



МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ  
КРИВОРІЗЬКИЙ НАЦІОНАЛЬНИЙ УНІВЕРСИТЕТ



«ЗАТВЕРДЖУЮ»

Голова приймальної комісії

*Ступнік* М. І. Ступнік

« 20 09 » 04 2026 р.

## ПРОГРАМА

фахового вступного випробування для прийому на навчання  
за ступенем магістра  
за спеціальністю J2 «Готельно-ресторанна справа та кейтеринг»  
освітньо-професійна програма «Готельно-ресторанний бізнес»

Кривий Ріг

2026

Програма складена на підставі дисциплін циклу професійної підготовки бакалаврів, передбачених освітньо-професійною програмою за спеціальністю J2 «Готельно-ресторанна справа та кейтеринг»

Програму склали:

канд. економ. наук, доц. Ніколайчук О.А.

канд.техн.наук, доц. Сімакова О.О.

докт. економ. наук, проф. Горіна Г.О.



Узгоджено на засіданні кафедри  
Протокол № 11 від «20» квітня 2026 р.

Зав. кафедри, докт. економ. наук, проф. Горіна Г.О.



Узгоджено на засіданні вченої ради НІЕТ імені Михайла Туган-Барановського  
Протокол № 10 від «30» квітня 2026 р.

Голова вченої ради НІЕТ  
імені Михайла Туган-Барановського



Кожухова Т.В.

## Зміст

Вступ.....	4
1. Перелік дисциплін, що виносяться на фахове випробування .....	4
2. Порядок проведення фахового випробування .... <b>ОШИБКА! ЗАКЛАДКА НЕ ОПРЕДЕЛЕНА.</b>	
3. Перелік тем та питань з дисциплін, що виносяться на фахове випробування .....	5
4. Критерії оцінювання тестових завдань різних рівнів складності .....	7
5. Рекомендована література для підготовки до фахового випробування .....	8

## **Вступ**

Програма фахового іспиту для здобуття ступеня магістра за спеціальністю J2 «Готельно-ресторанна справа та кейтеринг» підготовлена згідно розпорядження № 19 від 09.04.2026 р. «Про підготовку екзаменаційних матеріалів для проведення вступних випробувань».

Програма містить перелік дисциплін, що виносяться на фаховий іспит, порядок проведення фахового іспиту, перелік тем та питань з дисциплін, що виносяться на фаховий іспит, критерії оцінювання тестових завдань різних рівнів складності та перелік рекомендованої літератури для підготовки до іспиту.

Тестові завдання розроблені з урахуванням рівня підготовки вступників.

### **1. Перелік дисциплін, що виносяться на фахове випробування**

До програми фахового випробування включені такі нормативні дисципліни:

- Організація готельного господарства;
- Організація ресторанного господарства;
- Економіка підприємства.

### **2. Порядок проведення фахового вступного випробування**

Фаховий іспит для здобуття ступеня магістра за спеціальності J2 «Готельно-ресторанна справа та кейтеринг» проводиться у форматі комп'ютерного тестування за процедурами, деталізацію яких визначено Положенням про приймальну комісію Криворізького національного університету.

Для проведення фахового випробування утворюється фахова атестаційна комісія.

Програма фахового вступного випробування побудована на основі фахових навчальних дисциплін, що входять до програми підготовки здобувачів вищої освіти освітнього ступеня бакалавра і забезпечують основу теоретичної та практичної підготовки до виконання кваліфікаційних обов'язків фахівця в галузі харчових технологій.

Строки організації та проведення фахових вступних випробувань визначає Приймальна комісія Криворізького національного університету відповідно до Правил прийому до Криворізького національного університету у 2025 році.

Фахове вступне випробування містить 45 тестових завдань закритого типу, які у випадковому порядку формує комп'ютерна програма. На проходження тестування відводиться 2 години (120 хвилин).

Результати фахового вступного випробування визначаються за рейтинговою шкалою 100 - 200 балів та оприлюднюються не пізніше наступного робочого дня після проведення екзамену.

### **3. Перелік тем та питань з дисциплін, що виносяться на фахове випробування**

#### **Організація готельного господарства**

1. Розвиток готельної індустрії в Україні.
2. Класифікація засобів розміщення в Україні. Типологія колективних і індивідуальних засобів розміщення. Загальні вимоги до засобів розміщення та їх послуг.
3. Загальні вимоги до готельних підприємств в Україні. Вимоги до готелів відповідно категорії.
4. Спеціалізації готельних підприємств та засобів розміщення (туристичні, курортні, на короткий термін перебування, полегшеного типу, для ділових людей, для молоді, соціальні).
5. Концепції клубного відпочинку. Види модулів в системі володіння відпочинком. Міжнародні готельні ланцюги на ринку готельних послуг.
6. Організація процесу бронювання готельних послуг.
7. Характеристика основних етапів реєстраційної діяльності. Види тарифів на основні готельні послуги. Види АСУГ, їх переваги і недоліки, особливості застосування
8. Обслуговування гостей під час проживання у готелі: основні вимоги до готельних послуг; надання побутових послуг; розгляд скарг. Роль персоналу в системі безпеки готелю. Виписка з номера і оплата рахунку. Процедура від'їзду
9. Класифікація готельних номерів. Організація готельного номеру. Особливості організації номеру для інвалідів.
10. Види прибиральних робіт у номері та їх послідовність. Прибирання санвузлів у номерах та загального користування. Прибиральні роботи в вестибюлях, холах, вітальнях, коридорах, кімнатах покоївок. Прибиральний інвентар, професійна прибиральна техніка та хімічні засоби для очищення поверхонь.
11. Організація служби харчування при готельно-ресторанних комплексах. Організація роботи Room Service.
12. Методи нормування праці. Продуктивність праці. Форми організації праці. Суміщення професій і спеціальностей, механізація праці. Вимоги до посадових інструкцій.
13. Організація малих готелів в Україні і за її межами. Особливості організації роботи окремих зон у малому готелі, рекомендації до організації номерного фонду. Перспективи розвитку малих готелів в Україні.
14. Державні і громадські органи регулювання туризму та готельного бізнесу в Україні.
15. Інноваційні технології в управлінні готелем.

#### **Організація ресторанного господарства**

1. Основи організації закладів ресторанного господарства.
2. Особливості організації підприємств ресторанного господарства. Класифікація закладів.
3. Організація постачання, складського і тарного господарства на підприємствах ресторанного господарства.
4. Основні напрямки раціональної організації праці в ресторанному господарстві. Нормування праці на підприємствах харчування. Оперативне планування виробництва.
5. Основи організації централізованого виробництва напівфабрикатів для підприємств харчування.
6. Основи організації виробництва на підприємствах ресторанного господарства різних типів.
7. Столовий посуд, прибори, столова білизна.
8. Підготовка до обслуговування споживачів на підприємствах харчування готельно-ресторанних закладів.
9. Організація обслуговування споживачів в закладах ресторанного господарства.
10. Організація прийомів та бенкетів.
11. Правила подачі і споживання алкогольних напоїв.
12. Організація роботи барів.

### **Економіка підприємства**

1. Сутність підприємства як об'єкта і суб'єкта ринкових відносин. Види діяльності підприємства. Правові аспекти функціонування підприємств
2. Види підприємств, їх характеристика. Класифікація підприємств
3. Зовнішнє та внутрішнє середовища діяльності підприємства
4. Сутність та функції процесу управління. Методи управління діяльністю підприємств
5. Організаційні структури управління підприємствами
6. Основний капітал підприємства: сутність, структура, показники технічного стану та ефективності використання
7. Оборотний капітал підприємства: сутність, структура, показники ефективності використання
8. Нематеріальні активи підприємства
9. Поняття, класифікація та структура персоналу. Визначення чисельності окремих категорій працівників. Система оцінки трудового потенціалу підприємства
10. Організація матеріального стимулювання праці. Форми і системи оплати праці
11. Виробнича програма підприємства та технологія її розроблення. Зміст і порядок розроблення виробничої програми структурних підрозділів підприємства. Планування обсягів реалізації продукції.
12. Собівартість продукції (послуг) підприємств. Калькулювання продукції (послуг) підприємства. Кошторис поточних витрат: поняття, склад та методика складання. Основні способи оптимізації витрат підприємств

- 13.Цінова політика підприємства
- 14.Дохід підприємства: сутність, джерела формування і механізм розподілу.
- 15.Прибуток: суть, функції, види і чинники, що впливають на його величину.  
Розподіл і використання прибутку. Показники рентабельності.
- 16.Точка беззбитковості. Запас фінансової стійкості підприємства.
- 17.Фінансово-економічний стан підприємства: сутність, показники оцінювання та напрями поліпшення
- 18.Ефективність господарської діяльності підприємства
- 19.Економічна безпека підприємства. Антикризова діяльність і банкрутство підприємств

#### 4. Критерії оцінювання тестових завдань різних рівнів складності

Завдання фахового іспиту містить 45 тестових завдань закритого типу трьох рівнів складності, пов'язаних з теоретичними питаннями навчальних дисциплін (НД): «Організація готельного господарства», «Організація ресторанного господарства», «Економіка підприємства». Структуру тесту представлено в таблиці 1. Правильна відповідь на тестове завдання 1-го рівня складності оцінюється у 0,8 балів; 2-го рівня складності – у 1,0 балів; 3-го рівня складності – у 1,2 балів.

Таблиця 1 – Структура тесту зі спеціальності J2 «Готельно-ресторанна справа та кейтеринг»

Назва дисципліни	Кількість тестів	Максимальна кількість балів за окремі складові тесту
<b>Перший рівень складності</b>		
НД «Організація готельного господарства»	5	4
НД «Організація ресторанного господарства»	5	4
НД «Економіка підприємства»	5	4
<b>Другий рівень складності</b>		
НД «Організація готельного господарства»	5	5
НД «Організація ресторанного господарства»	5	5
НД «Економіка підприємства»	5	5
<b>Третій рівень складності</b>		
НД «Організація готельного господарства»	5	6
НД «Організація ресторанного господарства»	5	6
НД «Економіка підприємства»	5	6

Максимальна кількість балів за тест	45
-------------------------------------	----

Переведення тестових балів фахового іспиту до шкали 100–200 здійснюється відповідно до таблиці 2.

Таблиця 2 – Таблиця переведення тестових балів фахового іспиту зі спеціальності J2 «Готельно-ресторанна справа та кейтеринг» до шкали 100–200

Тестовий бал	Бал за шкалою 100–200	Тестовий бал	Бал за шкалою 100–200	Тестовий бал	Бал за шкалою 100–200
7	100	20	144	33	163
8	105	21	145	34	165
9	110	22	146	35	167
10	115	23	148	36	170
11	120	24	149	37	172
12	125	25	150	38	175
13	131	26	152	39	177
14	134	27	154	40	180
15	136	28	156	41	183
16	138	29	157	42	186
17	140	30	159	43	191
18	142	31	160	44	195
19	143	32	162	45	200

За результатами фахового іспиту можна отримати максимальну оцінку в 200 балів.

Якщо вступник набирає менше 100 балів, ухвалюється рішення про негативну оцінку («незадовільно»).

## 5. Рекомендована література для підготовки до фахового випробування

### Дисципліна «Організація готельного господарства»

1. Галасюк С. С., Нездоймінов С. Г. Організація готельного господарства: навчально-практичний посібник. К.: ФОП Гуляєва В. М., 2019. 204 с.

2. Готельний бізнес: теорія та практика [Текст]: підручник / М. П. Мальська, І. Г. Пандяк ; М-во освіти і науки України, Львів. нац. ун-т ім. Івана Франка. 2-ге вид., перероб. та допов. - Київ : Центр учб. літ., 2019. 470 с.

3. Готельно-ресторанна справа : навч. посібник / Н. В. Якименко-Терещенко, Т. А. Жадан, Н. Ю. Мардус, О. В. Мелень, Н. М. Побережна [та ін.]; ред. : проф. Якименко-Терещенко Н. В. ; Нац. техн. ун-т «Харків. політехн. ін-т». Харків, 2019. 404 с.

4. Готельно-ресторанний бізнес: навч. посібник. [Електронний ресурс] / О. А. Ніколайчук, Н. С. Приймак, О. А. Сімакова, А. В. Слащева, Ю. А. Горайнова, Ю. М. Коренець, О. А. Боднарчук, О. А. Пусікова, Є. Г. Клевцов; ред. О. А. Ніколайчук. Кривий Ріг : Вид. ДонНУЕТ, 2022. 250 с. URL: [http://elibrary.donnuet.edu.ua/2504/1/2022\\_NP\\_Nikolaichuk\\_Hotelno-restoranniy%20bussniss.pdf](http://elibrary.donnuet.edu.ua/2504/1/2022_NP_Nikolaichuk_Hotelno-restoranniy%20bussniss.pdf)

5. Круль, Г. Я., Заячук, О. Г. Організація і технологія надання послуг

гостинності.

2022.

URL:

<https://files.znu.edu.ua/files/Bibliobooks/Inshi74/0054771.pdf>

6. Нечаюк Л. І. Готельно-ресторанний бізнес: менеджмент: навчальний посібник. 3-тє видання. – К.: Центр учбової літератури, 2017. 342 с
7. Організація готельно-ресторанної справи: навчальний посібник / Барна М.Ю., Мельник І.М. та ін. [за заг. редакцією В. Я. Брича]. К. : Ліра-К, 2019. 484 с.
8. HoReCa: навчальний посібник: у 3-х томах. Т. 1. Готелі / [А.А. Мазаракі, С.Л. Шаповал, С.В. Мельниченко та ін.]; за ред. А.А. Мазаракі. 2-ге вид., виправл. і доповн. К.: Київ. нац. торг.-екон. ун-т, 2017. 412 с.
9. Організація готельного господарства: навчально-методичний посібник для студентів спеціальності 241 «Готельно-ресторанна справа» денної та заочної форм навчання / О. Коркуна, В. Холявка, А. Демічковський, О. Боратинський, О.Кулик, О. Піхур. Львів : Видавництво «Добра справа», 2019. 224 с.
10. Організація готельно-ресторанного господарства : навч.-метод. посіб. для організації практичних занять та самостійної роботи студ. спец. 242 Туризм / Уклад. Т. А. Непокупна. Полтава : ПНПУ імені В. Г. Короленка, 2021. 62 с.
11. Роглев Х.И. Основи готельного менеджменту: навч. посіб. / Х.И. Роглев. К.: Кондор, 2005. 408 с.
12. Управління сучасним готельним комплексом: навч. посіб І Г.Б. Мунін, А.О. Змійов, Г.О. Зінов'єв та ін.; за ред. С.І. Дорогунцова. К.: Ліра-К, 2005. 520 с.

### **Дисципліна «Організація ресторанного господарства»**

1. Назаренко І. А. Організація ресторанного господарства : навч. посіб. Кривий Ріг : ДонНУЕТ, 2017. 185 с.
2. Назаренко І. А., Боднарук О. А. Організація обслуговування в закладах ресторанного господарства : навч. посіб. Кривий Ріг : ДонНУЕТ, 2020. С. 128.
3. Малюк Л. П. Організація виробництва на підприємствах : навч. посіб. Полтава : ПУСКУ, 2019. 254 с.
4. Архіпов В. В. Організація ресторанного господарства: підр. Київ : Інкос, 2017. 280 с.
5. П'ятницька Н. А. Організація виробництва у підприємствах ресторанного господарства. Практикум : навч. посіб. Київ : Вища школа, 2015. 246 с.
6. Кравець С. Г. Ключові компетентності у професійному становленні фахівців ресторанного сервісу: навч.-метод. комплекс. Київ: ЗАТ «НІЧЛАВА», 2013. 112 с.
7. Лук'янов В. О. Організація готельно-ресторанного обслуговування : навч. посіб., 2-ге вид., переробл. і доповн. Київ : Кондор, 2012. 346 с.
8. П'ятницька Н. О. Організація обслуговування у закладах ресторанного господарства : підр., 2-ге вид. перероб. і допов. Київ : Центр учбової літератури, 2011. 584 с.
9. Архіпов В. В. Організація обслуговування в закладах ресторанного

господарства : навч. посіб. Київ : Центр учбової літератури, 2019. 340 с.

10. Архіпов В. В. Організація виробництва на підприємствах ресторанного господарства : підр. Київ : Вища школа, 2018. 346 с.

### Дисципліна «Економіка підприємства»

1. Бойчик І.М. Економіка підприємства: підручник. К.: Кондор Видавництво, 2016. 378 с

2. Гринчуцький В. І., Карапетян Е. Т., Погріщук Б. В. Економіка підприємства: Навчальний посібник. К.: Центр учбової літератури, 2010.

3. Економіка підприємства : навч.-метод. посіб. для самост. вивч. дисц. за заг. ред. Г. О. Швиданенко. К. : КНЕУ, 2009. 439 с.

4. Економіка підприємства : підручник / за заг. та наук. ред. Г.О. Швиданенко. [вид. 4-те, перероб. і доп.]. К. : КНЕУ, 2009. 816 с

5. Економіка підприємства: Підручник за загальною редакцією. Й.М. Петровича. Львів: „Магнолія плюс”. 2004. 680 с.

6. Економіка підприємства: теорія і практикум: навчальний посібник/В. І. Блонська, Т. Г. Васильців, С. С. Гринкевич та ін. Львів: Магнолія-2006, 2016.

7. Іванілов О. С. Економіка підприємства: підруч. К.: Центр учбової літератури, 2009. 728 с.

8. Шваб Л.І. Економіка підприємства: Навчальний посібник. 2-е вид. К.: Каравела, 2005. 568 с.

9. Азарова А.О., Нікіфорова Л.О.. Економіка підприємства. Практикум: навч. посіб. для студентів вищих навчальних закладів. Вінниця: ВНТУ, 2016. 216 с.

10. Березін О.В., Бутенко П.О. Економіка підприємства: Практикум: навч. посіб. К., 2009. 248 с.

11. Покропивний С. Ф., Швиданенко Г. О., Федонін О. С. та ін. Економіка підприємства. Збірник практичних задач і ситуацій: навчальний посібник. К.: КНЕУ, 2005

12. Захарченко В. І. Економіка підприємства. Практикум. Видавництво "Центр навчальної літератури" : К., 2012. 144 с.

13. Ковальов В. В. Економіка підприємства: підруч., 4-те вид., перероб. та доп. К. : КНЕУ, 2009. 247 с.

14. Примак Т.О. Економіка підприємства: Навчальний посібник. К.: „Вікар”, 2002. 176 с.

15. Харів П.С. Економіка підприємства: Збірник задач і тестів: Навч. посіб. 2-ге вид., стер.К.: Знання, 2006. 301 с.