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

УТВЕРЖДАЮ
Проректор
_____ Н. М. Хрусталева
24 марта 2016 г.

ПРОГРАММА

профильного аттестационного экзамена по направлению подготовки
6.140101 «Гостинично-ресторанное дело»
по образовательно-квалификационному уровню «бакалавр»
(с сокращённым сроком обучения)

Луганск – 2016

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 отелем
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 хазяйство : 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. Основи 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. Основи 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. Мальска. – 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. Закорин, 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