.

Бенкет-коктейль. Особливості підбору приміщення, приводу й часу організації, вибору страв і напоїв, підбору посуду та скла. Правила подавання страв.

Змішані бенкети. Особливості їх організації, підбору приміщення (приміщень), приводу й часу організації, вибору страв і напоїв, підбору посуду та скла для подавання.

Коктейль-паті, бенкет-буфет в англійському стилі, бенкет за типом "шведський стіл". Характеристика меню, правил подавання страв та напоїв. Особливості вибору місця проведення заходів, особливості обслуговування гостей. Асортимент страв і напоїв.

Основні форми відносин за дипломатичним протоколом та їх характеристика. Класифікація дипломатичних прийомів і структура підготовчої роботи щодо їх влаштування.

Види основних дипломатичних прийомів: "Сніданок", "Діловий сніданок", "Бокал шампанського", "Бокал вина", "Бокал вина з сиром", "Чай", «Журфікс», "Коктейль", "Фуршет", "Обід", "Обід-буфет (шведський стіл)", "Вечеря".

Організація обслуговування гостей на бенкетах-прийомах. Професійно-кваліфікаційні та етичні вимоги щодо обслуговуючого персоналу. Розподіл обов'язків між учасниками обслуговування.

Сутність кейтерингового обслуговування. Класифікація кейтерингового обслуговування. Кейтерингові служби закладів ресторанного господарства та кейтерингові спеціалізовані компанії: функції, технологічні процеси здійснення кейтерингового обслуговування.

Характеристика груп споживачів кейтерингового обслуговування. Характеристика заходів і послуг, що надають кейтерингові служби та кейтерингові спеціалізовані компанії. Підготовча робота до надання послуг з кейтерингу.

Фудінг та його різновиди. Особливості презентаційного меню страв авторської, креативної та кухні ф'южн спрямування; подавання страв і обслуговування споживачів. Особливості просторових та трудових ресурсів, що задіяні у здійсненні процесів обслуговування за типом «фудінг».

Різновиди сніданків, що пропонуються споживачам у ресторанах готельних підприємств. "Бранч" і особливості його організації. Особливості організації ланчів, бізнес-ланчів, експрес-обідів.

Організація роботи лоббі-бара, вимоги до меню. Особливості організації і обслуговуванні по типу "шведського стола" та "шведської лінії". Асортимент міні-бару і вимоги до його організації.

Організація «кава-брейк» у конференц-залах готельних підприємств. Особливості організації і обслуговування на лінії «салат-буфет». Сервірування столів-буфетів у готельних комплексах.

Сутність понять «спеціалізований ресторан», «заклад швидкого обслуговування». Основні послуги ресторану та закладів швидкого обслуговування, їх характеристика.

Приміщення для зберігання продуктів на судні, їх характеристика. Склад приміщень для приготування їжі на судні, їх оснащення, вимоги до обладнання. Організація обслуговування споживачів у ресторані на судні.

Особливості організації харчування пасажирів повітряного транспорту. Особливості організації харчування під час обслуговування пасажирів на борту літака. Класифікація бортового харчування.

Розділ 3. ДИЗАЙН

Поняття дизайн, предмет, мета, методи та основні категорії дизайну (образ, функція, морфологія, технічна форма, естетична цінність, сенс). Еволюція дизайну. Основні напрями дизайнерської діяльності (художній дизайн, технічна естетика). Дизайн предметно-просторового середовища, дизайн інформаційного середовища, архітектурний дизайн. Методологічні основи дизайн проектування. Методики пошуку дизайн рішення. Дизайн проектування громадських будівель споруд, дизайн-проектування виробничого середовища, особливості дизайнерських робіт у готелях, ресторанах, туристично-рекреаційних комплексах. Основні завдання дизайнера при розробці проектів готелів, ресторанів, туристично-рекреаційних комплексів, напрями дизайнерської роботи при реалізації цих проектів.

Основні принципи композиції інтер'єру та екстер'єру готелів, ресторанів, туристично-рекреаційних комплексів. Уявлення про масштаб, масштабність та пропорції у дизайнерських рішеннях. Базові елементи дизайну (простір, лінія, фігура, колір, текстура, форма, світлотінь). Композиційні принципи: вісь, композиційний центр, симетрія, асиметрія, ієрархія, ритм, метр, базовий елемент, трансформація. Статичні та динамічні композиції у дизайні. Рівновага (баланс), цілісність, єдність, супідрядність, співрозмірність. Дизайнерські засоби формування ефекту статичності або динамічності композиції. Побудова композицій із використанням ефектів контрасту, нюансів, тотожності.

Види архітектурної композиції. Проста складна, комплексна, фронтальна, об'ємна та глибинно-просторова архітектурні композиції. Зальна, центрична, анфіладна, коридорна, секційна, змішана композиційні схеми інтер'єрів. Архітектурна композиція інтер'єрів готелів, ресторанів, туристично-рекреаційних комплексів. Особливості дизайнерської роботи у готелях, ресторанах, туристично-рекреаційних комплексах із різною організацією внутрішнього простору. Специфіка розроблення дизайну приміщень із подібною конструктивною та просторовою будовою. Прийоми відображення архітектурно-просторової ідеї інтер'єру та екстер'єру будівлі готелю, ресторану, туристично-рекреаційного комплексу. Основні засоби втілення дизайнерських рішень інтер'єрів (елементи оздоблення конструктивних елементів, твори монументального, декоративно-прикладного мистецтва).

Особливості сприйняття предметного наповнення інтер'єру. Устаткування в інтер'єрі: побутове, кухонне, сантехнічне, світлове, ін. Меблі в інтер'єрі: класифікація за характером розміщення (вбудовані, приставні, стаціонарні, рухомі, мобільні), за функціональним призначенням (для кухні, для вестибюля, для бара, спеціальні, тощо), за конструкцією (м'які, корпусні, що трансформуються, ін.). Загальні принципи розташування. Твори монументального та декоративно-прикладного мистецтва. Озеленення в інтер'єрі: композиційні, морфобіологічні та декоративні можливості рослин. Штучні водойми в інтер'єрі.

Загальні визначення ергономіки. Об'єкт, предмет та основні завдання ергономіки. Основні таксономічні одиниці ергономіки (людські, організаційні, інформаційні, територіальні фактори у техніці). Антропометрія. Ергономічні властивості (керованість, придатність до обслуговування, придатність до засвоєння, придатність до проживання) Основні відповідності ергономіки. Призначення ергономіки в архітектурній діяльності. Ергономічне проектування, ергономіка участі. Стадії ергономічного проектування (розроблення технічного завдання, ескізний проект, робоча документація). Макро- та мікроергономіка у проектуванні готелів, ресторанів, туристично-рекреаційних комплексів. Ергономічна оцінка проектів. Дизайн виробничого середовища готелів, ресторанів, туристично-рекреаційних комплексів.

Основні оздоблювальні матеріали для формування дизайну інтер'єру (матеріали та вироби для оздоблення стелі, матеріали та вироби для оздоблення стін, матеріали та вироби для оздоблення підлог). Декоративні властивості оздоблювальних матеріалів, (колір

(забарвлення), здатність відбивати (розсіювати, поглинати) світло, шорсткість (гладкість), однорідність (неоднорідність) поверхні, твердість (м'якість) на дотик ін.). Вплив оздоблювальних матеріалів на формування психологічної атмосфери приміщення. Основи композиції оздоблювальних матеріалів у інтер'єрі приміщень (засоби виявлення фактури та пластичних властивостей оздоблювальних матеріалів).

Загальні характеристики систем освітлення приміщень. Світло, як засіб формування простору (освітлювальні системи та їх застосування в інтер'єрі, нормування освітлення різних функціонально-просторових зон). Коефіцієнт відбиття і поглинання світла поверхнями як складова освітленості приміщень. Дизайнерські властивості природного світла (теплота-холодність, яскравість-тьмяність, рівномірність-мінливість, оптичні ілюзії світла, роль світла у виявленні композиційних особливостей інтер'єру, психологічний вплив освітлення на людину). Основи світлотехніки.

Колір в екстер'єрі та інтер'єрі готелів, ресторанів, туристично-рекреаційних комплексів. Теорії кольору, системи кольорів, засоби оцінки кольору. Основи колористики. Вплив кольору на формування образу інтер'єру та особливості його психологічної дії на людину. Колірне середовище, проектування колірного середовища, композиційне узгодження кольорів, вибірковість уваги спостерігача, колірне впорядкування. Вплив інтер'єру на колористику приміщення, зв'язок колористики із світловим режимом приміщення. Функціональні, технологічні, естетичні критерії формування колористики інтер'єрів. Типи зв'язків колірного середовища та людини (експресивний, поетичний, метамовний, апелювативний), вибір типу в залежності від призначення приміщення. Типи взаємодії людини із колірним середовищем, критерії оптимальності колірного середовища.

Стиль, як художнє світосприйняття. Поняття архітектурного та дизайнерського стилю. Характеристики стилістичних напрямів стародавнього світу (доісторичне мистецтво та античний стиль (VIII ст. до н. е. - V ст. н. е.) та середньовіччя (романський та готичний стилі (X-XV ст. н.е.)), особливості просторових, конструктивних, колористичних та світлотехнічних рішень стилів античності та середньовіччя, ознаки стилів. Характеристики елементів екстер'єру та інтер'єру готелів властивих стилям античності та середньовіччя. Сучасні засоби втілення дизайнерських рішень готелів, ресторанів, туристично-рекреаційних комплексів у стилях стародавнього світу та середньовіччя.

Характеристики стилістичних напрямів ранньої нової та нової історії (ренесанс поч. XV - поч. XVII ст. н.е. бароко, кін. XVI століття - кін. XVIII ст. рококо, поч. XVIII - кін. XVIII ст. класицизм (палладіанство, ампір, неогрек), сер. XVII-XIX ст., еkleктика, 1830-1890 рр., модерн, 1890-1910 рр.) особливості просторових, конструктивних, колористичних та світлотехнічних рішень стилів ранньої нової та нової історії, ознаки стилів. Характеристика основних елементів екстер'єру та інтер'єру готелів і ресторанів властивих стилям ранньої нової та нової історії. Засоби втілення дизайнерських рішень у стилях ренесанс, бароко, рококо, класицизм, еkleктика, модерн при проектуванні готелів, ресторанів, туристично-рекреаційних комплексів.

Характеристики стилістичних напрямів новітньої історії (конструктивізм, 1920 - поч. 1930 рр., постмодернізм, з сер. XX ст., мінімалізм, з сер. 1960 рр., хай-тек, з кін. 1970 рр., деконструктивізм, з кін. 1980-х рр.) особливості просторових, конструктивних, колористичних та світлотехнічних рішень стилів ранньої нової та нової історії, ознаки стилів. Характеристика основних елементів екстер'єру та інтер'єру готелів і ресторанів властивих стилям новітньої історії. Засоби втілення дизайнерських рішень у стилях конструктивізм, постмодернізм, мінімалізм, хай-тек, деконструктивізм при проектуванні готелів, ресторанів, туристично-рекреаційних комплексів. Характеристика сучасних дизайнерських стилів, основні стильові тенденції у створенні інтер'єрів та екстер'єрів готелів, ресторанів, туристично-рекреаційних комплексів. Національні моделі дизайну у глобальному полі діяльності.

Поняття, предмет, об'єкт і основні завдання ландшафтного дизайну. Ландшафтна композиція, структурні композиційні елементи ландшафту, перспектива, колорит, світлотінь, динамізм. Значення відкритих територій у структурі забудови, функції ландшафту, рекреаційно-оздоровчі вимоги до благоустрою території. Просторова організація садів на прилеглий території готелів, ресторанів, туристично-рекреаційних комплексів, планувальні елементи саду, організація садів на дахах та зимових садів. Елементи ландшафтно-композиції (рельєф та геопластика, вода та водні пристрої, рослинність, споруди у ландшафті). Підбір рослин при проектуванні насаджень. Ландшафтно-планувальна організація зелених насаджень, пейзажно-просторова композиція: основні вимоги. Малі архітектурні форми, мощення й огороження.

Історія ландшафтного дизайну. Основні стилі ландшафтного дизайну стародавнього світу (сади Вавилону, Месопотамії, Двуріччя,

Давніх Греції та Риму). Стилі ландшафтного дизайну середньовіччя (Садове мистецтво мусульманського світу, стиль Бароко, Версальський стиль). Стилі ландшафтного дизайну ранньої нової та нової історії (Французький класичний стиль, Пейзажний стиль). Стилі ландшафтного дизайну новітньої історії (Французький регулярний, Італійський, Англійський, Російський, Мавританський, Китайський, Японський, Голландський, Сільський сади, сад у стилі модерн)

Засоби вирішення екстер'єру та інтер'єру готелів, ресторанів, туристично-рекреаційних комплексів. Фірмовий стиль готелю, ресторану, туристично-рекреаційного комплексу (дизайн логотипу, дизайн зовнішньої візуальної інформації, дизайн друкованих рекламних матеріалів). Засоби просторової орієнтації (дизайн візуальної інформації як частини інтер'єру). Створення та розміщення засобів візуальної реклами у гармонії із інтер'єрним рішенням готелю, ресторану, туристично-рекреаційного комплексу. Основні підходи до вибору стилістичного напрямку готелів, ресторанів, туристично-рекреаційних комплексів.

Значення і місце візуальної інформації у загальній системі формування архітектурного середовища. Засоби формування інформаційного повідомлення (композиційне рішення, колористичне рішення, розмір, місце розташування, шрифти). Технології створення ефективного візуального повідомлення. Основи графічного дизайну. Засоби автоматизованого створення візуальної інформації.

КРИТЕРІЇ

оцінювання знань на вступному фаховому випробуванні для здобуття освітнього ступеня магістра

1. Загальні положення:

Мета фахового випробування – оцінити відповідність знань, умінь та навичок вступників згідно з вимогами програми вступного фахового випробування.

2. Структура екзаменаційного білета:

Екзаменаційний білет з фахового випробування складається з 50-ти закритих тестових завдань.

3. Критерії оцінювання:

- Рівень знань оцінюється за 200-баловою шкалою.
- Серед відповідей на тестове завдання вступнику слід обрати одну правильну.

- Правильна відповідь на тестове завдання оцінюється у 4 бали, а неправильна – у 0 балів.
- Особи, які отримали менше 100 балів до наступних випробувань не допускаються та участі у конкурсі не беруть.

СПИСОК РЕКОМЕНДОВАНИХ ДЖЕРЕЛ

Законодавчо-нормативний

1. Конституція України. Із змінами, внесеними згідно із Законами № 2222-IV від 08.12.2004, ВВР, 2005, № 2, ст.44 № 2952-VI від 01.02.2011, ВВР, 2011, № 10, ст.68 № 586-VII від 19.09.2013, ВВР, 2014, № 11, ст.142 № 742-VII від 21.02.2014, ВВР, 2014, № 11, ст.143 № 1401-VIII від 02.06.2016, ВВР, 2016, № 28, ст.532 .– Режим доступу :
<http://zakon.rada.gov.ua/laws/show/254%D0%BA/96-%D0%B2%D1%80>
2. Податковий кодекс України: Прийнятий Верховною Радою України від 02.12.2010 № 2755-VI. – Режим доступу :
<http://search.ligazakon.ua>
3. Закон України «Про охорону праці» – Режим доступу :
<http://zakon.rada.gov.ua/laws/show/2694-12>
4. Закон України «Про туризм» – Режим доступу :
<http://zakon.rada.gov.ua/laws/show/324/95-%D0%B2%D1%80>

До розділу 1. ГОТЕЛЬНА СПРАВА

1. ДСТУ 4268:2003 «Послуги туристичні. Засоби розміщення. Загальні вимоги» (чинний від 01.07.2004). – Режим доступу :
www.zakon.rada.gov.ua
2. ДСТУ 4269:2003 «Послуги туристичні. Класифікація готелів» (чинний від 01.07.2004). – Режим доступу : www.zakon.rada.gov.ua
3. ДСТУ 4527:2006 «Послуги туристичні. Засоби розміщення. Терміни та визначення» (чинний від 01.10.2006). – Режим доступу :
www.zakon.rada.gov.ua
4. Бойко М.Г. Організація готельного господарства : електрон. підруч. / М.Г. Бойко, Л.М. Гопкало. – Київ : Київ. нац. торг.-екон. ун-т, 2015. – 501 с.
5. Круль Г.Я. Основи готельної справи : навч. посібн. / Г.Я. Круль. – К. – Центр учбової літератури, 2017. – 368с.

6. Левицька І.В. Готельна справа: навч. посібн. / І.В.Левицька, Н.В. Корж, Н.В. Онищук – Київ: Київ. нац. торг.-екон. ун-т, Вінниця: Едельвейс і К, 2015. - 580 с.
7. Лук'янов В.О. Організація готельно-ресторанного обслуговування : навч. посіб. / В.О. Лук'янов, Г.Б. Мунін. – Київ : Кондор, 2012. – 346 с.
8. Мальська М.П. Готельний бізнес: теорія і практика / М.П. Мальська, І.Г. Пандяк. К.: «Центр учбової літератури», 2017. – 472 с.
9. Розметова О.Г. Організація готельного господарства : підручник / О.Г. Розметова, Т.Л. Мостенська, Т.В. Влодарчик. – Кам'янець-Подільський : Абетка, 2014. – 432 с.
10. Сокол Т.Г. Організація обслуговування в готелях і туристичних комплексах / Т.Г. Сокол. – Київ : Альтерпрес, 2009. – 447 с.

До розділу 2. «Ресторанна справа»

1. ДСТУ 3862-99. Ресторанне господарство. Терміни та визначення. – К. : Держстандарт України, 2003.
2. ДСТУ 4281:2004. Заклади ресторанного господарства. Класифікація. – К. : Держстандарт України, 2004.
3. NoReCa. Том2 Ресторани: навчальний посібник / за заг. ред. А.А. Мазаракі. – Київ : Київ. нац. торг.-екон. ун-т, 2017. – 312с.
4. Архіпов В.В. Ресторанна справа: Асортимент, технологія і управління якістю продукції в сучасному ресторані : навч. посіб. / В.В. Архіпов, Т.В. Іванникова, А.В. Архіпова. – К. : ІНКОС, Центр навч. л-ри, 2015. – 382 с.
5. Мюллер Кристоф, Серво Себастьян. Кращі ресторани Поля Бокюза [Текст] / Мюллер Крістоф, Серво Себастен: пер. с англ. – Одеса.: Вид.дім «Чернів Ко», 2015. – 350 с.
6. Роджерс Адам. У барний стійці. Алкогольні напої як традиції та як мистецтво. [Текст] / Роджерс Адам: пер. с англ. 2017. – 352 с.
7. Браун Г., Хэпнер К. Біблія офіціанта. К. : ІНКОС, Центр навч. л-ри, 2015. - 320 с.

До розділу 3. ДИЗАЙН

1. ДБН 360 - 92 ** Містобудування. Планування і забудова міських і сільських поселень. – К.: Держбуд України, 2002. – 100 с.
2. ДБН В.2.2-9-99 Громадські будинки і споруди. Основні положення. – К.: Держбуд України, 1999. – 46 с.

3. ДБН В.2.2-20-2008 Будинки і споруди. Готелі. – К.: Міністерство регіонального розвитку та будівництва України, 2009. – 54 с.
4. ДБН В.2.2-25:2009 Будинки і споруди. Підприємства харчування (заклади ресторанного господарства). – К.: Мінрегіонбуд України, 2010. – 83с.
5. ДСТУ 4269:2003 Послуги туристичні. Класифікація готелів. – К.: Держспоживстандарт України, 2004. – 13 с.
6. ДСТУ 4281:2004. Заклади ресторанного господарства. – К.: Держспоживстандарт України, 2004. – 12 с.
7. О. П. Олійник, Л. Р. Гнатюк, В. Г. Чернявський. Основи дизайну інтер'єру: навч. посіб. / — К. : НАУ, 2011. — 228 с.
8. Александер Розмари, Бэтстоун Карена Дизайн сада. Профессиональный подход. (пер. с англ. А.Ф. Емельянова). – М.: «Кладезь-Букс», 2006. – 134 с.
9. Лоусан Ф. Рестораны, клубы, бары: планирование, дизайн, управление.-2-е изд.-М.: Изд-во Проспект, 2008. – 386 с.
10. Саттон Т. Гармония цвета: Полное руководство по созданию цветowych комбинаций /Т. Саттон, Б. Вилен; Пер. с англ. В. П. Воропаева. — М.: ООО «Издательство Астрель»: ООО «Издательство АСТ», 2004. - 215 с.
11. Соррел Кэтрин Пространство и свет в современном интерьере. – М.: «Кладезь-Букс», 2007. – 140 с.
12. Даниленко В.Я. Основи дизайну: Навчальний посібник.-К., 2000. – 92 с.
13. Белочкина Ю. В. Ландшафтный дизайн. – Х: ТОВ «Видавництво Фоліо», 2005. – 317 с.
14. Мак-Кой Питер и Ивелей Тесса Практическая энциклопедия. Ландшафтный дизайн. Планирование, проектирование и дизайн приусадебного участка /Пер. с англ. д-ра биол. наук А. И. Кима и канд. биол. наук О. В. Юрцевой. – М.: «Росмэн-Пресс», 2001. – 511 с.
15. Райли Н. Элементы дизайна. Развитие дизайна и элементов стиля от Ренессанса до Постмодернизма. Пер. с англ. - М.: ООО "Магма", 2004. - 544 с.
16. Шумера С.С. Дизайн. Історія зародження та розвитку дизайну. Історія дизайну меблів та інтер'єра: Нвчальний посібник.-К.: Центр навчальної літератури, 2004. – 300 с.
17. Эргономика: Учебное пособие (Стадниченко Л.И.).-Вор.: ВорГУ, 2005. – 167 с.

18. Інтернет портал "Ваш Дом" – все для будівництва та ремонту; розділ статті. Режим доступу: www.vashdom.ru/articles/bionika.htm.
19. Інтернет портал Всеукраїнської Ергономічної Асоціації. Режим доступу: www.ergotech.org.ua/AU/HistoruU.htm.
20. Веб-сторінка архітектурного бюро. Режим доступу: «Солсбері»www.design-interiors.com.ua.
21. Веб-сторінка приватної дизайн студії "СтройДизайн". Режим доступу: www.droekt.com.ua.
22. Довідник студента КНТЕУ (про контроль знань студентів). – Режим доступу: <http://knteu.kiev.ua/file/MjA=/9b64e785053c935ec65d875b33e1ae07.pdf>