

ЛЬВІВСЬКИЙ НАЦІОНАЛЬНИЙ АГРАРНИЙ УНІВЕРСИТЕТ

ПРОГРАМА

вступного **фахового** випробування для здобуття
освітнього ступеня «**Бакалавр**» за спеціальністю

242 «Туризм»

на основі ОКР «Молодший спеціаліст», ОПС «Фаховий молодший бакалавр»,
ОС «Молодший бакалавр»

Розглянуто і схвалено

Вченою радою ЛНАУ

Протокол № 6 від 23 березня 2021 р.

Дубляни 2021

Програма вступного фахового випробування для осіб, які на основі ОКР «Молодший спеціаліст», ОПС «Фаховий молодший бакалавр», ОС «Молодший бакалавр» вступають для здобуття ОС «Бакалавр», базується на знаннях, отриманих при вивченні наступних дисциплін:

ІСТОРІЯ ТУРИЗМУ

Періодизація розвитку подорожей та туризму у суспільному житті. Головні етапи розвитку туризму і рекреації. Відкриття і подорожі шумерів, фінікійців, давніх єгиптян. Зародження перших закладів гостинності. Подорожі та сфера гостинності у Давньому Римі. Мотиви для подорожування у Середні віки (V – початок XV ст.). Традиції гостинності та подорожі у Київській Русі. Занепад розвитку культури подорожування та сфери гостинності в середньовічній Європі. Подорожі та сфера гостинності в середньовічному арабському світі. Основні чинники поступу туризму в епоху Просвітництва (XVII-XVIII ст.). Подорожі та географічні відкриття XVII – XVIII ст. Навколосвітні подорожі Джеймса Кука. Гранд тур і його значення для розвитку туризму, культури подорожі та сфери гостинності у Європі. Перші готелі. Розвиток курортної справи. Поява альпінізму. Основні чинники та напрямки розвитку туризму і системи гостинності в світі в XIX – першій половині XX століття. Науково-технічна революція як спонукальний чинник розвитку подорожей і туризму. Прогрес в транспорті і його вплив на туристичне освоєння простору. Виникнення круїзів. «Східний експрес» і його вплив на культуру подорожі. Місіонерство як подорож. Поява і розвиток автомобільного й авіаційного туризму. Причини виникнення та розвитку масового туризму в Англії, Німеччині, Франції, Російській та Австро-Угорській імперіях, Швейцарії, країнах Бенілюксу. Видавництво путівників. Будівництво готелів і формування готельних мереж. Виникнення туристичних бюро. Створення перших туристичних об'єднань і міжнародних організацій. Поява Альпійських клубів, клубів шанувальників пішохідного і велосипедного туризму. Створення Міжнародної ліги туристичних асоціацій, Міжнародного туристичного альянсу, Міжнародного союзу офіційних організацій і пропаганди туризму. Розвиток туризму на українських землях в різні періоди. Інтеграція туристичного господарства України до глобальної туристичної індустрії.

Рекомендована література

1. Абрамов В. В., Тонкошкур М. В. Історія туризму : Підручник. Харків : Харківська національна академія міського господарства, 2010. 294 с.
2. З історії вітчизняного туризму зб. наук. ст. Київ : Інститут туризму ФП України, 1997. 280 с.

3. Кузишин А. В. Історія туризму : навч. посіб. Тернопіль : Редакційно-видавничий відділ Тернопільського національного педагогічного університету імені Володимира Гнатюка, 2007. 232 с.
4. Остапчук В. В., Коваль П. Ф., Андрєєва Г. П. Історія туризму : навч. посіб. Ніжин : В-во НДУ імені Миколи Гоголя, 2008. 162 с.
5. Смаль І. В. Історія туризму в іменах, подіях, термінах : навч. посіб. Івано-Франківськ : Місто НВ, 2019. 160 с.
6. Смаль І. В. Нариси історії туризму : навч. посіб. Івано-Франківськ : Місто НВ, 2019. 220 с.
7. Устименко Л. М., Афанасьєв І. Ю. Історія туризму : навч. посіб. Київ : Альтер-прес, 2005. 320 с.
8. Федорченко В. К., Дьорова Т. А. Історія туризму в Україні. Київ : Вища школа, 2002. 195 с.
9. Kowalczyk A. Geografia turystyki. Warszawa : Wydawnictwo Naukowe PWN, 2000. 287 s.

ТУРИСТИЧНІ РЕСУРСИ СВІТУ ТА УКРАЇНИ

Поняття про туристичні ресурси та їхня класифікація. Методи оцінки туристичних ресурсів. Природні туристичні ресурси. Матеріальні антропогенно-техногенні туристичні ресурси (пам'ятки історії, культури, релігії, архітектури тощо). Загальна характеристика природно-кліматичних, історико-культурних, соціально-економічних туристичних ресурсів. Клімат як туристичний ресурс. Бальнеологічні ресурси. Характеристика фітолікувальних, ландшафтних туристичних ресурсів. Особливості кліматичних та пляжних ресурсів. Місце подієвих ресурсів у розвитку туристичної діяльності. Музейні ресурси України. Стан природних та матеріальних антропогенно-техногенних туристичних ресурсів світу та України. Роль ЮНЕСКО в охороні й раціональному використанні туристичних ресурсів світу. Світова спадщина ЮНЕСКО (природна, культурна, нематеріальна). Туристичний потенціал України. Перспективи розвитку туризму в Україні.

Рекомендована література

1. Бейдик О. О. Методологія та методика аналізу рекреаційно-туристських ресурсів України : Методологія та методика аналізу, термінологія, районування. К. : ВПЦ «Київ, унт», 2001. 298 с.
2. Вишневська О. О., Прафіненко А. Ю., Сідоров В. І. Туристичне країнознавство : підручник. Х. : ХНУ імені В.Н. Каразіна, 2011. 594 с.

3. Туристичне країнознавство: країни лідери туризму. Навчальний посібник / О. О. Любіцева, В. К. Кіптенко, В. І. Стафійчук, І. Г. Хільчевська. К. : Альтерпрес, 2008. 436 с.
4. Масляк П. О. Рекреаційна географія : навч. посібник. К. : Знання, 2008. 343 с.
5. Парфіненко А. Ю. Туристичне країнознавство : навчальний посібник. Х. : Бурун Книга, 2009. 288 с.
6. Смаль І. В. Туристичні ресурси світу. Ніжин : Вид-во Ніжин. держав. університету імені Миколи Гоголя, 2010. 336 с.
7. Стафійчук В. І., Малиновська О. Ю. Туристичне країнознавство: туристичні ресурси світу. Європа, Азія, Австралія та Океанія : навч. посіб. К. : Альтерпрес, 2009. 427 с.
8. Фоменко Н. В. Рекреаційні ресурси та курортологія. К. : Центр навчальної літератури, 2007. 312 с.

ОРГАНІЗАЦІЯ ГОТЕЛЬНОГО ГОСПОДАРСТВА

Історія розвитку світового готельного господарства. Історія розвитку готельного господарства України. Нормативно-правове регулювання готельної індустрії. Фактори, що впливають на типізацію готельного господарства. Характеристика основних типів засобів розміщення. Характеристика підприємств готельного господарства для відпочинку. Характеристика лікувально-оздоровчих підприємств готельного господарства. Сучасний підхід до класифікації підприємств готельного господарства. Класифікація підприємств готельного господарства України. Функціональна організація приміщень підприємств готельного господарства. Архітектура та інтер'єр у готельному господарстві. Основні складові формування сучасного інтер'єру підприємств готельного господарства. Сутність послуг гостинності в готельному господарстві. Технологія прийому та розміщення туристів у засобах розміщення. Організація обслуговування на житлових поверхах. Організація надання додаткових послуг у підприємстві готельного господарства. Організація інформаційного обслуговування в підприємстві готельного господарства. Культура обслуговування в готельному господарстві. Особливості організації праці в підприємстві готельного господарства.

Рекомендована література:

1. Бойко М. Г., Гопкало Л. М. Організація готельного господарства : підручник. К. : Київ, нац. торг.-екон. ун-т, 2006. 448 с.
2. Круль Г. Я. Основи готельної справи : навчальний посібник. К. : Центр учбової літератури, 2011. 368 с.

3. Організація готельного обслуговування : підручник / М. П. Мальська, І. Г. Пандяк, Ю. С. Занько. К. : Знання, 2011. 366 с.
4. Організація готельного господарства : підручник / Байлік, І. М. Писаревський; Харків. нац. ун-т міськ. госп-ва ім. О. М. Бекетова. Харків : ХНУМГ ім. О.М. Бекетова, 2015. 329 с.
5. Сокол Т. Г. Організація обслуговування в готелях і туристичних комплексах : підручник. К. : Альтепрес, 2012. 446 с.

ОРГАНІЗАЦІЯ РЕСТОРАННОГО ГОСПОДАРСТВА

Історія розвитку підприємств ресторанного господарства. Основні напрями розвитку ресторанного господарства в сучасних умовах. Основні напрями науково-технічного прогресу в громадському харчуванні. Організаційно-правові форми підприємств ресторанного господарства, їх характеристика. Особливості виробничо-торговельної діяльності підприємств ресторанного господарства. Класифікація підприємств ресторанного господарства. Тип підприємства, його визначення. Основні типи підприємств ресторанного господарства згідно з ДСТУ 4281:2004 «Заклади ресторанного господарства (класифікація)». Послуги ресторанного господарства та вимоги до них. Характеристика заготівельних підприємств, визначення видів, особливості діяльності. Характеристика їдальні як типу підприємства ресторанного господарства. Характеристика ресторану як типу підприємства ресторанного господарства. Характеристика бару як типу підприємства ресторанного господарства. Характеристика кафе як типу підприємства ресторанного господарства. Підприємства швидкого обслуговування (ПШО), їх спеціалізація та характеристика. Поняття про роздрібну торгівлю в громадському харчуванні, особливості діяльності. Виробнича інфраструктура закладів ресторанного господарства. Взаємозв'язок виробничих цехів із іншими групами приміщень. Основні вимоги до створення оптимальних умов праці. Вимоги до організації робочих місць. Організація роботи заготівельних цехів. Організація обробки овочів. Організація обробки м'ясопродуктів. Організація обробки риби. Особливості роботи м'ясного й рибного цехів. Організація роботи гарячого цеху. Організація роботи супового відділення. Організація виробництва других страв, соусів і гарнірів. Організація роботи холодного цеху. Організація роботи кондитерського цеху. Організація роботи цеху борошняних виробів. Організація роботи мийної кухонного посуду. Загальна характеристика методів і форм обслуговування. Обслуговування бенкетів. Особливості обслуговування прийомів за протоколом. Організація кейтерингового обслуговування. Організація дозвілля в закладах ресторанного господарства. Організація обслуговування тютюновими виробами в закладах ресторанного господарства.

Рекомендована література:

1. Архіпов В. В. Організація ресторанного господарства : навчальний посібник. 3-тє вид. К. : Центр учбової літератури, 2016. 280 с.
2. Карпенко В. Д. Організація виробництва і обслуговування на підприємствах громадського харчування : навчальний посібник. К. : НМЦ «Укоопосвіта», 2003. 248 с.
3. Організація обслуговування у закладах ресторанного господарства : підручник / за ред. Н.О. П'ятницької. 2-ге вид., перероб. та доп. К. : Кондор, 2012. 557 с.
4. Сало Я. М. Технологія ресторанної справи : навч.-практ. посіб. Львів : Афіша, 2013. 560 с.
5. Світлична М. Л. Організація виробництва і обслуговування на підприємствах громадського харчування : навчальний посібник. Житомир : М.А.К. 2001. 192 с.

СІЛЬСЬКИЙ ЗЕЛЕНИЙ ТУРИЗМ

Сутність сільського зеленого туризму та його місце в системі загального туризму. Види зеленого туризму та їх характеристика. Об'єкти розміщення в сільському туризмі та їх характеристика. Основні мотиви вибору відпочинку в сільській місцевості (за типом green rural tourism або green village tourism). Досвід організації сільського туризму у країнах Європи. Напрямки та перспективи розвитку сільського зеленого туризму в Україні на підставі світового досвіду. Види організації сільського туризму. Сільський зелений туризм як вид підсобної та підприємницької діяльності. Основні напрями стратегічного планування сільського туризму. Бізнес-планування зеленої садиби. Типові розділи бізнес-плану власника агрооселі. Основи маркетингу агротуристичного господарства. Загальні вимоги до облаштування сільської садиби. Професійні (кваліфікаційні) вимоги до підготовки персоналу гостинної садиби у сільській місцевості. Особливості управлінської праці менеджера (власника) гостинної садиби. Сутність маркетингу сільського туризму. Цільові групи споживачів послуг сільського туризму. Продукт сільського туризму. Цінова політика. Використання Інтернету в сільському туризмі. Організаційно-правові засади функціонування зеленого туризму в Україні. Сертифікація зелених садиб. Досвід категоризації агроосель у вибраних країнах Європи. Класифікація готелів і мотелів, зелених садиб в Україні.

Рекомендована література:

1. Андрєєва Н., Нездоймінов С., Дишловий І. Сучасна організація аграрного туризму в Україні як перспективний напрямок розвитку сільських

територій. *Економіст*. 2011. № 7. С. 25-28.

2. Ступень М. Г., Бугіль С. Я. Зелений туризм як стратегічний напрям розвитку регіонів України. *Social Transformations of the National Economy in the Context of European Integration Processes: Collective monograph/ Yu. PASICHNYK and others: [Ed. by Doctors of Economics Sciences, Prof. Lupenko Yu., Pasichnyk Yu.]*. Shioda GmbH, Steyr, Austria, 2019. 350 p. ISBN 978-3-953794-29-3.

3. Бугіль С. Я., Дудяк Р. П. Кластерний підхід у розвитку сільського зеленого туризму. *Economic Development: Global Trends and National Peculiarities. Collective monograph*. Poland: «Publishing House “Baltija Publishing”», 2020. 600 p. S. 288-302.

4. Відпочинок на селі : poradnik організатору відпочинку та власнику садиби. К. : Б. в., 1999. 28 с.

5. Гончаров Ю.В. Сільський зелений туризм як перспективний напрям розвитку загального піднесення економічного рівня регіону [Електронний ресурс]. *Інтелект XXI*. 2014. № 3. С. 41-45. – Режим доступу: <http://nbuv.gov.ua/jpdf/int XXI 2014 3 7.pdf>

6. Горішевський П., Васильєв Ю., Зінько Ю. Сільський зелений туризм: організація надання послуг гостинності. Івано-Франківськ : Місто НВ, 2003. Т. 1-4, 9-13.

7. Костриця М. М. Сільський туризм: теорія, методологія, практика (етноісторичний туристичний кластер «Древлянська земля») : монографія [за наук. керівництвом і заг. ред. проф. Є.І. Ходаківського, проф. Ю.С. Цал-Цалка]. Житомир : ЖДТУ, 2006. 196 с.

8. Матвієнко А. Т. Зелений туризм як напрямок вирішення проблеми зайнятості сільського населення в Україні [Електронний ресурс] *Економічний вісник університету*. 2014. Вип. 22(1). С. 95-99. Режим доступу: [http://nbuv.gov.ua/jpdf/ecvu 2014 22\(1\) 18.pdf](http://nbuv.gov.ua/jpdf/ecvu 2014 22(1) 18.pdf)

9. Рутинський М. Й., Зінько Ю. В. Сільський туризм : навчальний посібник. К. : Знання, 2006. 271 с.

Оцінювання вступного фахового випробування для здобуття освітнього ступеня «Бакалавр» на базі ОКР «Молодший спеціаліст», ОПС «Фаховий молодший бакалавр», ОС «Молодший бакалавр» проводиться за 200-бальною шкалою (від 100 до 200 балів):

- питання 1-2 оцінюються максимально по 10 балів кожне;
- питання 3-4 оцінюються максимально по 20 балів кожне;
- питання 5 оцінюються максимально у 40 балів.

За повну та правильну відповідь на всі запитання абітурієнт може набрати максимально 200 балів (за 200-бальною шкалою).

При цьому до участі у конкурсному відборі допускаються особи, які отримали за результатами вступного фахового випробування не менше 130 балів.

Критерії оцінювання відповідей на питання фахового вступного випробування:

- відповідь у 90-100% від кількості балів оцінюється, якщо вступник у повному обсязі розкрив зміст питання; здатен формувати висновки і узагальнення, вільно оперувати фактами та відомостями; правильно розв'язав завдання;
- відповідь у 70-80% від кількості балів оцінюється, якщо вступник достатньо повно розкрив зміст відповіді, але при викладанні деяких аспектів не вистачає достатньої глибини та аргументації, допускаються при цьому окремі несуттєві неточності та незначні помилки; правильно розв'язав завдання, але допустив незначні неточності;
- відповідь у 50-60% від кількості балів оцінюється, якщо вступник в цілому розкрив основний зміст питання, але без обґрунтування та аргументації, допускаючи при цьому окремі суттєві неточності та помилки; завдання розв'язав не повністю;
- відповідь до 50% від кількості балів оцінюється, якщо вступник недостатньо розкрив зміст теоретичних питань і практичних завдань, допускаючи при цьому суттєві неточності; завдання розв'язав частково або неправильно.

Програму розглянуто на засіданні приймальної комісії ЛНАУ (протокол № 6 від 22.03.2021 р.)