

**ДЕРЖАВНИЙ ТОРГОВЕЛЬНО-ЕКОНОМІЧНИЙ УНІВЕРСИТЕТ
ПРИЙМАЛЬНА КОМІСІЯ**



ПРОГРАМА
фахового іспиту замість ЄФВВ для вступу на навчання
для здобуття освітнього ступеня магістра
на основі НРК6 та НРК7

галузь знань	Ж «Транспорт та послуги»
спеціальність	Ж2 «Готельно-ресторанна справа та кейтеринг»
факультет	Технологій та бізнесу
освітні програми	«Міжнародний готельний та ресторанний бізнес» «Готельний і ресторанний девелопмент»

Київ 2025

ВСТУП

Програму фахового іспиту для здобуття другого рівня вищої освіти «магістр» розроблено відповідно до стандартів вищої освіти ДТЕУ за галуззю знань «Транспорт та послуги», спеціальності «Готельно-ресторанна справа та кейтеринг», освітньо-професійними програмами: «Міжнародний готельний та ресторанний бізнес», «Готельний і ресторанний девелопмент».

Фаховий іспит складається з тестової перевірки знань, що формують загальні та спеціальні компетентності, визначені у освітньо-професійних програмах.

Фаховий іспит проводиться з метою перевірки рівня професійних знань, умінь, навичок та здібностей для здобуття другого рівня вищої освіти «магістр».

Програма складається з таких розділів:

1. Готельна справа.
2. Ресторанна справа.
3. Менеджмент.
4. Маркетинг.
5. Підприємництво.

ЗМІСТ ПРОГРАМИ ФАХОВОГО ІСПИТУ

Розділ 1. ГОТЕЛЬНА СПРАВА

Тенденції та трендові зміни розвитку HoReCa. Сутність, особливості та перспективи розвитку готельного бізнесу: регіональний, національний та світовий досвід.

Створення готельних об'єднань та регіональні особливості міжнародних готельних ланцюгів.

Особливості формування та напрями імплементації концепцій гостинності в організацію готельної справи.

Функціональна типізація підприємств готельного господарства. Закордонний досвід типізації підприємств готельного господарства.

Функціональні вимоги до підприємств готельного господарства ділового призначення.

Характеристика особливостей сервісу у курортних готелях, як перспективного напрямку міжнародного готельного бізнесу. Функціональні особливості готелів для сімейного відпочинку. Організація обслуговування туристів у закладах рекреаційного призначення за концепцією «all inclusive». Організація роботи SPA та велнес-центрів у готелях курортного типу.

Характеристика сервісної системи спеціалізованих підприємств готельного господарства. Світовий досвід організації транзитних готелів. Креативні (атмосферні) готелі для нішевих сегментів ринку.

Готельний сервіс, як ключовий фактор оцінки рівня комфорту готелю. Вимоги до формування сервісної системи в готелях.

Особливості організації обслуговування туристів на підприємствах готельного господарства різних категорій: дослідження переліку додаткових послуг, рівня їх якості.

Характеристика основних вимог до готелів категорій від ***** до * зірок. Уніфіковані вимоги до всіх типів готелів, їх характеристика.

Основні вимоги до категорій та типів номерів. Принципи класифікації номерів.

Специфічні особливості інтер'єру підприємств готельного господарства.

Сутність та значення функціональної організації приміщень. Функціональна організація приміщень залежно від місткості, типу, категорії готелю. Характеристика приміщень житлової групи.

Характеристика основних функцій, приміщень вестибюльної групи, та їх зонування. Призначення функціональних типів приміщень нежитлової групи, їх організація, обладнання та розміщення.

Глобальні системи бронювання послуг. Інформаційні технології в організації функціонування підприємств готельного господарства. Мобілізація ринку готельних послуг за допомогою інформаційно-пошукових систем та мобільних додатків для бронювання готельних послуг. Система бронювання і резервування місць у готелях: OPERA, Servio HMS, ProHotel, B52, SuperHotel.

Організація роботи служби консьєржів (Concierge) готелю.

Організація служби хаускіпінгу у житловій та нежитловій групі приміщень в готелях різних типів та категорій.

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

Організація роботи адміністративно-управлінської служби (Administration Department). Завдання, зміст і основні напрями організації діяльності допоміжних служб готелів. Організація інженерно-технічної служби (Technical Department). Функції система безпеки та служби security сервіс.

Сутність професійних компетентностей персоналу різних підрозділів готелю. Вимоги до персоналу як один із важливіших критеріїв, що визначають категорію підприємств готельного господарства. Принципи організації робочих місць працівників залежно від їх функцій та виробничих завдань.

Особливості реалізації партнерства у готельному бізнесі. Партнерські бізнес-взаємовідносини з власниками, інвесторами, акціонерами.

Створення доступного середовища для споживачів з особливими потребами: вимоги до території, будівлі готелю, готельного номера.

СПИСОК РЕКОМЕНДОВАНИХ ДЖЕРЕЛ

1. Бойко М.Г., Гопкало Л.М. *Організація готельного господарства: Електронний підручник –К.: Київ. нац. торг. – екон. ун – т, 2015. – 494 с.*
2. Давидова О.Ю. *Управління якістю продукції та послуг у готельно-ресторанному господарстві [Текст] : підруч. / О. Ю. Давидова ; Харків.*

- держ. ун-т харчування та торгівлі. - Харків : Вид-во Іванченка І. С., 2018. - 487 с.
3. Мальська М. П. Готельний бізнес: теорія та практика : підручник. / М. П. Мальська, І. Г. Пандяк. – Вид. 3-ге, перероб. та допов. – Київ : Центр учбової літератури, 2017. – 472 с.
 4. HoReCa : навч. посіб.: у 3 т. - Т.1. Готелі (2-вид.) / за заг. ред. А.А. Мазаракі. – К. : Київ. нац. торг.-екон. ун-т, 2017. – 426 с.

Розділ 2. РЕСТОРАННА СПРАВА

Ресторанне господарство, його сутність, особливості та перспективи на нинішньому етапі розвитку економіки України. Еволюція вітчизняного ресторанного господарства у ХХ-ХХІ ст. Закордонний досвід розвитку ресторанного господарства.

Мережа закладів ресторанного господарства. Характеристика мереж закладів ресторанного господарства. Особливості й тенденції їх розвитку в Україні та у світі. Характеристика вітчизняних і закордонних мереж закладів ресторанного господарства.

Формати та концепції закладів ресторанного господарства. Характеристика закладів ресторанного господарства формату: Fast Casual, Quick Service Restaurant, Casual Dining, Fine Dining, Fast food, Street food, Haute Cuisine. Моноформатні заклади, концепції: «боулів», «поке», «Суп-хаус», концепція «бутік-бари», food-трек, гурме Fast food, локальні ресторації, анти-кафе, smart cafe.

Крафтові заклади ресторанного господарства: міні-броварні, крафтові кафе-пекарні, сироварні. Концептуальні напрями найпопулярніших закладів ресторанного господарства, адаптації закладів ресторанного бізнесу в період пандемії та перспективи розвитку закладів. Базові засади створення концепції закладів ресторанного господарства.

Сутність, структура та види ресторанних послуг. Трансформації послуг закладів ресторанного бізнесу в умовах карантину: безконтактні технології, віртуальні заклади, доставка їжі - додатки-сервіси Glovo, Raketa, Uber Eats; діджиталізація послуг, багатоканальність, глобалізація. Міжнародні стандарти обслуговування у ресторанній справі. Світовий досвід визначення рейтингів ресторанів «Michelin».

Організація процесу обслуговування споживачів. Види та методи обслуговування і їх характеристика. Попереднє сервірування столів, альтернативні рішення. Техніка обслуговування споживачів. Етнічні норми поведінки обслуговуючого персоналу.

Види меню, їх характеристика та класифікація згідно з різними ознаками. Еволюція і тенденції розвитку меню, сучасні очікування та уподобання споживачів закладів ресторанного господарства в умовах пандемії.

Меню: меню-конструктори, QR меню, меню з локальної сировини. Особливості складання меню у закладах ресторанного господарства при

підприємствах готельного господарства. Інжиніринг та реінжиніринг меню. Вимоги до створення меню.

Класифікація та характеристика столового посуду і наборів відповідно до функціонального призначення. Групування посуду та наборів згідно з правилами подавання страв і напоїв у закладах ресторанного господарства.

Організація обслуговування дипломатичних прийомів. 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" та інші прийоми (залежно від мети). Класифікація і характеристика бенкетів-прийомів згідно з різними ознаками.

Організація обслуговування у закладах ресторанного господарства при готелі. Види закладів ресторанного господарства у підприємствах готельного господарства. 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". Організація обслуговування в номерах готелів. Організація роботи "Room service". Асортимент міні-бару і вимоги до його організації. Організація «Щасливої години для наших гостей».

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

Організація кейтерингу. Сутність кейтерингового обслуговування. Кейтерингові служби закладів ресторанного господарства та кейтерингові спеціалізовані компанії: функції, технологічні процеси здійснення кейтерингового обслуговування. Фудінг та його різновиди.

Організація обслуговування у закладах швидкого обслуговування. Організація обслуговування пасажирів на транспорті. Особливості організації харчування під час обслуговування пасажирів на борту літака. Класифікація бортового харчування. Порядок наземного обслуговування повітряного судна при забезпеченні його пасажирів харчуванням.

Створення доступного середовища для споживачів з особливими потребами: вимоги до території, будівлі суб'єкта ресторанного бізнесу.

СПИСОК РЕКОМЕНДОВАНИХ ДЖЕРЕЛ

1. НоРеСа : навч. посіб.: у 3 т. - Т.2. Ресторани (2-вид.) / за заг. ред. А.А. Мазаракі. – К. : Київ. нац. торг.-екон. ун-т, 2017. – 312 с.
2. Організація обслуговування у закладах ресторанного господарства: підручник для ВУЗів / за заг. ред. Н.О. П'ятницької. – К.: Виробництво, 2015. – 557 с.

3. Архипов В.В. Організація ресторанного господарства: навч. посібник для студентів вищих навч. закладів. – К.: Центр учбової літератури; Інкос, 2018. -279 с.

Розділ 3. МЕНЕДЖМЕНТ

Понятійно-категоріальний апарат менеджменту. Сутність та зміст управління та менеджменту. Еволюція менеджменту. Класичні теорії менеджменту. Наукові підходи до менеджменту. Японська, американська і європейська моделі менеджменту. Сутнісна характеристика процесного, системного та ситуаційного підходів у менеджменті. Сучасні концепції менеджменту. Функціональні сфери менеджменту. Галузеві особливості менеджменту. Менеджер як професійний керівник. Рівні менеджменту.

Поняття та характеристики організації. Організація як об'єкт менеджменту, поняття керуючої та керованої систем. Внутрішнє середовище та зовнішнє середовище організації. Фактори прямої та непрямой дії. Методи діагностики впливу факторів та організацію. Модель організації як відкритої системи. Концепції життєвого циклу організації.

Функції менеджменту. Загальні (основні), конкретні (спеціальні) функції менеджменту.

Планування як функція менеджменту, види, елементи Система планів за Р. Акоффом. Планування як процес, етапи планування. Методи планування. Процес та методи стратегічного планування. Управління реалізацією плану.

Цілі менеджменту. Вимоги до цілей. Класифікація цілей. Процес встановлення цілей. Методи цілеутворення.

Функція організації. Складові організаційної діяльності. Форми організування. Поділ праці. Делегування повноважень у менеджменті: поняття, елементи процесу делегування, типи повноважень (лінійні, штабні, функціональні).

Проектування роботи на підприємстві. Характеристики змісту та параметрів роботи. Моделі проектування роботи.

Організаційна структура підприємства, рівні складності. Види департаментизації. Проектування організаційних структур (організаційного проектування, організаційного дизайну). Типи організаційних структур управління: лінійна, функціональна, лінійно-функціональна, дивізійна, матрична, мережева. Спеціалізація. Зв'язки на підприємстві. Департаментизація та її види. Масштаб керованості. Управлінські повноваження і відповідальність. Централізація та децентралізація. Диференціація та інтеграція підрозділів.

Функція координації.

Функція мотивації. Змістовні та процесуальні теорії мотивації. Взаємозв'язок потреб, мотивів, стимулів, цілей і заохочень, винагороди, цінностей. Стимулювання праці. Мотивування: цілі, принципи, види, форми. Регулювання як функція менеджменту.

Функція контролю. Контролювання та його місце в системі

менеджменту: принципи, цілі, види, умови, етапи (процес).

Інформація: види, вимоги та роль в менеджменті. Комунікації в менеджменті: види, засоби. Комунікаційний процес та комунікаційні перешкоди. Керівництво (адміністрування) як об'єднувальна функція менеджменту.

Поняття управлінського рішення: види, характеристика, чинники впливу. Моделі та методи прийняття управлінського рішення (обґрунтування та реалізація).

Методи менеджменту. Економічні методи менеджменту. Адміністративні методи менеджменту. Соціально-психологічні методи менеджменту.

Правові аспекти менеджменту. Малий бізнес. Форми інтеграції підприємств. Стратегічні альянси. Корпоративні структури. Підприємницькі мережі. Франчайзинг. Контрактне управління. Операційні ланцюги.

Роль та значення управління персоналом (HR-менеджмент). Основні елементи (підсистеми) системи HR-менеджменту та їх функції. Специфіка та проблеми управління персоналом. Кадрова служба підприємства.

Організаційна поведінка та фактори, що її визначають. Вплив, влада і лідерство в менеджменті. Теорії лідерства. Стилi керівництва. Сутність лідерства в колективі. Соціальна відповідальність бізнесу та ділова етика. Організаційна культура та корпоративна культура в менеджменті. Сутність та зміст самоменеджменту. Управління робочим часом.

Результативність та ефективність менеджменту. Економічна, організаційна та соціальна ефективність менеджменту.

СПИСОК РЕКОМЕНДОВАНИХ ДЖЕРЕЛ

1. Дудар Т. Г., Волошин Р. В., Дудар В. Т. Менеджмент : навч. посіб. Київ : ЦУЛ, 2024. – 336 с.
2. Назарчук Т.В., Колісник О.М. Менеджмент організацій : навч. посіб. Київ : Центр навчальної літератури, 2024. – 492 с.
3. Менеджмент організацій: підручник / М. М. Шкільняк, О. Ф. Овсянюк-Бердадіна, Ж. Л. Крисько, І. О. Демків. Тернопіль : ЗУНУ, 2022. – 258 с.
4. Основи менеджменту : підручник / С. І. Бай та ін. ; за заг. ред. А. А. Мазаракі. Харків : Фоліо, 2013. - 1406 с.
5. Авдєєва О. Конспект для підготовки до ЄФВВ з управління та адміністрування: навчальний посібник. Київ: Школа майбутніх магістрів, 2024. – 172 с.
6. Храпкіна В., Пічик К. та ін. Менеджмент : навч. посіб. Київ : Видавничий дім «Києво-Могилянська академія», 2021. – 460 с.
7. Ricky W. Griffin Fundamentals of Management, Eighth Edition https://renessans-edu.uz/files/books/2024-01-05-06-02-05_fe8bd49743191d87adf37b6db68130ac.pdf

Розділ 4. МАРКЕТИНГ

Система поглядів на сутність маркетингу, сутнісні ознаки та характеристики маркетингу. Зміст функцій та принципів маркетингу.

Понятійний апарат маркетингу: потреба, цінність, запити, бажання, попит, товари, продукція та послуги, вартість, задоволення (функціональне і психологічне), ринок (поняття та класифікація).

Сутність управлінських концепцій маркетингу: виробничої, товарної, збутової, маркетингової, соціально-етичного маркетингу. Становлення та розвиток сучасної концепції маркетингу. Інтегрований маркетинг, маркетинг взаємовідносин, внутрішній маркетинг, сталий маркетинг. Концепція холістичного маркетингу. Цифровий маркетинг.

Основні елементи та комплекс маркетингу. Поняття «маркетингова суміш» (marketing-mix).

Види маркетингу щодо стану попиту на ринку: підтримуючий, конверсійний, синхромаркетинг, стимулюючий, ремаркетинг, протидіючий, демаркетинг.

Поняття та структура маркетингового середовища. Маркетингове середовище підприємства сфери гостинності. Вплив основних чинників зовнішнього маркетингового середовища на реалізацію маркетингових завдань підприємств. Чинники зовнішнього мікросередовища підприємств сфери гостинності.

Фактори внутрішнього середовища підприємств сфери гостинності (власники, менеджери, персонал, структурні підрозділи, стейкхолдери дестинації).

Об'єкти та умови сегментації ринку. Етапи сегментації. Поняття цільового сегменту та критерії вибору цільових сегментів. Ринкова ніша. Сутність концентрованого та диференційованого маркетингу.

Маркетингова сутність понять «споживач», «споживач послуг». Потреби споживачів послуг готельного та ресторанного бізнесу.

Сутність споживчої поведінки. Поведінка на різних стадіях купівлі та споживання: стадія прийняття рішення, купівлі, відвідання дестинації, посткупівельна поведінка туристів і гостей. Поведінка як об'єкт управління. Модель купівельної поведінки: спонукальні чинники маркетингу та інші подразники; «чорна скринька» свідомості покупця. Тенденції споживчої поведінки в готельному та ресторанному бізнесі.

Інформаційне забезпечення маркетингової діяльності суб'єктів ринку гостинності. Джерела та потоки маркетингової інформації в готельному та ресторанному бізнесі. Принципи формування та використання інформації в системі маркетингу підприємства.

Цілі та види маркетингових досліджень в гостинності. Технологія та етапи проведення маркетингових досліджень підприємствах сфери гостинності. Принципи та форми організації маркетингових досліджень.

Кількісні та якісні методи збору первинної інформації в готельному та ресторанному бізнесі. Види та характеристика методів опитування.

Сутність, цілі та завдання товарної політики підприємства сфери гостинності, її основні елементи. Специфіка послуги гостинності.

Концепція життєвого циклу. Крива життєвого циклу та її модифікації. Характеристика стадій життєвого циклу. Управління життєвим циклом продукту гостинності та послуг. Принцип формування товарного портфелю підприємства.

Сутність, цілі та завдання цінової політики готельного та ресторанного бізнесу. Процес та етапи ціноутворення.

Завдання ціноутворення: максимізація поточного прибутку, завоювання лідерства за показниками частки ринку, завоювання лідерства за показниками якості товару. Чинники ціноутворення: мета продавця, собівартість, ціни конкурентів, еластичність попиту (еластичний та нееластичний попит).

Сутність, цілі та завдання політики розподілу у системі маркетингу готельного та ресторанного бізнесу. Класифікація маркетингу за рівнем каналу розподілу: прямий, непрямий. Визначення каналів розподілу. Функції каналів розподілу. Рівні каналів розподілу: нульовий, однорівневий, дворівневий, трирівневий канали. Показники каналів розподілу: довжина, ширина. Визначення стратегії розподілу: інтенсивний маркетинг, вибіркове проникнення, широке проникнення, пасивний маркетинг.

Сутність, цілі та завдання комунікаційної політики готельного та ресторанного бізнесу. Маркетингова сутність терміну «комунікація». Комплекс маркетингових комунікацій: поняття та структура (реклама, зв'язки з громадськістю, стимулювання продажу, особисті продажі).

Персональний продаж в комплексі маркетингових комунікацій суб'єкта готельного та ресторанного бізнесу. Технологія персонального продажу у сфері гостинності.

СПИСОК РЕКОМЕНДОВАНИХ ДЖЕРЕЛ

1. Котлер Ф., Катарджая Г., Сетьяван І. Маркетинг 4.0. Від традиційного до цифрового. Київ : КМ-БУКС, 2019. 224 с.
1. Маркетинг у туризмі : навч. посіб. / Ю. Б. Забалдіна, Н. О. Роскладка, В. В. Білик, Т. П. Дупляк. – Київ : Київ. нац. торг.-екон. ун-т, 2020. – 632 с.
2. Маркетинг : навч. посіб / [Р. І. Буряк та ін. ; за ред. Збарського В. К.]. Вид. 2-ге, перероб. та допов. Київ : НУБіП, 2023. 637 с.
3. Маркетинг. Світовий досвід та український вимір : підручник. Вид. 2-ге, допов. та перероб. Київ : Ліра-К, 2024. 484 с.
4. Павлов К. В., Лялюк А. М., Павлова О. М. : Маркетинг: теорія і практика: підручник. Луцьк / СПД Гадяк Жанна Володимирівна, друкарня . – К: Волиньполіграф 2022. - 408 с.
5. Цвілій С. М., Кукліна Т.С., Зайцева В.М. Маркетинг в готельно-ресторанному господарстві : навч. посіб. Запоріжжя : НУ «Запорізька політехніка», 2023. 260 с.

Розділ 5. ПІДПРИЄМНИЦТВО

Сутність підприємництва. Визначення підприємництва в Господарському Кодексі України. Цілі підприємництва. Класифікація цілей підприємництва. Суб'єкти підприємницької діяльності. Об'єкти підприємницької діяльності. Ознаки підприємництва. Базові принципи підприємницької діяльності. Функції підприємницької діяльності.

Виробниче підприємництво. Види виробничого підприємництва за спрямуванням. Види виробничого підприємництва за характером.

Торговельне (комерційне) підприємництво. Види торговельного (комерційного) підприємництва залежно від ринку, в межах якого здійснюється товарний обіг. Види торговельного (комерційного) підприємництва залежно від ланок проходження товару.

Біржове підприємництво. Види бірж за профілем діяльності, їх характерні ознаки. Визначення товарної біржі як особливого суб'єкта господарювання. Основні функції товарних бірж.

Підприємництво у сфері послуг. Послуга як діяльність з надання матеріальною чи нематеріального блага іншій особі, що здійснюється для задоволення її особистих потреб. Основні види послуг за призначенням.

Види підприємств за метою й характером діяльності: комерційні та некомерційні.

Види підприємств за способом створення (заснування) та формування статутного капіталу. Унітарні підприємства. Корпоративні підприємства. Базові ознаки: кількість засновників, власник майна, розподіл доходів.

Види підприємств за формами власності майна. Приватні підприємства. Колективні підприємства. Комунальні підприємства. Державні підприємства. Підприємства, засновані на змішаній формі власності.

Види підприємств за національною належністю капіталу. Національні підприємства. Закордонні підприємства. Змішані підприємства, у т.ч. спільні підприємства.

Види підприємств за технологічною цілісністю і ступенем підпорядкування. Головні (материнські) підприємства. Дочірні підприємства. Асоційовані підприємства. Філії підприємства.

Види підприємств за розмірами. Великі підприємства. Середні підприємства. Малі підприємства. Мікропідприємства. Базові ознаки: чисельність персоналу та розмір річного доходу.

Обґрунтування і вибір ідеї підприємницької діяльності. Підприємницька ідея. Вибір сфери діяльності: виробництво, торгівля, послуги. Вибір форми організації підприємництва: одноосібне володіння, партнерство (товариство).

Способи створення бізнесу. Створення нового підприємства. Придбання функціонуючого бізнесу. Заснування на основі франчайзингу. Переваги та недоліки.

Реєстрація суб'єктів підприємницької діяльності. Основні етапи реєстрації юридичних осіб. Рішення про створення підприємства та планування його діяльності. Збори засновників. Вибір організаційно-правової форми господарювання. Розробка та нотаріальне засвідчення установчих

документів (засновницького договору, статуту). Державна реєстрація підприємства. Статутний капітал: поняття та складові. Основні етапи реєстрації фізичних осіб-підприємців (ФОП).

Бізнес-планування. Функції та принципи бізнес-планування.

Розроблення бізнес-плану. Джерела інформації для розробки бізнес-плану. Призначення бізнес-плану. Етапи розроблення бізнес-плану.

Склад основних розділів бізнес-плану. Резюме. Аналіз галузі та підприємства. Характеристика продукції (послуг). Аналіз ринку. План маркетингу. План виробництва. Організаційний план. Фінансовий план. Аналіз ризиків.

Основні показники ефективності проєкту. Чиста приведена вартість (NPV). Індекс прибутковості (PI). Період окупності (PBP). Точка беззбитковості (BEP).

Матеріальні ресурси. Види матеріальних ресурсів (основні засоби, матеріально-сировинні ресурси). Основні засоби, їх види за функціональним призначенням. Матеріально-сировинні ресурси та їх склад.

Нематеріальні ресурси. Основні види нематеріальних ресурсів (об'єкти промислової власності, об'єкти авторського та суміжних прав, нетрадиційні об'єкти нематеріальних ресурсів).

Трудові ресурси. Категорії персоналу (керівники, фахівці, службовці, робітники). Форми оплати праці у підприємстві (погодинна і відрядна) та їх системи. Основні системи погодинної форми оплати праці: пряма-погодинна, погодинно-преміальна. Основні системи відрядної форми оплати праці: пряма відрядна, відрядно-преміальна, відрядно-прогресивна.

Фінансові ресурси. Види фінансових ресурсів. Власні фінансові ресурси та їх джерела (статутний капітал, прибуток, амортизаційний фонд). Залучені фінансові ресурси та їх джерела (авансовані замовником кошти, борги по оплаті праці, борги до бюджетів різних рівнів, резервні кошти). Позикові ресурси та їх джерела (банківські кредити, товарні (комерційні) кредити).

Інвестиції в підприємницькій діяльності. Види інвестицій за об'єктом. Реальні інвестиції та їх види. Фінансові інвестиції та їх види. Основні види інвестицій за формою власності капіталу. Державні інвестиції. Приватні інвестиції.

Результати підприємницької діяльності. Економічна сутність і розрахунок показників: доходу від реалізації продукції (товарів, послуг), витрат, прибутку, собівартості продукції (послуг).

Показники ефективності використання матеріальних ресурсів. Економічна сутність і розрахунок показників: віддача основних засобів, ємність основних засобів.

Показники ефективності використання трудових ресурсів. Економічна сутність і розрахунок показників продуктивності праці (виробіток, працемісткість).

Рентабельність. Економічна сутність і розрахунок показників рентабельності: капіталу, виробництва, продукції, продажів.

Шляхи підвищення ефективності підприємницької діяльності. Зниження

витрат, оптимізація процесів, підвищення рівня організації та управління виробництвом, підвищення техніко-технологічного рівня, впровадження інноваційних технологій.

СПИСОК РЕКОМЕНДОВАНИХ ДЖЕРЕЛ

1. Гонтарева І. В. Підприємництво : підручник. Харків : ХНУ імені В. Н. Каразіна, 2021. 392 с. URI: <https://surl.li/lwpgig>
2. Економіка підприємства : підручник: у 3 ч. Ч. 1 / А. А. Мазаракі, Г. В. Блакита, Г. В. Ситник та ін.; за заг. ред. А. А. Мазаракі. Київ : Держ. торг.-екон. ун-т, 2022. 432 с.
3. Економіка підприємства : підручник: у 3 ч. Ч. 2 / А. А. Мазаракі, Г. В. Блакита, Г. В. Ситник та ін.; за заг. ред. А. А. Мазаракі. Київ : Держ. торг.-екон. ун-т, 2023. 472 с.
4. Економіка підприємства : підручник: у 3 ч. Ч. 3 / А. А. Мазаракі, Г. В. Блакита, Г. В. Ситник та ін.; за заг. ред. А. А. Мазаракі. Київ : Держ. торг.-екон. ун-т, 2023. 356 с.
5. Основи економічної грамотності та підприємництва : навч. посіб. / Алексеева С. В., Базиль Л. О., Байдулін В. Б., Гриценко І. А., Єршова Л. М., Закатнов Д. О., Орлов В. Ф., Сохацька Г. В. Житомир : Полісся, 2021. 248 с. URI: <https://surl.li/nzpibq>
6. Основи підприємництва : підручник / Біляк Т. О., Бірюченко С. Ю., Бужимська К. О. та ін.; під заг. ред. Н. В. Валінкевич. Житомир : ЖДТУ, 2019. 493 с.
7. Основи підприємницької діяльності : підручник / за ред. В. М. Марченко. Київ : КПІ ім. Ігоря Сікорського. Вид-во «Політехніка», 2022. 515 с. URI: <https://surl.li/zawbzh>
8. Підприємництво, торгівля та біржова діяльність : підручник / за заг. ред. О. В. Димченко; [О. В. Димченко, О. Д. Панова, В. В. Коненко та ін.]. Харків : ХНУМГ ім. О. М. Бекетова, 2022. 432 с. URI: <https://surl.li/mkvnnw>

КРИТЕРІЇ
оцінювання фахового іспиту замість ЄФВВ
для здобуття освітнього ступеня магістра
на основі НРК6 та НРК7

1. Загальні положення

Мета фахового іспиту – оцінити відповідність знань, умінь та навичок згідно з вимогами програми фахового іспиту.

2. Структура екзаменаційного білета

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

3. Критерії оцінювання

- Рівень знань оцінюється за 200-бальною шкалою.
- Серед відповідей на тестове завдання слід обрати одну правильну.
- Правильна відповідь на тестове завдання оцінюється у 4 бали, а неправильна – у 0 балів.
- Особи, які отримали менше ніж 100 балів, до наступних випробувань не допускаються та участі у конкурсі не беруть.