



МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ
НАЦІОНАЛЬНИЙ УНІВЕРСИТЕТ
«ЧЕРНІГІВСЬКА ПОЛІТЕХНІКА»
ННІ природокористування та гуманітарних наук
Кафедра туризму та готельно-ресторанної справи

ЗАТВЕРДЖУЮ

Ректор

_____ О. Новомлинець

«__» _____ 2026 р.

ПРОГРАМА

вступних випробувань для другого (магістерського) рівня освіти
за спеціальністю ІЗ «Туризм та рекреація»,
освітньою програмою «Туризм»
на базі освітнього рівня бакалавр, магістр,
освітньо-кваліфікаційного рівня спеціаліста

Розглянуто

на засіданні кафедри туризму
та ГРС, протокол № 3 від
20.03.2026

ЗМІСТ

1.	Загальні відомості	3
2.	Мета вступного випробування	3
3.	Характеристика змісту програми (опис основних розділів та їх короткий зміст)	3
4.	Вимоги до здібностей і підготовленості абітурієнтів/вступників	7
5.	Порядок проведення вступного випробування	7
6.	Структура екзаменаційного білета	7
7.	Критерії оцінювання вступного випробування	8
8.	Рекомендована література	10
9.		

1. Загальні відомості

Спеціальність «Туризм та рекреація» — це шанс побудувати кар'єру в одній з найпопулярніших та найперспективніших у світі галузей. Це робота у сфері подорожей, організації відпочинку та культурних програм. Здобувачі вищої освіти набувають здатності розв'язувати задачі дослідницького, інноваційного та управлінського характеру у сфері туризму і рекреації, це професіонали які здатні ставити та успішно вирішувати на високому рівні практичні завдання, узагальнювати практику, прогнозувати напрями їх розвитку, розв'язувати проблеми та практичні завдання у сфері туризму та рекреації як в процесі навчання, так і в процесі роботи.

Програма вступного випробування розроблена для абітурієнтів, котрі мають ступені бакалавр, магістр, освітньо-кваліфікаційний рівень спеціаліст.

2. Мета фахового іспиту

Метою вступної співбесіди на другий освітній рівень «магістр» зі спеціальності **ІЗ** «Туризм та рекреація» (туристична діяльність) є формування контингенту студентів, найбільш здібних до успішного опанування дисциплін означеної спеціальності шляхом оцінки знань та навичок абітурієнтів за напрямками професійно-орієнтованої діяльності спеціаліста.

2. Характеристика змісту програми

Програми вступних випробувань охоплює коло питань, які в сукупності характеризують вимоги до знань і вмінь особи, що бажає навчатися у НУ «Чернігівська політехніка» з метою одержання другого освітнього рівня «магістр» за спеціальністю **ІЗ** «Туризм та рекреація».

Дисципліна «Туристичні ресурси України»

Тема 1. Загальна характеристика природних рекреаційно-туристичних ресурсів України.

Тема 2. Загальна характеристика природно-антропогенних рекреаційно-туристичних ресурсів України.

Тема 3. Загальна характеристика антропогенних рекреаційно-туристичних ресурсів України.

Тема 4. Рекреаційні ресурси Причорноморського рекреаційного району.

Тема 5. Рекреаційні ресурси Приазовського рекреаційного району.

Тема 6. Рекреаційні ресурси Карпатського рекреаційного району.

Тема 7. Рекреаційні ресурси Подільського рекреаційного району.

Тема 8. Рекреаційні ресурси Волинського рекреаційного району.

Тема 9. Рекреаційні ресурси Столичного рекреаційного району.

Тема 10. Рекреаційні ресурси Слобожанського рекреаційного району.

Тема 11. Рекреаційні ресурси Придніпровського рекреаційного району.

Тема 12. Рекреаційні ресурси Донецького рекреаційного району.

Дисципліна «Організація екскурсійної діяльності»

Тема 1. Історія екскурсійної справи в Україні.

Тема 2. Екскурсія та її сутність.

Тема 3. Основні функції та ознаки екскурсії. Класифікація екскурсій.

Тема 4. Основні поняття музеєзнавства. Екскурсійна діяльність в музеях.

Тема 5. Професійна майстерність та особистість екскурсовода.

Тема 6. Методика підготовки екскурсії.

Тема 7. Методика проведення екскурсії.

Тема 8. Техніка ведення екскурсії.

Тема 9. Диференційований підхід до екскурсійного обслуговування.

Тема 10. Сучасний стан і тенденції регіонального розвитку ринку екскурсійних послуг.

Дисципліна «Організація туристичних подорожей»

Тема 1. Умови створення та функціонування туристичного підприємства.

Тема 2. Технологія створення туристичного продукту та формування його асортименту.

Тема 3. Принципи формування програм перебування туристів.

Тема 4. Організація обслуговування клієнтів.

Тема 5. Загальні принципи організації транспортного обслуговування туристів.

Тема 6. Туристичні перевезення на авіатранспорті та залізничним транспорті.

Тема 7. Туристичні перевезення на залізничному транспорті.

Тема 8. Морські та річкові перевезення і круїзи.

Тема 9. Автотранспортне обслуговування туристів та організація перевезень автотранспортом.

Тема 10. Види туристичних формальностей та умови їх виконання.

Тема 11. Паспортно-візові формальності.

5

Тема 12. Митні, валютні та медико-санітарні туристичні формальності.

Тема 13. Страхування в туризмі.

Тема 14. Туристичні документи та правила їх оформлення.

Тема 15. Бронювання туристичного обслуговування.

Тема 16. Організація туристичного обслуговування, його контроль, облік та розрахунки.

Тема 17. Претензійна робота в туризмі.

Тема 18. Безпека туристичних подорожей.

Дисципліна «Організація готельного господарства»

Тема 1. Готельне господарство: сутність, функції, його роль у суспільстві.

Тема 2. Історія розвитку та сучасний стан індустрії гостинності та готельного господарства.

Тема 3. Класифікація готелів. Міжнародні системи класифікації готелів. Класифікація готелів в Україні.

Тема 4. Основні фонди готельного господарства, їх відтворення

Тема 5. Поточні витрати готельного господарства

Тема 6. Прибуток та рентабельність готельного господарства

Тема 7. Оплата праці працівників готельного господарства

Дисципліна «Організація ресторанного господарства»

Тема 1. Ресторанний бізнес як суб'єкт надання послуг харчування.

Тема 2. Організація обслуговування на підприємствах ресторанного господарства.

Тема 3. Поняття про основні види, методи та форми обслуговування на підприємствах харчування.

Тема 4. Організація виробництва та надання послуг харчування за типом "кейтеринг". Послуги з організації споживання і дозвілля в закладах ресторанного господарства.

Тема 5. Особливості організації надання послуг харчування туристам.

Тема 6. Організація послуг харчування в готелях.

Тема 7. Організація харчування в дорозі.

Дисципліна «Туроперейтинг»

Тема 1. Основи туроперейтингу.

Тема 2. Функції туроператорів та турагентів.

- Тема 3. Туроперейтинг та агентський бізнес в Україні.
- Тема 4. Формування збутової мережі туроператорів.
- Тема 5. Зміст робіт з турпроекування.
- Тема 6. Переговори з постачальниками послуг та договірний план.
- Тема 7. Укладення договорів з постачальниками послуг.
- Тема 8. Програма туристичного обслуговування.
- Тема 9. Принципи та умови ефективності програми перебування.
- Тема 10. Правила розроблення програм перебування туристів.
- Тема 11. Організація обслуговування клієнтів в туристичному агентстві.
- Тема 12. Формування ефективної роботи з клієнтами.
- Тема 13. Рецептивний туроперейтинг.
- Тема 14. Ініціативний туроперейтинг.
- Тема 15. Консолідований туроперейтинг.
- Тема 16. Організація туристичних подорожей туроператором.

Дисципліна «Рекреаційні комплекси»

- Тема 1. Мета, предмет і завдання вивчення дисципліни.
- Тема 2. Архітектурне середовище відпочинку Давнього світу.
- Тема 3. Архітектурне середовище відпочинку середньоріччя.
- Тема 4. Архітектурне середовище відпочинку «нового» часу.
- Тема 5. Планувальна організація рекреаційних територій.
- Тема 6. Планувальна організація рекреаційного району і рекреаційної зони.
- Тема 7. Планувальна організація рекреаційних комплексів.
- Тема 8. Функціонально-планувальна структура рекреаційних установ.
- Тема 9. Функціонально-планувальна структура ресторанного господарства в рекреаційних установах.
- Тема 10. Інтер'єр як організований внутрішній простір (на прикладі готелів).

Дисципліна «Технологія готельної справи»

- Тема 1. Управління готельним підприємством.
- Тема 2. Технологія обслуговування в готелях.
- Тема 3. Приймання та розміщення гостей.
- Тема 4. Технологія прибирання робіт на підприємствах готельного господарства.

Тема 5. Регламенти процесів в готельному господарстві.

7

Тема 6. Формування тарифів на готельні послуги.

Тема 7. Стандартизація, ліцензування та сертифікація в готельному господарстві.

Тема 8. Технологія служби продажів і маркетингу.

Тема 9. Технологія інженерно-технічної служби.

Тема 10. Технологія оцінки рівня задоволеності клієнтів якістю. Визначення критеріїв оцінки якості обслуговування.

3. Вимоги до здібностей і підготовленості абітурієнтів/вступників

Успішне засвоєння навчальних програм освітнього рівня «магістр» зі спеціальності **ЖЗ** «Туризм та рекреація» (туристична діяльність) потребує від абітурієнта наявності освіти за рівнем «бакалавр», а також здібності до оволодіння знаннями, уміннями та навичками в галузі соціально-економічних та професійно-орієнтованих дисциплін.

Для успішного засвоєння освітньо-професійних програм спеціаліста абітурієнти повинні мати базову вищу освіту (диплом бакалавра) та здібності до оволодіння знаннями, уміннями і навичками в галузі соціально-економічних та професійно-орієнтованих дисциплін. Обов'язковою умовою є вільне володіння державною мовою.

Відбір студентів для зарахування здійснюється на конкурсній основі.

4. Порядок проведення вступного фахового іспиту

Вступні випробування охоплюють фахові предмети, які передбачені навчальними планами першого рівня освіти «бакалавр» за спеціальністю «Туризм і рекреація» та складаються із тестових завдань з наступних дисциплін: «Туристичні ресурси України», «Організація екскурсійної діяльності», «Організація туристичних подорожей», «Організація готельного господарства», «Організація ресторанного господарства», «Туроперейтинг», «Рекреаційні комплекси», «Технологія готельної справи».

Вступні випробування проводяться у вигляді письмового іспиту.

5. Структура екзаменаційного білета

Завдання для вступного випробування для здобуття другого освітнього рівня «магістр» на основі відповідного освітнього рівня «бакалавр» включає:

- номер білету (всього 30 варіантів завдань однакового за складністю рівня);

- чотири завдання з дисциплін «Туристичні ресурси України», «Організація екскурсійної діяльності», «Організація туристичних подорожей», «Організація готельного господарства», «Організація ресторанного господарства», «Туроперейтинг», «Рекреаційні комплекси» «Технологія готельної справи» (по 25 балів кожне);
- шкала оцінювання за 100 бальною шкалою (від 100 до 200 балів).

6. Критерії оцінювання фахового іспиту

За результатами вступних випробувань проводиться оцінка рівня фахових знань за наступними критеріями:

Завдання	Бали
Тестові завдання з дисципліни «Туристичні ресурси України»	25 балів
Тестові завдання з дисципліни «Організація екскурсійної діяльності»	25 балів
Тестові завдання з дисципліни «Організація туристичних подорожей»	25 балів
Тестові завдання з «Організація готельного господарства»	25 балів
Тестові завдання з дисципліни «Організація ресторанного господарства»	25 балів
Тестові завдання з дисципліни «Туроперейтинг»	25 балів
Тестові завдання з дисципліни «Рекреаційні комплекси»	25 балів
Тестові завдання з дисципліни «Технологія готельної справи»	25 балів
Максимальна кількість балів	200

При визначенні кількості балів за відповідь необхідно враховувати:

- 1) відповідність змісту відповіді сутності поставленого завдання та повноту відповідей (враховується обсяг відповіді по кожному завданню і кількість вирішених завдань):
 - якщо відповідь повністю відповідає сутності поставленого завдання, то вона оцінюється на 100% визначеної кількості балів, які абітурієнт може отримати за правильну відповідь;
 - якщо відповідь відповідає сутності завдання з незначними зауваженнями, тоді вона оцінюється на 80...95% визначеної кількості балів, які абітурієнт може отримати за правильну відповідь;

- якщо відповідь відповідає змісту завдання з суттєвими зауваженнями, тоді вона оцінюється на 50...80% визначеної кількості балів за відповідь, які абітурієнт може отримати за правильну відповідь;
 - якщо відповідь не повна, тоді вона оцінюється на 0...50% визначеної кількості балів, які абітурієнт може отримати за правильну відповідь;
- 2) логічність відповідей на питання теоретичного характеру.

Загальна кількість балів (максимум 100 балів) визначається шляхом підсумовування балів за виконання окремих задач, після чого здійснюється перерахування цих балів в чотирьохбальну оцінку згідно з таблицею:

Підсумкова кількість балів за кожне питання	Кількість балів
100%	25
80-95%	20-24
50-80%	12-19
0-50%	0-11

Туристичні ресурси України

1. Ярмоменко С.Г. Туристичні ресурси України. Херсон: Олді-плюс, 2021. – 470 с.
2. Алешугіна Н.О., Барановська О.В., Барановський М.О., Зеленська О.О. Рекреаційно-туристичні ресурси України з основами туристичного ресурсознавства. Ніжин: ФОП Лук'яненко В.В. ТПК «Орхідея», 2015. 492 с.
3. Волошин І.М., Матвійчук Л. Ю., Ненько К. В. Туристичні ресурси України з атласом туристичних мандрівок. Львів : ЛДУФК, 2015. 437 с.
4. Алешугіна Н.О. Зеленська О.О. Туристичні ресурси України: конспект лекцій. – Ніжин: ФОП Лук'яненко ТПК “Орхідея”, 2013 р. – 176 с.

Організація екскурсійної діяльності

1. Організація екскурсійних послуг у туризмі : навч.-метод. посібник. – Чернівці: Чернівецький нац. ун-т, 2016. – 144 с.
2. Організація екскурсійної діяльності: підручник/ М. М. Покогодна; Харків. нац. ун-тміськ. госп-ва ім. О.М. Бекетова. –Харків : ХНУМГім. О. М. Бекетова, 2017. –180с.
3. Організація екскурсійних послуг: Підручник. – Херсон / В.К. Кіптенко, О.Ю. Малиновська : ОЛДІ-ПЛЮС, 2018. – 518 с: іл.
4. Організація екскурсійної діяльності: конспект лекцій. / Н.А. Леоненко. – Х.: НУЦЗУ, 2019. – 167 с.
5. Богатирьова Г.А., Ніколайчук О.А., Романуха О.М., Снігур К.В. ББК 65.433я73 Організація туристичної діяльності: методика та практика [Текст]: [навч. посіб.]. Кривий Ріг: ДонНУЕТ, 2020. 159 с.

Організація туристичних подорожей:

1. Про туризм. Закон України від 15.09.1995 № 324/95-ВР URL: зі змінами від 04.11.2018 <https://zakon5.rada.gov.ua/laws/show/324/95-vp>
2. Алексеєнко Л. М., Божук Т. І., Брич В. Я. Організація туризму. Тернопіль: ТНЕУ, 2017. 448 с.
3. Галасюк С.С. Організація туристичних подорожей та екскурсійної діяльності. Херсон: ОЛДІ-ПЛЮС, 2016. - 247 с.
4. Герасименко В. Г., Галасюк С. С. Організація надання туристичних послуг : навчальний посібник. – Одеса : Атлант, 2014. – 242 с.
5. World Tourism Organization [електронний ресурс] / UNWTO // UNWTO [офіційний сайт]. – 2022. – URL: <https://www.e-unwto.org/doi/pdf/10.18111/9789284421152>

Організація готельного господарства

1. 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 -224ст.
2. Бойко М. Г. Організація готельного господарства / М. Г. Бойко, Л. М. Гопкало. – К.: КНТЕУ, 2009. – 494 с

3. Мальська М. П., Пандяк І. Г. Готельний бізнес: теорія та практика. Підручник. 2- вид. перероб. та доп. – К.: Центр учбової літератури, 2012. – 472 с.
4. Основи готельно-ресторанної справи : навчальний посібник / Н. І. Данько, А. Ю. Парфіненко, П. О. Подлепіна, О. О. Вишневська [за заг. ред. А. Ю. Парфіненка]. – Х. : ХНУ імені В. Н. Каразіна, 2017. – 288 с.
5. Організація готельного господарства : Навч. посібник для вузів / Головка О.М., Кампов Н.С., Махлинець С.С., Симочко Г.В.; За редакцією О.М. Головка.Х. 2019. 240 с.
6. Пуцентейло П.Р. Економіка і організація туристично-готельного підприємництва. Навчальний посібник. – К.: ЦУЛ, – 2007. – 300 с.
7. 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.

Організація ресторанного господарства

1. Круль Г.Я. Основи ресторанної справи. Чернівці: ЧНУ ім.Юрія Федьковича, 2020. – 495 с.
2. Ковешніков В.С., Матвієнко А. Т., Разметова О. Г. Організація готельно-ресторанного господарства. Київ : Ліра-К, 2018. 563 с.
3. Архіпов В.В., Русавська В.А. Організація обслуговування в закладах ресторанного господарства. Київ: ЦУЛ, 2017. 342 с.
4. Організація обслуговування у закладах ресторанного господарства. Київ: Центр учбової літератури, 2017. 584 с.

Туроперейтинг

1. Брич В. Я. Туроперейтинг: підруч. / за заг. ред. д.е.н., проф. В. Я. Брича. – Тернопіль : Екон. думка ТНЕУ, 2017. 440 с.
2. Баєв В. В. Основи туроперейтингу: навч. посіб. / В. В. Баєв. — К.: ДП “Вид. дім “Персонал”, 2016. — 156 с.
3. Писаревський І. М. Планування та організація туристських маршрутів: Підручник / І. М. Писаревський, М. В. Тонкошкур; Харк. нац. акад. міськ госп-ва. – Х. : ХНАМГ, 2012.304 с.

Рекреаційні комплекси

1. Безлюбченко О. С. Планування і благоустрій міст: навчальний посібник / О. С. Безлюбченко, О. В. Завальний, Т. О. Черноносова; Харк. нац. акад. міськ. госп-ва. – Х.: ХНАМГ, 2013. – 204 с.
2. Проектування готелів: навчальний посібник [для студентів вищ. навч. закл.] / А. А. Мазаракі, М. І. Пересічний, С. Л. Шаповал та ін.: за ред. А. А. Мазаракі. – К.: Київ. нац. торг. ун-т. 2012. 240 с.
3. Васильченко В.І., Солярська І.О, Авдєєва М.С. Авдєєва Н.Ю. Історія архітектури та містобудування. Навчальний посібник. - К.:НАУ, 2010. - 248 с.

1. Байлик С. И. Організація готельного господарства: підручник / С. И. Байлик, І. М. Писаревський; Харків. нац. ун-т міськ. госп-ва ім. О. М. Бекетова. - Харків: ХНУМГ ім. О. м. Бекетова, 2015. - 329 с.
2. Круль Г. Я. Основи готельної справи. Навч. посібник / Г. Я. Круль. - К.: Центр учбової літератури, 2011. – 368 с.
3. Основи готельно-ресторанної справи : навчальний посібник / Н. І. Данько, А. Ю. Парфіненко, П. О. Подлепіна, О. О. Вишневська [за заг. ред. А. Ю. Парфіненка]. – Х. : ХНУ імені В. Н. Каразіна, 2017. – 288 с.
4. Самодай В. П. Технологія готельної справи : навч. посіб. / В. П. Самодай. – Суми : Вид-во СумДПУ імені А. С. Макаренка, 2012. – 308 с.