

Міністерство освіти і науки України
Прикарпатський національний університет імені Василя Стефаника



голова Приймальної комісії

проф. І.Є. Цепенда

1 лютого 2021 р.

ПРОГРАМА

фахового вступного випробування для зарахування на навчання на 2 курс
за ступенем бакалавра
зі спеціальності

241 Готельно-ресторанна справа

на основі освітньо-кваліфікаційного рівня **«Молодший спеціаліст»**
для суміжних спеціальностей
при прийомі на навчання у 2021 році

Розглянуто та схвалено
на засіданні Приймальної комісії
ДВНЗ «Прикарпатський національний університет імені Василя
Стефаника»
Протокол №2 від „1” лютого 2021 р.

Івано-Франківськ – 2021

ПОЯСНЮВАЛЬНА ЗАПИСКА

Метою вступного випробування з «Організації готельно-ресторанного господарства» є перевірка знань і відбір абітурієнтів для зарахування на навчання за освітньо-професійною програмою «молодшого спеціаліста» за спеціальністю 241 «Готельно-ресторанна справа» (при прийомі на навчання на основі освітньо-кваліфікаційного рівня молодшого спеціаліста) до ДВНЗ «Прикарпатський національний університет імені Василя Стефаника» у 2021 р.

Програма містить основні питання з **«Організації готельно-ресторанного господарства»** та перелік рекомендованої літератури.

Наведений перелік питань, які виносяться на вступне випробування дасть можливість абітурієнту систематизувати свої знання та допоможе зорієнтуватися, на які питання треба звернути увагу при підготовці до вступного випробування.

Перелік рекомендованої літератури сприятиме у пошуку і підборі джерел підготовки для вступного випробування.

Інноваційні технології в ГРС

Програмові вимоги

1. Визначення поняття «Інновація».
2. Інноваційне підприємство.
3. Інноваційна інфраструктура.
4. Сутність інноваційних проектів.
5. Сутність інноваційного продукту.
6. Ризикове (венчурне) інноваційне підприємництво.
7. Об'єкти інноваційної діяльності.
8. Суб'єкти інноваційної діяльності.
9. Державне регулювання інноваційної діяльності.
10. Види інноваційної діяльності.
11. Типи інновацій.
12. Інноваційні технології в готелі.
13. Етапи впровадження інноваційних технологій в готелі.
14. Автоматизація бізнес-процесів в готелі.
15. Система бронювання в готелях.
16. Можливості інтернет-бронювання.
17. Фактори низької ефективності нововведень в готелі.
18. Неможливість інновацій в готелях.
19. Інтернет-технології в готелях.
20. Основні чинники, які впливають на інноваційну діяльність.
21. Автоматизовані системи управління в готелі.
22. Сутність HoIeI Зоїіііопз.
23. Розробник інновацій Асепііс ОшЬН.
24. Рісіеііо У8 - система управління готелем.
25. Система управління готелем ргоHoIeI.
26. Програма В-52.
27. Інновації та інноваційний процес. Складові інноваційного процесу.
28. Ефективність інноваційного процесу.
29. Мета і принципи державної інноваційної політики.
30. Стратегії інноваційних товарів.
31. Дослідження ринку інноваційних товарів.
32. Формування стратегій інноваційних товарів.
33. Інноваційні стратегії.
34. Підходи до розроблення інноваційної стратегії.
35. Фінансова підтримка інноваційної діяльності.
36. Упровадження інновації у життя.
37. Життєвий цикл інновації.
38. Інвестиційно-інноваційна діяльність підприємств.
39. Розробка концепції управління інноваційною діяльністю.
40. Результативність впровадження інновацій в життя.

Список рекомендованої літератури

1. Закон України «Про інноваційну діяльність» // Відомості Верховної Ради України, 2002 р, №36.

2. Василенко В.О. Інноваційний менеджмент: Навч.посібник. / За ред. В.О.Василенка. К.: Центр навчальної літератури, 2005. 440 с.
3. Економіка і організація інноваційної діяльності: Підручник / О.І.Волков, М.П.Денисенко, А.П.Гречан та ін.. / за ред. проф. О.І. Волкова, проф. М.П.Денисенка. – К.: ВД «Професіонал», 2004.
4. Кахович Ю. О. Інновація й інноваційна діяльність : сутність і визначення. Інвестиції практика та досвід. 2007. № 3. С. 33–34
5. Крупка М.І. Фінансово-кредитний механізм інноваційного розвитку економіки України Львів: Видавн.центр Львів.націон.ун-ту ім.Івана Франка, 2001.
6. Мельниченко С. Вплив інформаційних технологій на маркетинг туристичних підприємств. Вісник КНТЕУ. – 2007. – № 5. – С. 68-74.
7. Менеджмент готельно-ресторанного бізнесу. Навч. посібн. / Під загальною редакцією М.М. Поплавського і О.О. Гаца. К.: Кондор, 2008. 460 с.
8. Микитюк П.П. Інноваційний менеджмент. Навчальний посібник. К.: Центр навчальної літератури, 2007. 400 с.
Микитюк П. П. Інноваційна діяльність : навч. посібник / П. П. Микитюк, Б. Г. Сенів. К. : Центр навч. л-ри, 2009. 392 с.
9. Нечаюк Л.І. Готельно-ресторанний бізнес: менеджмент: Навч. посіб./ Л.І.Нечаюк, Н.О.Нечаюк. К.: Центр навчальної літератури, 2006. 348 с.
10. Червоньов Д.М. Менеджмент інноваційно-інвестиційного розвитку підприємств України. / Д.М.Червоньов, Л.І.Нейкова. К.: Знання: КОО, 1999.
11. Черниш О.І., Дімова О.І. Інноваційні впровадження як основні чинники пріоритетного розвитку сфери туризму та рекреації в Україні. Економічний простір. 2009. № 22/2. С. 208–213.
12. Шумпетер Й. Теория экономического развития. М.: Прогресс, 1982. 453 с.

ОСНОВНІ ПИТАННЯ З ДИСЦИПЛІНИ

«Технологія продукції ресторанного господарства»

Тема 1. Технологічні принципи створення кулінарної продукції. Технологія страв та кулінарних виробів з овочів, плодів, грибів.

1. Харчування людини як медико-біологічна та соціально-економічна проблема
2. Технологічні принципи виробництва і забезпечення якості кулінарної продукції
3. Законодавча база регулювання якості кулінарної продукції. Характеристика технологічної документації.
4. Технологія соусів

Тема 2. Технологія напівфабрикатів, страв і кулінарних виробів з борошна

1. Характеристика властивостей вихідної сировини як об'єкта переробки в ЗРГ.
2. Характеристика механічної кулінарної обробки борошна та продуктів його переробки.
3. Класифікація напівфабрикатів з борошна та продуктів його переробки за сукупними ознаками.
4. Принципова схема технологічного процесу виробництва напівфабрикатів з борошна та продуктів його переробки.
5. Умови і терміни зберігання та реалізації напівфабрикатів; вимоги до якості напівфабрикатів.

Тема 3. Технологія напівфабрикатів, страв та кулінарних виробів із продуктів тваринного походження

1. Характеристика властивостей вихідної сировини як об'єкта переробки в ЗРГ.
2. Класифікація напівфабрикатів з м'яса за сукупними ознаками. Принципова схема технологічного процесу виробництва напівфабрикатів з м'яса. Характеристика механічної кулінарної обробки з м'яса.
3. Умови й терміни зберігання та реалізації напівфабрикатів, вимоги до якості напівфабрикатів.
4. Рекомендації щодо використання напівфабрикатів для приготування страв і кулінарних виробів

Тема 4. Технологія страв та кулінарних виробів з птиці, кролика, пернатої дичини

1. Характеристика властивостей вихідної сировини як об'єкта переробки в ЗРГ.
2. Класифікація напівфабрикатів з птиці за сукупними ознаками. Технологія напівфабрикатів з птиці, кролика, пернатої дичини
3. Класифікація страв та кулінарних виробів з птиці за сукупними ознаками.
4. Характеристика способів теплової обробки напівфабрикатів з птиці (визначення режимів, параметрів процесу).

5. Принципова схема технологічного процесу виробництва страв та кулінарних виробів з птиці.

Тема 5. Технологія напівфабрикатів, страв та кулінарних виробів риби, рибопродуктів та нерибної водної сировини (гідробіонтів)

1. Класифікація напівфабрикатів з риби за сукупними ознаками. Принципова схема технологічного процесу виробництва напівфабрикатів з риби. Характеристика механічної кулінарної обробки з риби.

2. Умови та терміни зберігання та реалізації напівфабрикатів; вимоги до якості напівфабрикатів.

3. Принципова схема технологічного процесу виробництва страв та кулінарних виробів з риби.

4. Характеристика харчової, біологічної, енергетичної цінності кулінарної продукції з риби .

5. Умови й терміни зберігання та реалізації готової продукції; вимоги до якості.

Тема 6. Технологія напівфабрикатів ,страв, напоїв та кулінарних виробів із продуктів рослинного і тваринного походження

1. Технологія напівфабрикатів, страв і кулінарних виробів з овочів, плодів, грибів

2. Технологія напівфабрикатів, страв і кулінарних виробів з борошна

3. Класифікація страв та кулінарних виробів з круп, бобових та продуктів їх переробки за сукупними ознаками.

4. Класифікація страв та кулінарних виробів з молока, яєць та продуктів їх переробки за сукупними ознаками.

5. Технологія приготування супів.

Тема 7. Технологія холодних страв та закусок

1. Роль холодних страв та закусок у харчуванні, характеристика харчової та біологічної цінності, класифікація за сукупними ознаками, закономірності формування асортименту, призначення.

2. Основи технології виробництва холодних страв та закусок за групами. Рецептурний склад, загальні правила приготування та реалізації холодних страв та закусок за групами.

3. Умови й терміни зберігання та реалізації готової продукції; вимоги до якості.

4. Перспективи розвитку асортименту й технологій холодних страв та закусок для різних типів ЗРГ і різних категорій споживачів

Тема 8. Технологія десертів (солодких страв)

1. Роль десертних страв у харчуванні, характеристика харчової та біологічної цінності, класифікація за сукупними ознаками, закономірності формування асортименту, призначення.

2. Основи технології виробництва десертних страв за групами. Загальні правила приготування та реалізації десертних страв за групами.

3. Умови й терміни зберігання та реалізації готової продукції; вимоги до якості.

4. Перспективи розвитку асортименту й технологій десертних страв для різних типів ЗРГ і різних категорій споживачів.
5. Класифікація гарячих напоїв за сукупними ознаками, закономірності формування асортименту.
6. Класифікація холодних напоїв за сукупними ознаками, закономірності формування асортименту

Тема 9. Технологія борошняних кондитерських та хлібобулочних виробів

1. Загальні відомості про види тіста, випечені, оздоблювальні напівфабрикати, готову продукцію
2. Технологія оздоблювальних напівфабрикатів
3. Технологія дріжджового тіста та виробів з нього
4. Технологія виробів із бісквітного, пісочного та листкового тіста.

Тема 10. Технологія інших (пряничного, заварного, білково-збивного, вафельного, мигдального та ін.) видів тіста та виробів із них.

1. Принципові схеми технологічного процесу виробництва інших (пряничного, заварного, білково-збивного, вафельного, мигдального та ін.) видів тіста й виробів із них, механізм утворення тіста, роль компонентів у формуванні якості готових виробів.
2. Основи технології виробів з інших видів тіста. Загальні правила приготування та реалізації за групами.
3. Умови, терміни зберігання та реалізації виробів з інших видів тіста; вимоги до якості.
4. Перспективи розвитку асортименту та технологій виробів з інших видів тіста для різних типів ЗРГ і різних категорій споживачів.

ПЕРЕЛІК РЕКОМЕНДОВАНОЇ ЛІТЕРАТУРИ

1. Архіпов В. В., Русавська В. А. Організація обслуговування в закладах ресторанного господарства. Київ, Центр учбової літератури, 2009. 342 с.
2. Архіпов, В. В., Іванникова Т. В., Архіпова А. В. Ресторанна справа: асортимент, технологія і управління якістю продукції в сучасному ресторані : навч. посібник. Київ, 2008. 384 с.
3. Богушева, В. И., Богушева Е.И. Технология приготовления пищи: учебно-метод. пособие . Москва, 2007. 320 с.
4. Дейниченко Г. В., Єфімова В.О., Постнов Г. М. Обладнання підприємств харчування. Довідник: у 3 ч. Харків, 2005. Ч. 3. 456 с.
5. Дейниченко Г.В. Єфімова В.О., Постнов Г.М. Обладнання підприємств харчування. Довідник. у 3 ч. Харків, 2003. Ч. 2. 380 с.
6. Дорохіна М. О., Капліна Т. В. Технологія продукції харчування у таблицях і схемах: навч. посібник. Київ, 2008. 280 с.
7. Доцяк В. С. Українська кухня: технологія приготування страв: підручник. Київ, 1995. 550 с.

8. ДСТУ 4281 : 2004 «Заклади ресторанного господарства. Класифікація». Київ, 2004.
9. ДСТУ ISO 9000–2001. Системи управління якістю. Основні положення та словник. Київ, 2001. 33 с.
10. Захарчук В. Г., Кунділовська Т. А., Гайдукович Г. Є. Технологія продукції ресторанного господарства: навчальний посібник. Одеса: ОНЕУ, Атлант ВОІ СОІУ, 2016 р. 479 с.
11. Ковальов М. І., Кравцова В. А., Нуткіна М. М. Технологія приготування їжі: підручник. Москва, 2005. 356 с.
12. Михайлов В. М., Радченко Л. О., Новікова О. В. та ін. Технологія приготування їжі : Українська кухня : навч. посібник. Харків, 2012. 537 с.
13. Павлов, А. В. Сборник рецептур мучных кондитерских и булочных изделий: учеб. пособие. Москва, 2008. 296 с.
14. Пересічний М. І., Кравченко М. Ф., Карпенко П. О. Технологія продукції громадського харчування з використанням біологічно активних добавок. Київ : КНТЕУ, 2003. 321 с.
15. Пересічний М. І., Кравченко М. Ф., Карпенко П. О., Карпачев В. В. Збірник рецептур страв і кулінарних виробів (технологічних карт) з використанням біологічно активних добавок. Київ, 2004. 445 с.
16. Пластун А. М., Ткач В. В. Технологія приготування їжі: практикум. Київ, 2004. 212 с.
17. Ростовський, В. С., Дібрівська Н. В., Пасенко В. Ф. Збірник рецептур. Київ, 2010. 324 с.
18. Сирохман І. В., В. М. Завгородня В. М. Товарознавство харчових продуктів функціонального призначення: навч. посібник. Київ, 2009. 544 с.
19. Технологія виробництва ресторанної продукції : опорний конспект лекцій з курсу "Технологія продуктів харчування": у 2 ч. / за ред. М. І. Пересічного М. І. та ін. Київ : КНТЕУ, 2005. Ч. 1. 370 с.
20. Шалимінов О. В., Дятченко Т. П., Кравченко Л. О. та ін. Збірник рецептур національних страв та кулінарних виробів. Київ, 2007. 848 с.

ОСНОВНІ ПИТАННЯ З ДИСЦИПЛІНИ

Кулінарне мистецтво

Тема 1. Історичні аспекти розвитку світового кулінарного мистецтва

1. Предмет, мета та основні завдання вивчення курсу
2. Кулінарне мистецтво: вимоги, коментарі, рекомендації
3. Кулінарне мистецтво: історичні аспекти і сучасні тенденції

Тема 2. Діяльність Всесвітньої Асоціації Кулінарних Союзів та Асоціації кулінарів України.

1. Діяльність Всесвітньої Асоціації Кулінарних Союзів (WACS).
2. Діяльність Асоціації кулінарів України.

Тема 3. Міжнародні конкурси, фестивалі, олімпіади з кулінарного мистецтва та правила змагань для їх учасників

1. Класифікація конкурсів.
2. Вимоги до кулінарних змагань.
3. Національні змагання.
4. Молодіжні командні змагання.
5. Регіональні змагання.
6. Індивідуальні змагання.
7. Критерії оцінювання змагань. Правила міжнародних змагань.
8. Кулінарні майстер-класи.

Тема 4. Нові напрямки розвитку кулінарного мистецтва

1. Нові напрямки розвитку кулінарного мистецтва (ф*южн, су-вид, молекулярна кулінарія, фудпейринг, арт-візаж).
2. Використання рослин і комах в світовій кулінарії.

Тема 5. Сучасні світові вимоги до оформлення кулінарної та кондитерської продукції.

1. Сучасні світові вимоги до оформлення кулінарної та кондитерської продукції.
2. Правила , які необхідно дотримуватися.
3. Новітні тенденції оформлення кулінарних страв та виробів.

Тема 6. Карвінг, історія розвитку та використання в сучасній кулінарії.

1. Історія розвитку карвінгу та використання в сучасній кулінарії.
2. Сучасні тенденції розвитку карвінгу.
3. Характеристика кухонних інструментів для нарізування елементів оформлення з овочів та фруктів.

Тема 7. Найкращі заклади ресторанного господарства у світі та майстри кулінарної справи і кухні

1. Найкращі заклади ресторанного господарства у світі
2. Майстри кулінарної справи і кухні, яких країн входять в десятку найкращих.

3. Гастрономічні фестивалі.
4. Розвиток шкіл кулінарної майстерності у світі.
5. Розвиток шкіл кулінарної майстерності в Україні.
6. Розвиток шкіл кулінарної майстерності у Іванофранківській області.

ПЕРЕЛІК РЕКОМЕНДОВАНОЇ ЛІТЕРАТУРИ

1. Ануфрієва С.В. Мільйон меню. Кулінарне мистецтво. Глорія Трейд. 2013. 224 с.
2. Збірник рецептур національних страв та кулінарних виробів. О.В. Шалимінов, Т.П. Дяченко, Л.О. Кравченко та ін. Х.: Фактор, 2002. 752 с.
3. Клопотенко Євген. Зваблення їжею. Київ, Книголав, 2019. 192 с.
4. Мазаракі А.А., Пересічний М. І., Зубар Н.М., Кутєпова Р.Г. Кулінарне мистецтво. Київ. нац. торг.-екон. ун-т, 2003. 98 с.
5. П'єр–Луї Вьель Валер Кулінарне мистецтво. Махаон Україна. 2003. 145с.
6. Пересічний М.І., Кравченко М.Ф., Пересічна С.М. Опорний конспект лекцій з дисципліни «Технологія продукції у закладах ресторанного господарства». К.: Київ. нац. торг.-екон. ун-т, 2007.
7. Польова Л.В. Кулінарне мистецтво (лабораторний практикум): Навчально-методичне видання. Ів.Франківськ, видавець Кушнір В.Г. 2016. 48 с.
8. Слащева А.В. Кулінарна майстерність країн світу. К. Кондор, 2003. 205 с.
9. Старшинова А. Кулінарне мистецтво. Київ. Глорія, 2011. 282с
10. Стахлич Т.М. . Пахолюк О.М. Кулінарне мистецтво. Київ. Грамота, 2008. 125 с.
11. Шумило Г.І. Технологія приготування їжі. К. Кондор, 2003. 505 с.

ОСНОВНІ ПИТАННЯ З ДИСЦИПЛІНИ

«Барна справа»

Тема: 1. Бар - як заклад ресторанного господарства

1. Зміст і завдання дисципліни «Барна справа»
2. Історія виникнення і розвиток барів
3. Поняття бару. Призначення та класифікація барів
4. Характеристика різних типів барів

Тема 2. Матеріально-технічне забезпечення роботи барів

1. Характеристика приміщень бару
2. Організація постачання в барах
3. Освітлення в барах
4. Барна стійка, призначення і функції
5. Устаткування бару, призначення, характеристика
6. Характеристика посуду, інвентарю та інших аксесуарів барів

Тема 3. Організація обслуговування споживачів

1. Підготовка бару до обслуговування гостей
2. Основні правила та форми обслуговування споживачів у барах
3. Кваліфікаційні вимоги до професій працівників бару
4. Порядок і форми розрахунку
5. Манери та правила етикету працівників бару

Тема 4. Асортимент і характеристика алкогольних вітчизняного та закордонного виробництва

1. Світовий ринок алкогольних напоїв
2. Процеси внаслідок яких отримують алкогольні напої
3. Класифікація, асортимент, характеристика міцних базових алкогольних напоїв

Тема 5. Класифікація, асортимент, характеристика лікеро-горілчаних виробів, різних видів вин, слабоалкогольних напоїв

1. Класифікація, асортимент, характеристика лікеро-горілчаних напоїв
2. Класифікація, асортимент, характеристика різних видів вина
3. Класифікація, асортимент, характеристика шампанського

Тема 6. Асортимент і характеристика слабоалкогольних та безалкогольних напоїв

Асортимент, характеристика та класифікація пива
Правила подачі пива і його сполучення зі стравами
Асортимент і характеристика безалкогольних напоїв

Тема 7. Загальні відомості про приготування та подавання напоїв

1. Історія виникнення змішаних напоїв та коктейлів
2. Характеристика основ, супутніх компонентів та наповнювачів для коктейлей

Класифікація основних видів змішаних напоїв і коктейлів

Характеристика змішаних напоїв і коктейлів

Характеристика гарнірування та подача змішаних напоїв і коктейлей

Тема 8. Кава, чай та інші напої

1. Історія виникнення кави, види та сорти кави
2. Види напоїв на основі кави та їх подача
3. Характеристика какао й шоколаду, напої з них
4. Класифікація, види та сорти чаю
5. Вимоги до правильного приготування чаю. Чайна церемонія
6. Гарячі та холодні чайні напої

ПЕРЕЛІК РЕКОМЕНДОВАНОЇ ЛІТЕРАТУРИ

1. Архипов В.В., Иванникова У.И. Барное дело. Технология продукции и обслуживание в барах. Учебное пособие для студ.высш.учеб.завед. К. Центр учебной литературы, 2011. 240 с.
2. Слащева А. В., Клименко А. В. Барна справа та організація роботи сомельє: конспект лекцій. Кривий Ріг. ДонНУЕТ, 2017. 48 с.
3. Беляєва П.М. Усе про ресторанний бізнес. Донецьк ТОВ «ВКФ БАО», 2009. 544 с.
4. Коршунова Г.Ф. Напої, асортимент та технологія: навч. пос. Д. ДонДУЕТ, 2013. 70 с.
5. Малюк Л.П., Кононенко Т.П., Повстяна Н.В., Усіна А.І. Організація роботи бармена: навчальний посібник. Харків. ДП «Редакція журналу «Стандартизація, сертифікація, якість», 2012. 214 с.
6. Мялковський О. В. Барна справа: підручник. К. Кондор, 2017. 376 с.
7. Мялковський О.В. Теория и практика приготовления смешанных напитков. К. Центр учебной литературы, 2015. 360с.
8. Ощипок І.М., Пономарьов П.Х. Барна справа: навчальний посібник [для студ. вищ. навч. закл.]. Львів. «Магнолія 2006», 2016. 288 с.
9. Організація обслуговування у закладах ресторанного господарства: Підручник [для вищ.навч. закл.] За ред. П'ятницької Н. О. 2-ге вид. перероб. та допов. К. Центр учбової літератури, 2011. 584 с.
10. Ростовський В. С., Шамян С. М. Барна справа. Підручник. 2-ге вид. К.: Центр учбової літератури, 2011. 395 с.
11. Сало Я. М. Організація роботи барів: довідник бармена. Львів. Афіша, 2012. 315 с.

ОСНОВНІ ПИТАННЯ З ДИСЦИПЛІНИ

Документоведення в готельно-ресторанній справі

Тема 1. Сучасне документоведення. Загальні вимоги до складання й оформлення документів

1. Порядок складання і оформлення документів.
2. Поняття «документ».
3. Мовне забезпечення документів.
4. Класифікація документів
5. Класифікація службових документів.
6. Поняття про реквізити.
7. Формуляр-зразок організаційно-розпорядчих документів.
8. Вимоги до використання організаційно-розпорядчих документів.

Тема 2. Складання й оформлення службових документів

1. Статути.
2. Положення. Інструкції.
3. Правила. Накази. Службові листи.
4. Листи до іноземних ділових партнерів.
5. Пояснювальні записки. Витяги з наказів. Вказівки.
6. Розпорядження.
7. Договори. Різновиди договорів.
8. Складання актів.
9. Особливості складання та оформлення інструкцій, положень.

Тема 3. Складання та оформлення документів по особовому складу

1. Загальна характеристика документів по особовому складу. Особові картки.
2. Заяви. Заяви по особовому складу.
3. Характеристики. Автобіографії. Резюме. Анкети.
4. Складання та оформлення особистих розписок, службових розписок, доручень. Їх особливості.
5. Способи завірення цих документів.
6. Призначення офіційних спеціальних
7. доручень. Виготовлення копій з особистих документів, оформлених на трафаретних бланках.
8. Особові справи. Трудові книжки.

Тема 4. Складання та оформлення довідково-інформаційних документів

1. Загальна характеристика довідкових документів.
2. Довідки, доповідні, пояснювальні записки і правила їх оформлення.
3. Службові листи, їх види та правила оформлення.
4. Характеристика телеграм, телефонограм, факсограм.
5. Протоколи та правила їх оформлення.

Тема 5. Особливості складання та оформлення документування готельних послуг

1. Оформлення документів про проживання у готелі.
2. Форми № 1-Г, 2-Г, 3-Г. Форми № 5-Г, 6-Г, 9-Г, 10-Г.
3. Оплата готельних послуг.
4. Формами № 4-Г і 8-Г.
5. Технологія бронювання номерів та місць готелю.
6. Форми бланків документів суворої звітності (обліку) (форми №: 4-Г, 9-Г, 10-Г, 13-Г).
7. Документи первинного обліку (форми №: 1-Г, 2-Г, 3-Г, 5-Г, 6-Г, 7-Г, 8-Г, 11-Г, 12-Г)

Тема 6. Особливості складання та оформлення документування в закладах ресторанного господарства

1. Документообіг між підрозділами: кухнею, коморою, залами і бухгалтерією. Документація від постачальників: прибуткові документи від постачальників (ТТН, накладна за формою № М-20, закупівельний акт).
2. Документація виробництва.
3. Калькуляційні карти. Меню, прейскуранти. План-меню. Денний забірний лист.
4. Замовлення-рахунок. Акт реалізації готової продукції.
5. Журнал обліку столового посуду і приборів. Акт на бій, лом та втрату посуду та прийомів за формою № 17.
6. Документація з реалізації готової продукції. Товарний звіт. Акт передачі товару і тари під час зміни матеріально-відповідальної особи.

Тема 7. Бездокументаційне документоведення в готельно-ресторанній справі

1. Планування: організація ділових зустрічей.
2. Планування і проведення 5 – хвилинки, семінарів.
3. Організація виставок, кава-брейків, коктейлів.
4. Обслуговування VIP.
5. Реферативне обслуговування керівника.

ПЕРЕЛІК РЕКОМЕНДОВАНОЇ ЛІТЕРАТУРИ

1. Глушик С. Сучасні ділові папери: Навч. посіб. Київ, А.С.К., 2001. 400 с.
2. Дзюба Н. Особливості обліку в закладах ресторанного господарства. Податки та бухгалтерський облік. 2007. №71. с.10-18.
3. Діденко А.Н. Сучасне діловодство.: Навчальний посібник. 4-те вид. Київ. Либідь, 2004. 384 с.
4. Зубков М.Г. Сучасна українська ділова мова. 3-тє вид. Харків. Торсінг, 2003. 448 с.

5. Корж А. В. Документознавство: зразки документів право ділової сфери: навчальний посібник, 2-е вид. Київ. КНТ, 2007. 372 с.
6. Котенко Л. М., Манжос Н. В., Бойченко Н. В. Облік товарних операцій в підприємствах торгівлі та ресторанного господарства: навч. посібник. Харків. ХДУХТ, 2008. 323 с.
7. Кулешов С. Г. Документознавство: Історія. Теоретичні основи. Київ, 2000. 160 с.
8. Куцик П. О., Чабанюк О. М. Первинний облік в управлінні витратами санаторно-курортних установ. Вісник Львівської комерційної академії : збір. наук. праць. Вип. 30. Львів, 2009. С.181-183.
9. Методичні рекомендації про впровадження національних положень (стандартів) бухгалтерського обліку у сфері громадського харчування та побутових послуг, гармонізованих з міжнародними стандартами, затверджені наказом Міністерства економіки та з питань європейської інтеграції України від 17.06.2003 р. № 157.
10. Михайлицька М. Усе про облік та організацію ресторанного господарства Харків. Фактор, 2012.– 432с.
11. Ніколаєнко В. Громадське харчування: організація роботи, документальне оформлення, облік. Бухгалтерія торговельного підприємства: від А до Я. 2005. №16. С.13 – 20.
12. Пономарів О. Д. Культура слова: Мовностилістичні поради: навч. посібник. Київ. Либідь, 1999. 240 с.
13. Хамайдюк О., Солошенко Л. Готельні послуги: відображаємо в обліку./ Податки та бухгалтерський облік. 2007. №77. С. 40-45.

ОСНОВНІ ПИТАННЯ З ДИСЦИПЛІНИ “БУХГАЛТЕРСЬКИЙ ОБЛІК”

Тема 1. Сутність і значення бухгалтерського обліку як основи підприємницької діяльності, його предмет і метод.

1. Роль бухгалтерського обліку в управлінні і контролі.
2. Види обліку, вимоги до обліку та вимірники, які застосовуються в обліку.
3. Предмет і метод бухгалтерського обліку.
4. Класифікація господарських засобів
5. Класифікація джерел утворення господарських засобів

Тема 2. Бухгалтерський баланс

1. Бухгалтерський баланс, суть, основна властивість.
2. Будова балансу.
3. Зміни в балансі, викликані господарськими операціями.
4. Види балансів

Тема 3. Система рахунків бухгалтерського обліку

1. Рахунки бухгалтерського обліку, їх призначення і будова
2. Синтетичні й аналітичні рахунки
3. Основи класифікації рахунків та її значення
4. План рахунків бухгалтерського обліку, принципи його будови і значення.
5. Помилки в бухгалтерських записах, способи їх виявлення і виправлення

Тема 4. Подвійний запис на рахунках бухгалтерського обліку та узагальнення даних обліку

1. Подвійний запис, його суть і значення
2. Хронологічний і систематичний облік
3. Взаємозв'язок між балансом і рахунками
4. Узагальнення даних поточного бухгалтерського обліку

Тема 5. Первинне спостереження та документація, вартісне вимірювання - оцінка та калькуляція

1. Документація, її значення.
2. Вимоги до змісту й оформлення документів
3. Класифікація документів
4. Порядок перевірки й опрацювання документів
5. Документооборот, його організація
6. Інвентаризація в системі первинного обліку

Тема 6.

Облік витрат на виробництво готельного продукту

1. Визнання витрат, що формують готельні послуги, їх структура і класифікація.
2. Класифікація витрат і її вплив на організацію бухгалтерського обліку.
3. Система рахунків для обліку витрат на виробництво готельного продукту

Тема 7. Облік доходів та фінансових результатів підприємств готельно-ресторанного господарства

1. Основні принципи обліку доходів підприємств готельно-ресторанного господарства
2. Основні вимоги до визнання, складу, оцінки доходів згідно з П(С)БО 15 «Дохід».
3. Класифікація доходів.
4. Документальне оформлення доходів від надання готельних послуг.
5. Рахунки для обліку доходів.

ПЕРЕЛІК РЕКОМЕНДОВАНОЇ ЛІТЕРАТУРИ

1. Порядок подання фінансової звітності, затверджений постановою Кабінету Міністрів України від 28.02.2000р. № 419.
2. Положення (стандарт) бухгалтерського обліку 1 “Загальні вимоги до фінансової звітності”, затверджене наказом МФУ від 31.03.99р. № 87.
3. Положення (стандарт) бухгалтерського обліку 2 “Баланс”, затверджене наказом МФУ від 31.03.99р. № 87.
4. Положення (стандарт) бухгалтерського обліку 4 “Звіт про рух грошових коштів”, затверджене наказом МФУ від 31.03.99р. № 87.
5. Положення (стандарт) бухгалтерського обліку 5 “Звіт про власний капітал”, затверджене наказом МФУ від 31.03.99р. № 87.
6. Положення (стандарт) бухгалтерського обліку 6 “Виправлення помилок і зміни у фінансових звітах”, затверджене наказом МФУ від 28.05.99р. № 137.
7. Положення (стандарт) бухгалтерського обліку 3 “Звіт про фінансові результати”, затверджене наказом МФУ від 31.03.99р. № 87.
8. Закон України "Про аудиторську діяльність" від 22.04.93 р. із змінами і доповненнями;
9. Закон України “Про бухгалтерський облік та фінансову звітність в Україні” від 16.07.1999 р., № 996-XIV // www.zakon.rada.gov.ua.
10. Закон України “Про господарські товариства” від 19.09.1991 р., № 1576-XII, зі всіма змінами та доповненнями // www.zakon.rada.gov.ua.
11. Постанова Кабінету Міністрів України від 28 лютого

2000 р. № 419 “Про затвердження порядку подання фінансової звітності” . Нове діло. – 2000. – № 15 (34). – 13-20 жовтня.

12. Наказ Міністерства фінансів України № 291 від 30.11.99 р. “Про затвердження Плану рахунків бухгалтерського обліку та Інструкції про його застосування” . Нове діло. – 2000. – № 15 (34). – 13-20 жовтня.

13. Положення (стандарт) бухгалтерського обліку № 1 “Загальні вимоги до фінансової звітності” від 31.03.1999 р. № 87.

14. Положення (стандарт) бухгалтерського обліку № 2 “Баланс” від 31.03.1999 р. № 87.

15. План рахунків бухгалтерського обліку активів, капіталу, зобов'язань і господарських операцій підприємств і організацій, затверджений наказом Міністерства фінансів України від 30 листопада 1999 р. № 291.

16. Інструкція про застосування Плану рахунків бухгалтерського обліку АКТИВІВ, капіталу, зобов'язань і господарських операцій підприємств і організацій, затверджена наказом Міністерства фінансів України від 30 листопада 1999 р. № 291.

17. Перелік типових документів, що створюються в діяльності органів державної влади та місцевого самоврядування, інших установ, організацій і підприємств, із зазначенням термінів зберігання документів, затверджений наказом головного верховного управління при Кабінеті Міністрів України від 20 липня 1998 р. № 41.

18. Національні положення (стандарти) бухгалтерського обліку:

З "Звіт про фінансові результати",

- 5 "Звіт про власний капітал",
- 9 "Запаси",
- 10 "Дебіторська заборгованість",
- 11 "Зобов'язання",
- 15 "Дохід",
- 16 "Витрати".

19. Агафонова Л.Г.Агафонова О.Є. Туризм, готельний та ресторанний бізнес: Ціноутворення, конкуренція, державне регулювання. Навч.Посібник. – К. :Знання України, 2002. – 358 с.

20. Балченко З.А., Балченко І.В., Балченко С.О. «Бухгалтерський, фінансовий облік на підприємствах сфери послуг (туристичні фірми готельне господарство)» Практикум. К. — 2004р. — 175с.

21. Балченко З.А. Бухгалтерський облік в туризмі і готелях України:Навчальний посібник Київського університету туризму, економіки і права (КУТЕП).– К.:КУТЕП, 2006. – 232 с.

22. Голов С.Ф., Костюченко В.М. Бухгалтерський облік за міжнародними стандартами. К.: «Лібра», 2001 р. - 839 с.

23. Король С.Я. Бухгалтерський облік у готельному господарстві. — Київ. 2005. - 353 с.

**Програмові вимоги з дисципліни
«Організація ресторанного господарства»**

1. Функції, які виконує галузь ресторанного господарства
2. Особливості галузі ресторанного господарства
3. Соціально-економічне значення галузі ресторанного господарства
4. Особливості притаманні діяльності будь-якого закладу ресторанного господарства
5. Законодавчі та нормативні документи, що регламентують діяльність галузі ресторанного господарства
6. Характеристика тенденцій розвитку галузі ресторанного господарства в сучасних умовах по Україні в цілому та по регіонах
7. Характеристика сучасних інноваційних форматів закладів ресторанного господарства в Україні та за кордоном
8. Класифікація закладів ресторанного господарства залежно від характеру виробництва, асортименту продукції, що випускається, обсягу і видів послуг, що надаються.
9. Типи закладів ресторанного господарства, які поділяються на класи.
10. Відмінні особливості ресторанів різних класів.
11. Характеристика ресторану як типу закладу ресторанного господарства. Особливості виробничої структури, асортименту продукції та форм обслуговування.
12. Характеристика бару як типу закладу ресторанного господарства.
13. Відмінні особливості барів різних класів та вимоги, які до них.
14. Характеристика кафе як типу закладу ресторанного господарства.
15. Класифікація кафе за асортиментом реалізованої продукції, контингентом споживачів та методами обслуговування.
16. Призначення та характеристика заготівельних підприємств: фабрик-заготівельних, фабрик-кухонь, домових кухонь, спеціалізованих цехів.
17. Характеристика виробничо-торгівельних структури закладів ресторанного господарства. Фактори, які впливають на її формування.
18. Організаційні основи оперативного планування виробництва у закладах ресторанного господарства.
19. Цілі, завдання, функції та напрямки оперативного планування виробництва.
20. Послідовність оперативного планування виробництва заготівельного та доготівельного підприємства.
21. Виробнича програма закладу ресторанного господарства. Фактори, що враховуються при складанні виробничої програми закладів ресторанного господарства.
22. Особливості розробки наряду-замовлення, планового меню, плану-меню, їх характеристика.
23. Види меню та їх характеристика. Оптимізація меню як складової стратегічного планування діяльності закладів ресторанного господарства.
24. Фактори, що впливають на складання меню.
25. Призначення, асортимент продукції, вимоги до розміщення овочевого цеху. Особливості організації технологічних ліній, ділянок, робочих місць цеху, їх оснащення обладнанням та інвентарем.

26. Призначення, асортимент продукції, вимоги до розміщення гарячого цеху. Структура, організація робочих місць, їх оснащення обладнанням та інвентарем залежно від типу та потужності закладу ресторанного господарства.

27. Призначення, асортимент продукції, вимоги до розміщення холодного цеху. Структура, організація робочих місць, їх оснащення обладнанням та інвентарем, санітарно-гігієнічні вимоги до організації виробничого процесу в холодному цеху.

28. Призначення, асортимент та потужність кондитерських цехів. Принципи розробки виробничої програми цеху. Відділення та виробничі приміщення, лінії та ділянки цеху, їх оснащення обладнанням та інвентарем, організацію праці працівників.

29. Організація роботи м'ясо-рибного цеху. Призначення, асортимент напівфабрикатів, які виробляються у цеху, особливості організації ліній, ділянок, робочих місць, їх оснащення обладнанням та інвентарем.

30. Основні принципи та особливості організації постачання закладів ресторанного господарства в сучасних умовах.

31. Характеристика основних джерел постачання та постачальників продовольчих товарів.

32. Функції служби продовольчого постачання. Характеристика транзитної та складської форм постачання сировини та продовольчих товарів.

33. Централізований, децентралізований способи доставки товарів, кільцевий та маятниковий маршрути завезення товарів.

34. Технологічний процес приймання продовольчих товарів на підприємствах ресторанного господарства. Розмір та значення товарних запасів для ритмічної роботи підприємства.

35. Особливості організації складського господарства закладу ресторанного господарства. Види складських приміщень. Характеристика, вимоги до них.

36. Організація роботи мийної кухонного посуду. Призначення, вимоги до розміщення, організація робочих місць та особливості зберігання посуду і інвентарю в мийній кухонного посуду.

37. Призначення, розміщення та класифікація ліній роздавальних. Характеристика та особливості функціонування ліній роздавальних у закладах ресторанного господарства з самообслуговуванням.

38. Графіки виходу на роботу персоналу закладів ресторанного господарства. Їх характеристика та основні принципи складання.

39. Завдання, зміст та значення нормування праці в ресторанному господарстві.

40. Загальні поняття про систему норм праці, що використовуються на підприємствах. Види норм праці та їх класифікація.

41. Класифікація методів обслуговування споживачів у закладах ресторанного господарства: обслуговування офіціантами, самообслуговування, комбінований метод.

42. Характеристика предметів матеріально-технічного забезпечення, що використовуються під час обслуговування споживачів у закладах ресторанного господарства.

43. Обладнання торгівельних залів закладів ресторанного господарства.
44. Класифікація столового посуду за видом матеріалу, за функціональним призначенням, застосуванням.
45. Характеристика та призначення посуду з порцеляни та фаянсу.
46. Характеристика та призначення столової білизни: скатертин, серветок, ручників та рушників. Особливості використання столової білизни в закладах ресторанного господарства різних класів та спеціалізації.
47. Характеристика прейскуранту, винної та коктейльної картки.
48. Клінінгові технології підготовки приміщень до обслуговування споживачів у закладах ресторанного господарства.
49. Особливості підготовки столового посуду, наборів та столової білизни до обслуговування споживачів.
50. Призначення, види та вимоги до сервірування столів у сучасних закладах ресторанного господарства.
51. Особливості попереднього сервірування столу до сніданку, обіду, вечері.
52. Характеристика технологічного процесу обслуговування споживачів у ресторані.
53. Способи подавання страв та закусок в ресторанах.
54. Правила подавання справ та напоїв: послідовність, температурний режим, відповідний посуд та набори.
55. Особливості організації проведення бенкету за столом з повним обслуговуванням офіціантами. Характеристика меню. Особливості сервірування столу. Складання схеми розміщення гостей за столом. Організація обслуговування споживачів під час бенкету.
56. Особливості організації проведення бенкету за столом з частковим обслуговуванням офіціантами. Характеристика меню. Особливості сервірування столу. Організація обслуговування споживачів під час проведення бенкету.
57. Види, переваги та особливості організації обслуговування бенкетів групи фуршет.
58. Особливості проведення бенкету-фуршет. Характеристика меню. Варіанти сервірування столів склом. Особливості організації обслуговування споживачів під час бенкету.
59. Характеристика та організація проведення бенкету-коктейль. Характеристика меню. Організація підготовчої роботи для проведення бенкету. Особливості обслуговування споживачів під час бенкету.
60. Організація проведення бенкету-чай, бенкету-кава. Характеристика меню. Особливості сервірування столу та організації обслуговування споживачів під час бенкетів.
61. Характеристика типів закладів ресторанного господарства при готелях. Призначення, особливості розміщення та функціонування даних закладів.
62. Особливості організації харчування споживачів готельних послуг згідно різних тарифних планів.
63. Характеристика основних видів сніданків, що пропонуються закладами ресторанного господарства при готелях (континентальний,

розширений, англійський, американський, вегетаріанський, з шампанським та дієтичний).

64. Особливості та послідовність процесу обслуговування споживачів у номерах готелів різних категорій. Асортимент та організація міні-бару в номері готелю.

65. Організація обслуговування споживачів за типом «шведського столу» або «шведської лінії». Асортимент страв та напоїв, їх підготовка та зберігання на «шведській лінії».

66. Класифікація бенкетів та прийомів за різними ознаками.

67. Види, призначення та характеристика меблів для приймання їжі. Варіанти розміщення меблів у торгівельній залі.

68. Характеристика, асортимент та технологічне використання скляного посуду.

69. Асортимент та характеристика столових наборів для сервірування столів.

70. Вимоги до обслуговуючого персоналу в закладах ресторанного господарства різних типів та класів.

71. Характеристика форм організації роботи офіціантів у закладах ресторанного господарства, переваги та недоліки.

72. Види кейтерингу.

73. Класифікація кейтерингу згідно з різними ознаками.

74. Види та місця проведення фудингу.

75. Схема надання кейтеринг-послуг.

ПЕРЕЛІК РЕКОМЕНДОВАНОЇ ЛІТЕРАТУРИ

1. Архіпов В.В. Організація ресторанного господарства: навч. посібник. Київ. 2007. 280 с.

2. Архіпов В.В., Русавська В.А. Організація обслуговування в закладах ресторанного господарства: навч. посібник. Київ. 2009. 342 с.

3. Готельно-ресторанна справа (самостійна робота студентів) : Навчально-методичний посібник / За ред. проф. В.М. Клапчука / Факультет туризму ДВНЗ «Прикарпатський національний університет імені Василя Стефаника». Івано-Франківськ : «Фоліант», 2017. 408 с.

4. Давидова О.Ю., Усіна А.І., Сегеда І.В. Ресторанний менеджмент: підручник. Харків. ХНУМГ. 2014. 279 с.

5. Завадинська О. Ю., Литвиненко Т.Є. Організація ресторанного господарства за кордоном: навч. посібник. Київ. 2004. 365 с.

6. Литвиненко Т.Є. Організація виробництва у громадському харчуванні: опорний конспект лекцій. Київ. 2002. 235 с.

7. Лояк Л.М. Інноваційні ресторани технології: навч. – метод. посібник. Івано-Франківськ. 2017. 178 с.

8. Лояк Л.М. Організація ресторанного господарства / Готельно-ресторанна справа (самостійна робота студентів) : навч. метод. посібник / відп. ред. проф. В.М. Клапчук. Івано-Франківськ. Фоліант, 2017. С. 258–271.

9. Лояк Л.М. Організація ресторанного господарства : лабораторний практикум для студентів 3 курсу денної та заочної форм навчання : навч. посібник. Івано-Франківськ. 2015. 87 с.
10. Лояк Л.М. Організація ресторанного господарства: лабораторний практикум для студентів 2 курсу денної та заочної форм навчання. навч. посібник. Івано-Франківськ. 2015. 68 с.
11. Лояк Л.М. Організація ресторанного господарства: організаційно-технологічні основи: Частина I. навч. посібник. Івано-Франківськ. 2014. 249 с.
12. Мальська М. П., Гаталяк О. М., Ганич Н. М. Ресторанна справа: технологія та організація обслуговування туристів (теорія та практика) : підруч. Київ. ЦУЛ. 2013. 304 с.
13. Мостова, Л. М. Організація обслуговування на підприємствах ресторанного господарства : навч. посібник. Київ. 2010. 388 с.
14. Нечаюк Л.І., Телеш Н.О. Готельно-ресторанний бізнес: менеджмент. навч. посібник. Київ. 2003. 348 с.
15. П'ятницька Г.Т. Менеджмент ресторанного господарства: навч. посібник. Київ. 2010. 430 с.
16. П'ятницька Г.Т. Ресторанне господарство України ринкові трансформації, інноваційний розвиток , структурна переорієнтація: монографія. Київ. 2007. 465 с.
17. П'ятницька Н. О. Організація обслуговування у закладах ресторанного господарства : підручник. Київ. 2012. 557 с.
18. Ростовський В.С., Шамян С.М. Барна справа: підручник. Київ. 2009. 398 с.
19. Ткачова С.С., Ткаченко О.П. Менеджмент підприємств ресторанного господарства: навч. посібник. Харків. 2009. 205 с.
20. Шаповал С.Л. Устаткування закладів ресторанного господарства. Механічне устаткування : навч. посібник. Київ. 2010. 240 с.

ІНТЕРНЕТ-РЕСУРСИ

1. Відкрий Буковель: ресторани та клуби. URL: <https://bukovel.com/meals/>
2. Головне управління статистики у Івано-Франківській області. URL: <http://www.ifstat.gov.ua>
3. Інновації в ресторанному бізнесі. URL: http://tourlib.net/statti_tourism/innovacii-restoran.htm
4. Кризис со вкусом: ресторанный рынок – итоги, прогнозы, тренды. URL: <https://delo.ua/business/krizis-so-vkusomrestorannyj-rynok-itogi-prognozy-trendy-312948/>.
5. Ринок ресторанного бізнесу України. URL: <http://poglyad.com/blog/4/437/>
6. CoffeeFlour URL: <http://www.coffeeflour.com/>.
7. Тенденції розвитку ресторанного бізнесу України. URL: http://www.rusnauka.com/14_APSN_2008/Economics/32215.doc.htm

ПРОГРАМОВІ ВИМОГИ З ДИСЦИПЛІНИ

«Етнічні кухні»

Тема 1. Особливості традицій та харчування, характеристика етнічної кухні країн Європи

1. Особливості національної кухні Франції
2. Особливості національної кухні Великої Британії
3. Особливості національної Німецької кухні
4. Особливості національної кухні Швейцарії
5. Особливості національної кухні народів Австрії
6. Особливості національної кухні народів Данії, Норвегії, Фінляндії, Швеції
7. Особливості національної кухні народів Ірландії
8. Особливості національної кухні народів Португалії
9. Особливості національної кухні народів Іспанії
10. Особливості національної кухні Італії
11. Особливості національної кухні народів Греції
12. Особливості національної кухні народів Болгарії
13. Особливості традицій та культури харчування народів Угорщини та Румунії
14. Особливості кухні народів Чехії, Словаччини
15. Особливості традицій та культури харчування народів Хорватії
16. Особливості традицій та культури харчування народів Словенії
17. Особливості традицій та культури харчування народів Польщі
18. Особливості традицій та культури харчування народів України
19. Особливості традицій та культури харчування народів Білорусії
20. Особливості традицій та культури харчування народів Молдови

Тема 2. Особливості традицій та харчування, характеристика етнічної кухні країн Закавказзя та Азії

1. Особливості традицій та культури харчування народів Закавказзя
2. Особливості традицій та культури харчування народів Ізраїлю
3. Особливості національної кухні народів Туреччини
4. Традиції та культура харчування у народів Китаю
5. Специфічні особливості культури та традиції Індійської кухні
6. Специфічні особливості культури та традиції національної кухні Таїланду
7. Формування культури та традицій харчування народів Монголії та Кореї
8. Особливості формування народної та сучасної арабської регіональної кухні

Тема 3. Особливості національних традицій та культури харчування населення Північної та Південної Америки

1. Національна кухня США
2. Національні гастрономічні традиції Канади
3. Кухня народів Мексики

4. Кубинська кухня

Тема 4. Особливості національних традицій та культури харчування народів Африки

1. Кухні народів Єгипту
2. Особливості Мароканської кухні та Алжиру
3. Особливості національної кухні Тунісу

Тема 5. Особливості національних традицій та культури харчування народів Океанії

1. Особливості традицій та культури харчування народів країн Австралійського союзу
2. Особливості традицій та культури харчування народів Нової Зеландії

Рекомендована література

1. Ощипок І.М. Кухні народів світу: навч. посібн. Львів 2015: Видавництво “Магнолія 2006”. 248 с.
2. Польова Л.В. Методичні рекомендації з курсу «Етнічні кухні». Івано-Франківськ : Фоліант, 2012. 104 с.
3. Польова Л.В. Етнічні кухні. Навчальні програми фахових дисциплін варіативного циклу напряму підготовки «Готельно-ресторанна справа», спеціальностей «Готельна і ресторанна справа» та «Курортна справа» : Методичний посібник. Івано-Франківськ : Фоліант, 2013. С. 7–12.
4. Польова Л.В. Кухні народів світу. Навчальні програми фахових дисциплін варіативного циклу напряму підготовки «Готельно-ресторанна справа», спеціальностей «Готельна і ресторанна справа» та «Курортна справа» : Методичний посібник. Івано-Франківськ : Фоліант, 2013. С. 74–78.
5. Польова Л.В., Загнибіда Р.П. Етнічні кухні : Навчально-методичний посібник. Київ, Видавничий дім «АртЕк», 2019. 107 с.

ПРОГРАМОВІ ВИМОГИ З ДИСЦИПЛІНИ «Макроекономіка»

1. Предмет та рівні макроекономічного аналізу.
2. Модель кругообігу. Суб'єкти та об'єкти макроекономіки.
3. Поняття економічної моделі та її основні елементи.
4. Функції макроекономіки.
5. Поняття ВВП та ВНП.
6. Цінові індекси: Індекс Ласпейреса, Пааше, Фішера, індекс-дефлятор.
7. Крива Лоренца.
8. Безробіття. Обчислення рівня безробіття.
9. «Повна зайнятість» та «природній» рівень безробіття.
10. Економічна природа інфляції та її види. Вимірювання інфляції.
11. Теоретичний аспект інфляції: інфляція попиту та інфляція витрат.
12. Сукупний попит та його елементи.
13. Цінові та нецінові фактори сукупного попиту.
14. Сукупна пропозиція та її фактори.
15. Сукупна пропозиція в коротко- та довгостроковому періодах.
16. Споживання та доход після сплати податків. Функція споживання.
17. Середня та гранична схильність до споживання.
18. Функція заощаджень.
19. Середня та гранична схильність до заощаджень.
20. Інвестиційний попит та його фактори.
21. Сукупні витрати.
22. Інвестиційна функція.
23. Ефект мультиплікатора автономних витрат.
24. Рецесійний та інфляційний розриви в економіці.
25. Поняття бюджетно-податкової політики.
26. Види та ефективність бюджетно-податкової політики.
27. Дискреційна фіскальна політика.
28. Недискреційна фіскальна політика: політика «вбудованих стабілізаторів».
29. Дефіцит державного бюджету і джерела його фінансування.
30. Концепції бюджетного дефіциту.
31. Державний борг.
32. Ліквідність активів, грошові агрегати.
33. Попит на гроші.
34. Функція грошового попиту.
35. Поняття грошово-кредитної (монетарної) політики.
36. Вигоди від зовнішньої торгівлі.
37. Поняття торговельної політики та її види.
38. Міжнародні системи валютних курсів.
39. Валютний ринок і фактори обмінного курсу.
40. Платіжний баланс і його структура.

Рекомендована література

1. Білецька Л.В., Білецький О.В., Савич В.І. Економічна теорія: політекономія, мікроекономіка, макроекономіка. Підручник. 2-ге вид. перероб. та доп. Київ: Центр учбової літератури, 2009. 688 с.
2. Ватаманюк З.Г, Ватаманюк О.З., Гнатюк Н.І. Економічна теорія: вступ, макроекономіка, мікроекономіка: навч. посібник. Львів: Інтелект-Захід, 2011. 656с.
3. Кулішов В.В. Макроекономіка: основи теорії і практикum. Навч. посібник для студ. вищих закладів освіти. 2 -ге вид, виправлене. Львів: Магнолія 2006, 2007. 256 с.
4. Мендела І.Я. Методичні рекомендації з дисципліни «Макроекономіка» для студентів галузі знань 1401 «Сфера обслуговування» напряму підготовки 6.140101 – «Готельно-ресторанна справа» Прикарпатського національного університету імені Василя Стефаника Інституту туризму. Івано-Франківськ, 2011. 50 с.
5. Панчишин С. Макроекономіка: Навч. посібник. Київ: Либідь, 2001. 616с.

ПРОГРАМОВІ ВИМОГИ З ДИСЦИПЛІНИ

«Мікроекономіка»

1. Предмет мікроекономіки та проблеми, що досліджує мікроекономіка.
2. Економічні потреби, економічні блага, економічні ресурси.
3. Проблема вибору, припущення щодо вибору.
4. Альтернативні витрати. Межа виробничих можливостей.
5. Суб'єкти мікроекономіки.
6. Методи мікроекономічного аналізу.
7. Ринок. Ринкові операції.
8. Попит. Ринковий попит. Функції попиту.
9. Фактори, що впливають на попит.
10. Пропозиція. Ринкова пропозиція. Функції пропозиції.
11. Ринкова рівновага.
12. Поняття еластичності та нееластичності.
13. Фактори цінової еластичності попиту.
14. Перехресна еластичність попиту.
15. Еластичність пропозиції. Фактори, що впливають на еластичність пропозиції.
16. Споживацький вибір. Умови вибору.
17. Корисність. Функція корисності.
18. Крива байдужості. Карга кривих байдужості.
19. Бюджетне обмеження.
20. Ефект заміщення.
21. Фактори виробництва. Виробнича система.
22. Виробнича функція та її властивості.
23. Сукупний, середній та граничний продукт (ТР, НР, МР).
24. Економічна та бухгалтерська оцінка діяльності фірми.
25. Види альтернативних витрат.
26. Бухгалтерський та економічний прибуток.
27. Витрати виробництва: постійні-FC, змінні-VC, сукупні-ТС.
28. Граничні витрати.
29. Ринок досконалої конкуренції.
30. Попит та пропозиція конкурентної фірми.
31. Рівновага на ринку досконалої конкуренції.
32. Умови монопольного ринку.
33. Різновиди монополій.
34. Монопольна влада.
35. Цінова дискримінація: умова та види.
36. Антимонопольна політика. Соціальна ціна монополії.
37. Монополістична конкуренція. Основні риси.
38. Витрати нецінової конкуренції.
39. Витрати реалізації. Криві витрат.
40. Ознаки олігополії.

Рекомендована література

6. Безугла В., Постіл І. Мікроекономіка. Київ: Центр навчальної літератури, 2007. 288 с.
7. Буряк П.Ю., Гупало О.Г., Стасюк І.В. Мікроекономіка: Навч. посіб. Київ: «Хай-Тек Прес», 2008. 368 с.
8. Мендела І.Я. Мікроекономіка: навчально-методичний посібник. Івано-Франківськ: «Фоліант», 2012. 102 с.
9. Наливайко А.П., Прохоров Є. В., Азьмук Л.А., Банщиков П.Г. Практикум з мікроекономіки до підручника. Мікроекономіка. Київ: КНЕУ, 2013. 522 с.
10. Стеблій Г. Я. Мікроекономіка: Навчальний посібник. Київ: Фірма «УНКІОС», Центр навчальної літератури, 2007. 221 с.
11. Ястремський О., Гриценко О. Основи мікроекономіки. Київ: Знання, 2007. 582 с.

ОСНОВНІ ПИТАННЯ З ДИСЦИПЛІНИ

«Організація готельного господарства»

Поняття «гостинність» та еволюція її розвитку

Еволюція розвитку поняття «гостинність».

Модель гостинності та її основні концепції.

Історичні аспекти розвитку сфери гостинності

Створення перших гостьових підприємств в Давній період розвитку суспільства.

Формування спеціалізованих засобів розміщення в Середньовічний період.

Розвиток сфери гостинності в період Нового часу.

Бурхливий розвиток індустрії гостинності в ХІХ ст.

Перетворення індустрії гостинності у важливу галузь господарювання ХХ ст.

Сучасний стан та перспективи розвитку світового готельного господарства в ХХІ ст.

Державне регулювання готельної справи

Характеристика ролі держави у розвитку готельного господарства як складової туристичної сфери.

Місце та роль готельного господарства в туристичній сфері.

Законодавство в сфері гостинності

Законодавчі акти, що регулюють сферу послуг.

Характеристика документів, що регламентують присвоєння підприємствам готельного господарства певної категорії.

Готельні підприємства: поняття, класифікація, типізація

Готель, як основний засіб розміщення.

Різноманітні підходи до класифікації готельних підприємств

Типізація підприємств готельного господарства.

Основні принципи класифікації підприємств готельного господарства..

Функціональне призначення готелів

Характеристика готелі ділового призначення.

Характеристика готелів для екскурсійного туризму.

Характеристика клубних форм готельних підприємств.

Характеристика спеціалізованих готельних підприємств.

Класифікація готелів в Україні

Характеристика основних нормативних документів, які визначають критерії присвоєння категорії підприємству готельного господарства.

Характеристика основних вимог до споруд, які висуваються у нормативному документі.

Характеристика мінімальних вимог до підприємств готельного господарства категорії «5»-«1» зірка.

Житлова група приміщень в готелі

Основні групи приміщень готельного господарства.

Характеристика основних факторів, що впливають на кількісно-функціональний склад приміщень у підприємствах готельного господарства.

Характеристика категорій номерів у підприємствах готельного

господарства.

Характеристика організації холів, коридорів та віталень.

Нежитлові приміщення в готелі

Характеристика приміщень нежилої групи.

Характеристика приміщень адміністративної групи.

Характеристика приміщень вестибюльної групи.

Інтер'єр в готелі

Сутність поняття інтер'єру.

Організація інтер'єру номерів.

Взаємозалежність кольорів у рішеннях інтер'єру приміщень.

Дія «Закону контрастів», в організації приміщень.

Взаємозв'язок кольору з психологічним сприйняттям приміщення людиною.

Готельні послуги та готельні продукти

Характеристика готельного продукту.

Структура та рівні готельного продукту.

Канали реалізації готельного продукту.

Форми реалізації готельного продукту.

Служби готелю та їх функції

Загальна характеристика служби прийому і розміщення.

Загальна характеристика служби обслуговування і експлуатації номерного фонду.

Загальна характеристика служб харчування в структурі готелі.

Загальна характеристика інженерно-технічної служби.

Загальна характеристика служби безпеки.

Загальна характеристика маркетингу та продаж.

Організація надання додаткових послуг в готелі

Характеристика організації надання безкоштовних додаткових послуг у готелі.

Технологія надання ряду безкоштовних послуг.

Технологія надання платних додаткових послуг.

Організація надання транспортних послуг.

ПЕРЕЛІК РЕКОМЕНДОВАНОЇ ЛІТЕРАТУРИ

1. Банько В. Г. Будівлі, споруди та обладнання туристських комплексів: Навч. посіб. 2-ге вид., перероб. та доп. Київ: Дакор, 2008. 328 с.
2. Іванова, Л. О. Маркетинг готельного і ресторанного господарства: навчальний посібник. Львів : Львівської комерційної академії, 2012. 216 с.
3. Котлер, Ф. Маркетинг. Гостеприимство. Туризм: ученик. М. : ЮНИТИ-ДАНА, 2007. 1071 с.
4. Круль Г. Я. Основи готельної справи: навчальний посібник. Київ: ЦУЛ, 2011. 368 с.
5. Лук'янов В.О., Мунін Г.Б. Організація готельно-ресторанного обслуговування: навчальний посібник. Київ: Кондор, 2012. 346 с.

6. Лук'янова Л.Г., Дорошенко Т.Т., Мініч І.М. Уніфіковані технології готельних послуг: навчальний посібник. Київ: Вища школа, 2001. 237 с.
7. Ляпина, И. Ю. Организация и технология гостиничного обслуживания: ученик. М. : Академия, 2010. 208 с.
8. Мальська М. П., Антонюк Н.В., Ганич Н.М. Міжнародний туризм і сфера послуг: підручник. Київ: Знання, 2008. 661 с.
9. Мальська М. П., Пандяк І. Г. Готельний бізнес: теорія та практика. Навчальний посібник. Київ: Центр учбової літератури, 2009. 472 с.
10. Мальська М. П., Пандяк І.Г. Готельний бізнес: теорія та практика: навчальний посібник. Київ: Центр учбової літератури, 2012. 472 с.
11. Мостова Л. М., Новікова О. В. Організація обслуговування на підприємствах ресторанного господарства : навчальний посібник. Київ: Ліра-К, 2010. 388 с.
12. Нечалюк Л.І., Телеш Н.О. Готельно-ресторанний бізнес: менеджмент: навчальний посібник. Київ: Центр навчальної літератури, 2003. 348 с.
13. Нечаюк Л. І., Нечаюк Н. О. Готельно-ресторанний бізнес: менеджмент: навчальний посібник. 3-тє видання. Київ: Центр учбової літератури, 2009. 344 с.
14. Основи готельно-ресторанної справи : навчальний посібник / Н. І. Данько та ін.; від. ред. А. Ю. Парфінєнко. Харків : ХНУ імені В. Н. Каразіна, 2017. 288 с.
15. Писаревський І.М., Рябєв А.А. Матеріально-технічна база готелів: підручник. Харків, 2010. 286 с.
16. Пуцентейло, П. Р. Економіка і організація туристично-готельного підприємництва: навчальний посібник. Київ: ЦУЛ, 2007. 344 с.
17. Рогєв Х.Й. Основи готельного менеджменту: підручник. Київ: Кондор, 2009. 408 с.
18. Сокол Т. Г. Організація обслуговування в готелях і туристичних комплексах: підручник. Київ: Альтпрес, 2009. 447 с.
19. Сологуб Ю.І. Інфраструктура готельного та ресторанного господарства: конспект лекцій. Київ: НУХТ, 2012. 61 с.
20. Уокер Дж. Р. Введение в гостеприимство: учебное пособие. М. : ЮНИТИ-ДАНА, 2002. 607 с.

ПРОГРАМОВІ ВИМОГИ З ДИСЦИПЛІНИ

«Організація SPA у курортних закладах»

Тема 1. Історія розвитку курортної справи

1. Історія курортів.
2. Стан курортного обслуговування в країнах Нового та Старого світів.

Тема 2. Передумови та вимоги до створення курортів.

1. Природно-сировинна база курортів.
2. Типізація курортів.
3. Критерії класифікації курортів.
4. Географія курортів України

Тема 3. Нормативно-правова база.

1. Нормативно-правова база функціонування курортів та сфери їх обслуговування.
2. Законодавство про курорти.
3. Конституції України. Закон «Про курорти» та інших нормативно-правові акти.

Тема 4. SPA-індустрія: історія виникнення та її основні складові. Напрями, тенденції та перспективи розвитку

1. Напрями, тенденції та перспективи розвитку.
2. Новітні технології курортного оздоровлення.
3. Стан курортного обслуговування світу.

Тема 5. Різноманітність SPA-процедур. Види SPA-процедур. Класифікація. Ефективність SPA-процедур. Показання та протипоказання до SPA-процедур. SPA-технології

1. Кліматотерапія, геліотерапія, аероіонотерапія, сон на березі моря, повітряні ванні, таласотерапія, мікро кліматотерапія.
2. Водолікування, температурні режими та їх біологічна дія. показання до застосування водолікування (теплого або гарячого), прохолодні, холодні та контрастні водні процедури, показання та протипоказання їх використання у водолікуванні. ароматичні та лікувальні ванни.
3. Лікувальні мінеральні води. бальнеотерапія та її вплив на вищі регуляторні механізми. особливості біологічної дії питних мінеральних вод залежно від їх хімічного складу, часу прийому відносно прийняття їжі.
4. Основні бальнеологічні курорти України з природними лікувальними водами.
5. Грязелікування (пилоїдотерапія). основні лікувальні показники та протипоказання до грязелікування.
6. Озокеритолікування, парафінолікування, глинолікування, лікування піском (псамотерапія).

Тема 6. Сервіс, обслуговування на курортах

1. Комплекс послуг: зустріч клієнтів в місцях прибуття, супровід і поселення в курорти, організація туристичних маршрутів, та їх супровід «до і після» тощо.
2. Сервіс послуг на курортах.
3. Сфера соціального захисту та обслуговування населення. Програми реабілітації неповносправних
4. Лікувальна фізкультура та масаж у санаторно-курортній справі.

Рекомендована література

1. Навчальні програми фахових дисциплін варіативного циклу спеціальностей «Готельна і ресторанна справа» та «Курортна справа» : Метод. посібник / [Авторський колектив; голова – проф. Клапчук В.М.] / [Упор. – проф. Клапчук В.М.] / Інститут туризму / ДВНЗ «Прикарпатський національний університет імені Василя Стефаника». Івано-Франківськ : «Фоліант», 2013. 188 с
2. Клапчук В.М. Основи санаторно-курортної справи : Навчально-методичний посібник. Івано-Франківськ : Фоліант, 2012. 136 с.
3. Клапчук В.М., Ковальська Л.В. Курортна справа : організація, територіальне планування, система управління: Навчально-методичний посібник. Івано-Франківськ : Фоліант, 2013. 400 с.
4. Клапчук В.М., Польова Л.В. Основи санаторно-курортної справи / Готельно-ресторанна справа (самостійна робота студентів) : Навчально-методичний посібник / За ред. проф. В.М. Клапчука / Факультет туризму ДВНЗ «Прикарпатський національний університет імені Василя Стефаника». Івано-Франківськ : «Фоліант», 2017. С. 289–296.
5. Польова Л.В. Світове готельне господарство : Навчально-методичний посібник. Київ, Видавничий дім «АртЕк», 2019. 274 с.

ОСНОВНІ ПИТАННЯ З ДИСЦИПЛІНИ

«Організація рекреаційних послуг»

Тема 1. Індустрія туризму – основа розвитку національного ринку туристичних послуг.

1. Оздоровчо-рекреаційні ресурси України.
2. Умови та чинники формування рекреаційної діяльності.
3. Фактори, що сприяють розвитку оздоровчо-рекреаційної діяльності в Україні.
4. Проблеми і перспективи розвитку оздоровчо-рекреаційної діяльності в Україні.

Тема 2. Землі рекреаційного призначення.

1. Визначення земель рекреаційного призначення.
2. Склад земель рекреаційного призначення.
3. Використання земель рекреаційного призначення.
4. Правила ведення рекреаційної діяльності у межах територій та об'єктів ПЗФ.

Тема 3. Оздоровчий туризм, рекреаційні послуги та спорт на курортах.

1. Загальна характеристика курортної рекреаційно-туристичної сфери.
2. Пішохідний туризм або трекинг.
3. Нордична ходьба.
4. Фітнес.
5. Аквааеробіка.
6. Аквафітнес.
7. Аквастеп.
8. Акваджогінг.

Тема 4. Кліматолікування.

1. Кліматичні чинники проведення рекреації.
2. Аеротерапія.
3. Геліотерапія.
4. Таласотерапія.
5. Мікротерапія.
6. Аероіонотерапія.
7. Аерофітотерапія.
8. Морська цілодобова аеротерапія.
9. Цілодобова спелеотерапія.

Тема 5. Бальнео- та водолікування.

1. Загальна характеристика мінеральних вод України.
2. Лікувальні фактори мінеральних вод.
3. Класифікація мінеральних вод.

Тема 6. Пелоїдотерапія.

1. Загальні властивості пелоїдів.
2. Основні типи лікувальних грязей.
3. Пелоїдолікування (грязелікування).
4. Парафінолікування.
5. Озокеритолікування.
6. Бішофітотерапія.
7. Нафталанолікування.

Тема 7. Лікувальне харчування в санаторно-курортних закладах.

1. Дієтичні столи.
2. Дієтичний раціон № 1.
3. Дієтичний раціон № 2.
4. Дієтичний раціон № 3.
5. Дієтичний раціон № 4.
6. Дієтичний раціон № 5.

Тема 8. Альтернативні традиційні та нетрадиційні методи психотерапії.

1. Арт-терапія.
2. Ігротерапія.
3. Фітоароматерапія.
4. Ампелотерапія і енотерапія.
5. Глинолікування.
6. Псаммотерапія.
7. Стоунтерапія.
8. Гірудотерапія.
9. Апітерапія.
10. Іпотерапія.
11. Кумисолікування.
12. Використання лікувальних ефектів собак і інших домашніх тварин.
13. Дельфінотерапія.

Тема 9. СПА-технології у відновлювальній медицині та курортології: стан та перспективи розвитку в Україні.

1. Основи СПА-технологій.
2. Типи СПА-курортів і СПА-програм в Україні.
3. Основні завдання СПА-технологій в Україні.
4. Інтеграція СПА-концепції в санаторно-курортне лікування в Україні.

ПЕРЕЛІК РЕКОМЕНДОВАНОЇ ЛІТЕРАТУРИ

1. Величко В.В. Організація рекреаційних послуг: Навчальний посібник. Харків: Харківський національний університет міського господарства ім. О.М. Бекетова, 2013. 202 с.
2. Готельно-ресторанна справа (самостійна робота студентів): Навчально-методичний посібник / За ред. проф. В.М. Клапчука / Факультет

туризму ДВНЗ «Прикарпатський національний університет імені Василя Стефаника». Івано-Франківськ: «Фоліант», 2017. 408 с.

3. Гродзинська І.О., Нездоймінов С.Г., Гусєва О.В., Замкова А.В. Основи рекреалогії. К., 2014. 264 с.

4. Заваріка Г.М. Курортна справа. К., 2015. 264 с.

5. Калюнік К.В. Основи курортології. Харків, 2015. 87 с.

6. Клапчук В.М. Організація рекреаційних послуг : Навчально-методичний посібник. Івано-Франківськ: Фоліант, 2017. 263 с.

7. Клапчук В.М. Природно-рекреаційні ресурси Українських Карпат: Навчально-методичний посібник. – Івано-Франківськ:Фоліант, 2007. – 174 с.

8. Клапчук В.М., Мендела І.Я. Курортна справа : організація, територіальне управління, стратегічне планування: Навчально-методичний посібник. Івано-Франківськ : Фоліант, 2018. 278 с.

9. Клапчук В.М., Польова Л.В. Туризм і готельне господарство світу та України : історія та сучасний стан, тенденції і моніторинг : Навчально-методичний посібник. Івано-Франківськ : Фоліант, 2013. 408 с.

10. Мальська М.П., Худо В.В., Цибух В.І. Основи туристичного бізнесу: Навчальний посібник. К.: Центр навчальної літератури, 2004. 272 с.

11. Навчальні програми фахових дисциплін для підготовки бакалаврів спеціальності «Готельно-ресторанна справа»: Навчально-методичний посібник / За ред. проф. В.М. Клапчука / Факультет туризму / ДВНЗ «Прикарпатський національний університет імені Василя Стефаника». Івано-Франківськ: «Фоліант», 2017. 220 с.

ПРОГРАМОВІ ВИМОГИ З ДИСЦИПЛІНИ

«Стандартизація, сертифікація та метрологія»

1. Загальні поняття стандартизації.
2. Основні терміни та визначення.
3. Функції, мета, завдання стандартизації.
4. Об'єкти та пріоритетні напрями стандартизації.
5. Мета, завдання та предмет стандартизації, метрології та управління якістю продукції і послуг.
6. Загальні відомості про стандартизацію.
7. Органи державної служби стандартизації.
8. Органи галузевої служби стандартизації.
9. Загальні відомості про державну систему стандартизації, її мету і основні принципи.
10. Категорії нормативних документів зі стандартизації.
11. Міжнародна система стандартизації. Значення міжнародної стандартизації у розвитку торговельно-економічних зв'язків між країнами. Характеристика системи ISO.
12. Стандарт ДСТУ-Н 4340:2004. Становлення державної системи стандартизації в Україні. Органи та служби стандартизації.
13. Міжгалузева система. Значення міжгалузевої системи комплексних систем стандартів (МКСС). Система ССКД.
14. Галузеві стандарти, їх значення в підвищенні якості послуг у сфері обслуговування.
15. Міжнародна та європейська діяльність зі стандартизації та участь в ній України.
16. Основні тенденції розвитку міжнародної стандартизації систем якості.
17. Стандартизація в ІЕС.
18. Міжнародні стандарти серії ISO 9000 та ISO10000, 14000 та SA 8000. Склад стандартів.
19. Вибір та застосування стандартів серії ISO 9000 та ISO10000, 14000 та SA 8000.
20. Економічна ефективність стандартизації.
21. Принципи та методи стандартизації.
22. Структурні елементи стандартизації.
23. Класифікація нормативних документів. Інформаційне забезпечення в сфері стандартизації.
24. Структура державної системи стандартизації України.
25. Діяльність Держстандарту України, як національного органу зі стандартизації.
26. Сутність уніфікації, агрегування, спеціалізації, взаємозамінність.
27. Методичні принципи комплексної стандартизації.
28. Положення випереджувальної стандартизації.
29. Органи і служби стандартизації в Україні.
30. Національний стандарт України ДСТУ 4269:2003.
31. Основні поняття якості.
32. Категорія якості в системі сертифікації. Сутність сертифікації.
33. Основні поняття та визначення.

34. Стандарти управління якістю продукції в системі ISO-9000 версії 2000 р.
35. Історія створення стандартів якості. Філософія, основні положення системи стандартів ISO-9000.
36. Система контролю якості продукції НАССР.
37. Становлення сертифікації на Україні.
38. Міжнародна система сертифікації.
39. Міжнародні норми і правила сертифікації. Європейські стандарти EN серії 45000.
40. Порядок проведення сертифікації систем якості.

Рекомендована література

1. ДСТУ 3419-96 Система сертифікації УкрСЕПРО. Сертифікація систем якості. Порядок проведення
2. ДСТУ 1.2:2003. Національна стандартизація. Порядок розроблення національних нормативних документів.
3. ДСТУ ISO 9000-2001. Системи управління якістю основні положення та словник
4. Закон України "Про акредитацію органів з оцінки відповідності".
5. Закон України "Про відходи".

ПРОГРАМОВІ ВИМОГИ З ДИСЦИПЛІНИ

«Товарознавство»

Тема 1. Основи загального товарознавства

1. Загальне уявлення про товарознавство, методи пізнання корисності і споживної цінності товарів, закономірностей формування асортименту та вимог до якості, забезпечення ефективного їх виробництва, обігу та споживання. Об'єкт, предмет, методи та основні категорії товарознавства.
2. Поняття про харчову цінність товарів. Хімічний склад харчових продуктів. Система нормативної документації на харчові продукти та непродовольчі товари. Система регламентування та контролю безпечності харчових продуктів та непродовольчих товарів. Стандартизація і сертифікація продукції.
3. Поняття про класифікацію та асортимент товарів. Принципи формування асортименту і структури харчових продуктів та непродовольчих товарів.
4. Споживні властивості товарів як провідна категорія товарознавства. Асортимент товарів.
5. Якість продукції. Поняття про якість, показники якості товарів, методи визначення показників якості, методи оцінки рівня якості. Фактори, що впливають на якість товарів. Контроль якості. Сорт товарів та система встановлення сорту.
6. Штрихове кодування і товарна класифікація експортно-імпортних товарів. Маркування товарів: методи, види, засоби. Товарні знаки (бренди).
7. Зберігання товарів.

Тема 2. Товарознавча характеристика борошна, хлібобулочних та макаронних виробів

1. Значення зерноборошняних товарів у харчуванні. Тенденції споживання продуктів переробки зерна, норми споживання.
2. Загальна характеристика крупів. Принципи класифікації крупів. Фактори формування якості крупи - сировина та технологія. Хімічний склад, харчова цінність і споживні властивості основних видів крупів. Крупи підвищеної біологічної цінності. Оцінка якості крупів.
3. Загальна характеристика борошна. Принципи класифікації. Фактори формування якості: вплив сировини і технології на якість різних видів борошна (пшеничного, житнього, рисового, кукурудзяного, гречаного, вівсяного). Характеристика хімічного складу основних видів борошна. Принципи поділу борошна на гатунки. Характеристика властивостей борошна різного призначення. Вимоги до якості борошна.
4. Значення хліба та хлібобулочних виробів у харчуванні людини. Норми та рівень їх споживання.
5. Загальна характеристика хліба та хлібобулочних виробів. Основи класифікації. Фактори, що формують якість хліба - сировина та процеси виробництва. Вплив нових прогресивних способів приготування тіста на якість хліба. Хімічний склад і харчова цінність хліба з борошна різних видів і сортів, споживна якість виробів. Шляхи підвищення біологічної цінності,

вдосконалення асортименту хліба та хлібобулочних виробів.

6. Якість хліба та хлібобулочних виробів. Контроль якості хліба та хлібобулочних виробів. Дефекти та хвороби хліба, причини їх виникнення та можливості їх усунення.

7. Умови зберігання хлібобулочних виробів.

8. Загальна характеристика макаронних виробів, значення у харчуванні, норми та рівень споживання. Споживні властивості макаронних виробів. Вплив сировини та процесів виробництва на формування асортименту та якість макаронних виробів. Основні напрями підвищення біологічної цінності макаронних виробів. Класифікація макаронних виробів, характеристика асортименту. Вимоги до якості. Товарознавча характеристика макаронних виробів різних країн світу.

Тема 3. Товарознавча характеристика свіжої та переробленої плодоовочевої продукції

1. Характеристика хімічного складу плодів і овочів. Товарознавча, торговельна класифікація плодів і овочів. Сорти: помологічні, ампелографічні, господарсько-ботанічні, розпізнавальні показники сортів. Поняття про товарну якість. Товарні сорти. Дефекти плодів і овочів.

2. Товарознавча характеристика субтропічних та тропічних фруктів і ягід різних країн світу.

3. Товарознавча характеристика грибів.

4. Класифікація продуктів переробки плодів та овочів. Харчова цінність консервованих плодів і овочів. Плодоовочеві консерви: класифікація, асортимент, фактори, що впливають на якість. Оцінка якості консервів. Дефекти.

5. Сушені плоди й овочі. Характеристика, сутність сушіння. Процеси, що відбуваються під час сушіння. Класифікація. Фактори формування якості. Оцінка якості.

6. Ферментовані овочі та плоди: класифікація, основи технології виробництва, асортимент, вимоги до якості, фасування, зберігання, дефекти.

Тема 4. Товарознавча характеристика крохмалю, цукру, меду, кондитерських виробів

1. Крохмаль і крохмалепродукти: властивості чинників, які формують якість сировини; технологія виробництва. Принципи поділу та ознаки видів і гатунків. Вимоги до якості. Зберігання.

2. Цукор. Загальна характеристика, хімічний склад та харчова цінність цукру. Асортимент цукру, товарознавча характеристика нових видів цукру, в тому числі підвищеної харчової цінності.

3. Цукрозамінники: значення замінників цукру у харчуванні людини. Класифікація та асортимент замінників цукру.

4. Значення меду у харчуванні людини. Хімічний склад, харчова цінність та споживні властивості меду. Класифікація та асортимент меду. Характеристика основних видів. Вимоги до якості. Зберігання меду. Дефекти меду. Штучний мед.

5. Класифікація кондитерських виробів.

6. Принципи побудови асортиментної структури цукристих та борошняних кондитерських виробів. Характеристика сировини та її вплив на якість кондитерських виробів. Показники якості зберігання.

7. Шоколад та шоколадні вироби. Хімічний склад та харчова цінність какао-бобів. Какао-масло та його властивості. Замінники какао-масла. Хімічний склад та харчова цінність шоколаду. Класифікація і характеристика асортименту. Нові напрями у формуванні асортименту шоколаду та його замінників. Вимоги до якості. Дефекти.

Тема 5. Товарознавча характеристика смакових товарів

1. Чай. Загальна характеристика. Хімічний склад чаю, харчова цінність. Класифікація та асортимент. Основні напрями формування асортименту.

2. Оцінка якості чаю. Дефекти.

3. Товарознавча характеристика чайних напоїв.

4. Умови та терміни зберігання чаю і чайних напоїв.

5. Кава. Товарознавча характеристика кави різних видів. Хімічний склад і харчова цінність. Класифікація та принципи побудови асортименту. Характеристика особливостей хімічного складу й органолептичних властивостей. Кава швидкорозчинна. Виробництво. Оцінка якості кави. Товарознавча характеристика кавових напоїв. Дефекти кави та кавових напоїв, причини їх утворення та шляхи запобігання.

6. Товарознавча характеристика прянощів. Значення прянощів у харчуванні. Основні ароматичні та смакові речовини. Класифікація. Характеристика асортименту.

7. Приправи: кухонна сіль, глютамат натрію, харчові кислоти, готові приправи (столова гірчиця, хрін, соуси). Загальна характеристика. Значення приправ у харчуванні.

8. Класифікація безалкогольних напоїв. Загальна характеристика. Основні напрями формування асортименту.

9. Мінеральні води. Загальна характеристика. Принципи класифікації та асортимент. Особливості хімічного складу та призначення мінеральних вод різних груп і видів.

10. Негазовані безалкогольні напої: плодово-ягідні соки, сиропи, плодово-ягідні морси, екстракти, безалкогольні вина, коктейлі та аперитиви. Загальна характеристика. Особливості їх виготовлення і використання. Класифікація і асортимент.

11. Газовані безалкогольні напої: газована вода, газовані напої у пляшках, газовані коктейлі, безалкогольне шампанське, безалкогольне пиво, сухі газовані напої. Асортимент, хімічний склад і харчова цінність. Фактори, які впливають на якість.

12. Товарознавча характеристика пива. Основні напрями формування асортименту та підвищення якості пива. Класифікація. Асортимент. Оцінка якості. Дефекти пива.

13. Класифікація та асортимент алкогольних напоїв.

14. Товарознавча характеристика горілок. Загальна характеристика. Асортимент. Оцінка якості.

15. Товарознавча характеристика лікєро-горілочаних виробів. Класифікація. Асортимент. Оцінка якості. Балова оцінка. Дефекти.
16. Товарознавча характеристика виноградних вин. Основні напрями формування асортименту). Чинники формування якості. Класифікація та асортимент. Технологія виноградних вин.
17. Товарознавча характеристика коньяків. Чинники, що впливають на якість. Класифікація та асортимент.
18. Особливості технології та порівняльна характеристика вітчизняної та зарубіжної класифікації алкогольних напоїв із подвійною перегонкою, виноградних та плодово-ягідних вин, лікерів, настоек, бальзамів. Порівняльна характеристика принципів побудови класифікацій алкогольних напоїв в Україні та за кордоном. Особливості маркування алкогольних напоїв зарубіжного походження.
19. Оцінка якості вин і коньяків. Система балової оцінки. Правила проведення дегустацій. Хвороби, вади і недоліки вин та коньяків. Умови та терміни зберігання.
20. Загальна характеристика тютюнових виробів. Виробництво. Класифікація та асортимент. Оцінка якості. Дефекти. Порівняльна характеристика споживних властивостей та сортиментної структури тютюнових виробів вітчизняного та зарубіжного виробництва.

Тема 6. Товарознавча характеристика харчових жирів

1. Значення жирів у харчуванні.
2. Рослинні олії. Хімічний склад і харчова цінність. Фактори, що формують якість рослинних олій: сировина, процеси виробництва. Рафінація рослинних олій та вплив окремих видів очищення на харчову цінність, стійкість олій під час зберігання. Принципи побудови асортиментної структури. Показники якості.
3. Класифікація та асортимент топлених жирів.
4. Оцінка якості. Умови та терміни зберігання.
5. Маргарин, кулінарні, кондитерські, хлібопекарські жири та жири для молочної промисловості. Класифікація та асортимент. Фактори, що формують якість маргарину: сировина (жирова і нежирова), процес виробництва.
6. Майонез. Класифікація. Хімічний склад і харчова цінність. Фактори, що формують якість майонезу: сировина та процеси виробництва. Показники якості. Дефекти.

Тема 7. Товарознавча характеристика молока і молочних товарів

1. Значення молока та молочних продуктів з позицій сучасних вимог науки про харчування. Норми споживання.
2. Асортиментна структура молока та вершків. Умови та терміни зберігання. Товарознавча характеристика замінників вершків.
3. Класифікація та асортимент кисломолочних продуктів. Харчове та дієтичне значення. Фактори, що формують якість: сировина, процеси виробництва. Характеристика традиційних та нових видів кисломолочних продуктів. Оцінка якості. Умови та терміни зберігання та реалізації.

4. Класифікація молочних консервів залежно від використаної сировини та способів консервування. Хімічний склад та харчова цінність. Використання молочних консервів. Фактори, що формують якість та стійкість під час зберігання: сировина, процеси виробництва, види тари. Оцінка якості. Умови зберігання. Дефекти.

5. Товарознавча характеристика морозива. Харчова цінність та фактори формування споживних властивостей м'якого та загартованого морозива.

6. Асортиментна структура вершкового масла. Хімічний склад, біологічна та енергетична цінність. Використання вершкового масла. Фактори формування споживних властивостей масла.

7. Вимоги до якості вершкового масла. Пакування, маркування, умови та строки зберігання масла. Дефекти. Зберігання.

8. Класифікація сирів. Сутність виготовлення сичугових і кисломолочних сирів. Споживні властивості сирів: харчова, біологічна й енергетична цінність. Фактори формування споживних властивостей сирів: сировина, технологія виробництва. Фактори формування асортименту твердих і м'яких сичугових сирів, розсільних кисломолочних і переробних сирів. Класифікація і характеристика асортименту сирів.

9. Порівняльна характеристика класифікації та асортиментної структури споживних властивостей твердих та м'яких сирів вітчизняного та зарубіжного виробництва.

10. Вимоги до якості сирів. Дефекти. Терміни зберігання сирів.

Тема 8. Товарознавча характеристика яєць та яєчних продуктів

1. Значення яєчних товарів у харчуванні, норми їх споживання. Процеси, що мають місце під час зберігання яєць. Дефекти яєць. Класифікація курячих яєць та оцінка їх якості.

2. Яйця інших видів домашньої птиці. Особливості хімічного складу та використання.

3. Морожені яєчні продукти. Сухі яєчні продукти. Виробництво, види, оцінка якості. Дефекти морожених та сухих яєчних продуктів. Умови та терміни зберігання яєць та яєчних продуктів.

Тема 9. Товарознавча характеристика м'яса та м'ясних товарів

1. Класифікація м'яса забійних тварин. Маркування м'яса. Хімічний склад і харчова цінність м'яса.

2. Класифікація способів холодильної обробки м'яса. Категорії свіжості м'яса. Органолептичні, фізичні, хімічні, мікробіологічні та гістологічні показники свіжого, сумнівної свіжості та несвіжого м'яса.

3. Класифікація, асортимент, споживна цінність м'ясних субпродуктів. Умови та терміни транспортування і зберігання м'яса субпродуктів.

4. Особливості хімічного складу м'яса птиці, його харчова цінність. Класифікація м'яса птиці. Оцінка якості м'яса птиці. Категорії свіжості м'яса птиці.

5. Товарознавча характеристика м'яса дичини. Характеристика харчової цінності.

6. Загальна характеристика м'ясних копченостей. Хімічний склад і харчова цінність м'ясних копченостей. Асортимент м'ясних копченостей і його удосконалення. Характеристика основних видів м'ясних копченостей. Оцінка якості м'ясних копченостей. Товарознавча характеристика основних видів м'ясних копченостей закордонного виробництва.

7. Загальна характеристика ковбасних виробів. Хімічний склад і харчова цінність ковбасних виробів. Класифікація ковбасних виробів.

8. Оцінка якості ковбас. Допустимі та недопустимі дефекти. Умови та терміни зберігання.

9. Товарознавча характеристика м'ясних консервів. Хімічний склад і харчова цінність м'ясних консервів. Класифікація та асортимент м'ясних консервів. Фактори формування якості м'ясних консервів. Оцінка якості м'ясних консервів. Маркування консервів.

10. Зберігання.

11. Товарознавча характеристика кулінарних м'ясних виробів і швидкозаморожених кулінарних м'ясних виробів. Характеристика асортименту. Оцінка якості. Умови і терміни зберігання та реалізації.

Тема 10. Товарознавча характеристика риби та рибних товарів

1. Класифікація промислових риб.

2. Хімічний склад м'яса риби. Харчова цінність. Екологія рибних продуктів, шляхи забезпечення їх харчової нешкідливості.

3. Класифікація нерибних гідробіонтів. Загальна біологічна характеристика. Хімічний склад, харчова цінність м'яса ракоподібних, молюсків, голкошкірих, морських ссавців.

4. Водорості, їх використання у харчовій промисловості. Лікувально-профілактичні властивості харчових продуктів, вироблених із нерибної водної сировини.

5. Транспортування і зберігання живої товарної риби. Фактори, що впливають на зміну якості живої риби.

6. Охолоджені, підморожені та заморожені гідробіонти. Технологічні особливості холодильної обробки, процеси, що впливають на формування якості продукції. Побудова асортименту. Вимоги до якості. Транспортування і зберігання охолодженої, підмороженої та замороженої риби.

7. Технологічні особливості виробництва солоної риби. Побудова асортименту. Дефекти продукції. Умови та терміни зберігання.

8. Технологічні особливості виробництва сушених, в'ялених та копчених риботоварів. Побудова асортименту. Вимоги до якості. Дефекти продукції. Умови та терміни транспортування та зберігання.

9. Технологічні особливості виробництва консервів з гідробіонтів. Побудова асортименту. Умови та терміни зберігання.

10. Товарознавча характеристика кулінарних виробів з гідробіонтів (риби, молюсків, водоростей). Побудова асортименту. Вимоги до якості.

11. Технологічні особливості виробництва ікряних товарів. Фактори, що впливають на якість. Побудова асортименту. Вимоги до якості.

Тема 11. Товарознавча характеристика харчових концентратів

1. Класифікація і характеристика асортименту харчових концентратів, других обідніх, солодких страв, концентратів-напівфабрикатів, борошняних кондитерських виробів, сухих продуктів для дитячого та дієтичного харчування, сухих сніданків, готових для споживання картоплепродуктів. Хімічний склад та харчова цінність. Вплив сировини і технологічних процесів на споживні властивості, формування асортименту та якість харчових концентратів.

2. Вимоги до якості. Зберігання.

Тема 12. Скляні побутові товари

1. Поняття про силікати, їх класифікація за різними ознаками.

2. Історія виникнення скловиробів. Типовий склад скла для посуду та інвентарю, види скла залежно від його складу. Характеристика сировинних матеріалів та їх вплив на властивості скловиробів. Барвники, що надають склу певного кольору.

3. Основні етапи виробництва, їх вплив на якість готових виробів. Характерні дефекти, що виникають у процесі порушення технології виробництва скловиробів. Методи формування і види декорування склопосуду.

4. Асортимент та призначення скляних виробів для закладів готельно-ресторанного господарства. Побутові, художньо-декоративні та лампові вироби. Вітчизняна та зарубіжна склокераміка. Класифікація посуду.

5. Оцінка якості скляних виробів. Дефекти скляних побутових товарів: класифікація, види і вплив на якість товарів.

6. Тема 12. Керамічні товари

7. Поняття про кераміку. Історія виникнення керамічних товарів. Характеристика різних видів кераміки, їх склад, структура, властивості. Архітектурно-будівельна кераміка.

8. Сировинні матеріали для одержання керамічних виробів та їх вплив на споживні властивості. Роль окремих компонентів сировини на якість керамічних товарів.

9. Одержання керамічних виробів. Методи формування і види декорування керамічних виробів, їх вплив на якість.

10. Класифікація та асортимент керамічних товарів для закладів готельно-ресторанного господарства. Утилітарний та естетичний посуд. Посуд з каменю.

11. Вимоги та оцінка якості керамічних виробів. Дефекти керамічних виробів, їх класифікація, види і вплив на якість.

Тема 13. Металогосподарські товари

1. Поняття про металогосподарські товари.

2. Характеристика вихідної сировини як чинника споживних властивостей та якості металогосподарських товарів. Метали та їх сплави. Класифікація сталі та чавуну, їх марки, властивості, вимоги до якості. Склад, властивості та призначення сплавів кольорових металів: алюміній, мідь, нікель, хром, цинк, олово та благородні метали.

3. Основи виробництва металогосподарських товарів. Основні види обробки металів та їх вплив на споживні властивості виробів, можливі дефекти готових виробів. Корозія металів, види та типи корозійного руйнування при зберіганні та транспортуванні металевих товарів. Способи захисту металовиробів від корозії. Способи чищення металогосподарських товарів.

4. Асортимент основних та допоміжних металевих виробів, що використовується в закладах готельно-ресторанного господарства (металевий посуд, ножові вироби і столові набори, кухонно-господарське приладдя, побутові нагрівальні і освітлювальні апарати та вироби), їх класифікація.

5. Особливості оцінки якості металогосподарських товарів. Вимоги до маркування, пакування, транспортування і зберігання товарів цієї групи.

Тема 14. Меблі

1. Меблі та їх класифікація. Меблі для різних типів закладів готельно-ресторанного господарства. Інші вироби з дерева.

2. Характеристика основних споживних властивостей меблів та факторів, які їх формують: матеріалів виготовлення та способів виробництва. Будова, склад і властивості деревини як основної сировини для виробництва меблів. Допоміжні матеріали для виготовлення меблевої продукції: металеві, текстильні, полімерні, настільні, оздоблювальні матеріали, речовини для склеювання, фурнітура та інші матеріали.

3. Проектування меблів для підприємств готельно-ресторанного бізнесу та відмітні особливості їх стилів. Технологічний процес виготовлення меблів та дефекти, які можуть виникнути на різних стадіях їх виготовлення. Вимоги до меблів у закладах готельно-ресторанного господарства.

4. Асортимент меблів, в т.ч. корпусні і м'які, гнуті і плетені. Засоби чищення меблів.

5. Показники якості меблів та особливості контролю їх якості. Вимоги до маркування, пакування і зберігання меблів.

Тема 15. Товари побутової хімії

1. Загальне уявлення про хімічні побутові товари, їх роль у полегшенні праці, класифікація за різними ознаками. Товари з пластичних мас.

2. Характеристика мийних засобів, що використовуються в закладах готельно-ресторанного господарства, їх призначення, загальна класифікація. Властивості мила і синтетичних мийних засобів: їхній склад, вихідна сировина й особливості виробництва.

3. Асортимент та вимоги до якості господарського та туалетного мила, синтетичних мийних засобів різного призначення. Допоміжні засоби для прання (відбілювачі, підсинювані, підкрохмалювані, антистатика тощо), а також засоби для чищення, дезинфекції.

4. Вимоги нормативних документів щодо пакування, маркування, транспортування та зберігання товарів побутової хімії.

Тема 16. Текстильні товари

1. Поняття про текстильне волокно. Поділ волокон на класи, підкласи, групи, підгрупи, види і різновиди. Ідентифікація волокон.

2. Термін «текстильні нитки». Способи прядіння та їх вплив на властивості пряжі. Етапи виробництва тканин. Особливості підготовчих операцій ниток основи та утку. Класифікація і характеристика головних видів ткацьких переплетень, вплив кожного з переплетень на властивості та зовнішній вигляд тканин. Операції оброблення та оздоблення (попереднє, колористичне, заключне та спеціальне) залежно від волокнистого складу та призначення тканини.

3. Класифікація та асортимент тканин, що використовуються в закладах готельно-ресторанного господарства. Характеристика тканин меблево-декоративного призначення. Порт'єри, занавіски, драпіровки, чохла, покривала, гардинно-тюлеві вироби. Столова білизна. Характеристика асортименту поштучних виробів – скатерки, серветки, рушники, панно, килими.

4. Нормативна документація, яка регламентує вимоги до якості тканин, методи оцінювання властивостей та особливості визначення сортності.

5. Вимоги до маркування, пакування, транспортування і товарної інформації про текстильні матеріали.

Тема 17. Побутові електротехнічні товари

1. Класифікація електропобутових товарів.

2. Споживні властивості різних видів електропобутових товарів.

3. Класифікація та асортимент машин для обробки білизни. Особливості пральних машин з лопатевим активатором та барабанні. Відмітні особливості автоматичних, напівавтоматичних і простих пральних машин. Класифікація, показники та характеристика споживних властивостей пральних машин. Електропраски. Особливості конструкції, класифікація, технічні параметри та асортимент електропрасок.

4. Класифікація та асортимент машин для прибирання приміщень, показники та характеристика споживних властивостей пилососів.

5. Класифікація й асортимент побутових освітлювальних приладів, машин для підтримання мікроклімату у приміщеннях.

6. Вимоги до маркування, транспортування побутових електропобутових товарів.

РЕКОМЕНДОВАНА ЛІТЕРАТУРА

1. ДСТУ 3993-2000 Товарознавство. Терміни та визначення. К. : Держстандарт України, 2000. 24 с.

2. ДСТУ 4281-2004 Заклади ресторанного господарства. Класифікація. К. : Держспоживстандарт України, 2004. 12 с.

3. Белошапка М.И. Технология ресторанного обслуживания М. : Изд. центр «Академия», 2004. 224 с.

4. Бондарчук М.С., Шумський. Л. Товарознавство. Непродовольчі товари: меблі : підручник. Магнолія, 2008. 424 с.

5. Коробкіна З.В., Романенко О.Л. Смакові товари : підручник. К.: Київ. нац. торг.- екон. ун-т, 2003. 379 с.

6. Михайлов В.І., Глушкова Т.Г., Зельніченко О.І. Товарознавство непродовольчих товарів. К. : КНИГА, 2004. 448 с.

7. Орлова Н.Я., Пономарьов Л.Х. Фрукти, ягоди, овочі, гриби та продукти їхньої переробки : підручник. К.: Київ. нац. торг. - екон. ун-т, 2002. 360 с.
8. Петрище Ф.А. Теоретические основы товароведения и экспертизы непродовольственных товаров : учебник. М.: Дашков и К, 2004. 512 с.
9. Пехташева Е.Л., Неверова А.Н. Биоповреждение и защита непродовольственных товаров: учеб. для студ. высш. учеб. заведений; под ред.. М.: Мастерство, 2002. 224 с.
10. Рудавська Г.Б., Тищенко Є.В. Харчові концентрата : підручник. К.: Київ. нац. торг.-екон. ун-т, 2001. 320 с.
11. Рудавська Г.Б., Тищенко Є.В. Молочні та яєчні товари : підручник. К.: Книга, 2004. 392 с.
12. Сирохман І.В., Т.М. Раситюк Товарознавство м'яса і м'ясних товарів К.: Центр навч. л-ри, 2004. 392 с.
13. Сирохман І.В., Задорожній М., Пономарьов П.Х. Товарознавство продовольчих товарів : підручник. 4-е вид., переробл. і допов. К.: Лібра, 2007. 660 с.
14. Т. Жук, Жук В.А., Кисляк Н.К., Кушнір М.К., Орлова Н.Ю., Салашинський М.А. Теоретичні основи товарознавства. К.: НМЦ «Укоопосвіта», 2000. 336 с.
15. Тихонова Н.П. Товарознавство галантерейних товарів: підручник. К.: Київ. нац. торг.-екон. ун-т, 2003. 225 с.
16. Тищенко Є.В., Пономарьов П.Х. Харчові жири : підручник. К.: Київ. нац. торг.- екон. ун-т, 2005. 227 с.
17. Товарознавство господарських товарів : підруч. для студ. товарознав. спец. вищ. навч. закл. Н.К. Кисляк, Т.М. Коломієць, В.М. Кравченко, С.О. Сіренко. К. : КНИГА, 2004. 448 с.

ПРОГРАМОВІ ВИМОГИ З ДИСЦИПЛІНИ

«Управління якістю продукції та послуг в ГРС»

Тема 1. Якість як об'єкт управління

1. Проблема якості продукції та послуг на сучасному етапі.
2. Якість і розвиток науково-технічного й соціального прогресу.
3. Основні терміни та визначення в галузі управління якістю.
4. Поняття якості.
5. Властивість, показник, параметр, показник якості продукції, процесу, послуги.
6. Фактори, що впливають на якість.
7. Формування якості продукції та послуг.
8. Механізм управління якістю.
9. Етапи розвитку управління якістю в ХХ столітті.
10. Сучасна філософія управління якістю.
11. Системний підхід до управління якістю.
12. Правові аспекти забезпечення якості продукції, послуг.
13. Державний захист прав споживачів продукції та послуг в Україні.

Тема 2. Розвиток систем управління якістю

1. Управління якістю в незалежній Україні.
2. Використання сучасних методів менеджменту якості.
3. Концепція загального (всеохоплюючого) управління якістю (ТОМ).
4. Принципи ТОМ.
5. Створення вітчизняних систем управління якістю на основі міжнародних стандартів 180 серії 9000.
6. Державне регулювання і діяльність громадських організацій України в сфері якості.
7. Національні стандарти ДСТУ 180 9001-2001, ДСТУ 180 9004-2001.
8. Указ Президента «Про заходи щодо підвищення якості вітчизняної продукції».
9. Концепція державної політики у сфері управління якістю продукції (товарів, робіт, послуг).
10. Основні напрями діяльності Українського інституту якості (УІЯ), Української асоціації якості (УАЯ), Українського товариства якості (УТЯ), Українського Міжнародного фонду якості, Академії якості, приватної організації «СЕРТИКОМ».
11. Динаміка впровадження і сертифікація систем управління якістю відповідно до 180 9000 в Україні.

Тема 3. Загальна характеристика системи управління якістю (СУЯ) продукції та послуг в готельно-ресторанному господарстві.

1. СУЯ як механізм діяльності закладу готельно-ресторанного господарства у сфері управління якістю.
2. Складові СУЯ (організаційна структура, методики процеси, ресурси).
3. Документація СУЯ, її рівень.
4. Настанови з якості.

5. Політика закладу готельно-ресторанного господарства у сфері якості.
6. Структура виробничо-торгових процесів закладів ресторанного господарства.
7. Структура процесів діяльності готелів з розміщування та надавання тимчасового проживання.
8. Структурно-функціональна схема процесів, необхідних для управління якістю продукції і послуг в готельно-ресторанному господарстві.
9. Процеси СУЯ на стадії маркетингових досліджень ринку готельних послуг і послуг харчування.
10. Аналіз даних кон'юнктури й оцінювання якості своїх послуг порівняно з послугами конкурентів, визначення постійних і потенційних споживачів, попиту на готельно-ресторанні послуги, уточнення потреб і вимог споживачів до готельних послуг та послуг харчування.
11. Рекламна діяльність.

Тема 4. Процеси СУЯ продукції та послуг у готельно-ресторанному господарстві

1. Процеси СУЯ на стадії проектування й розробки продукції та послуг готельно-ресторанного господарства.
2. Аналіз вимог ринку і споживачів до продукції та послуг готельно-ресторанного господарства, їх перетворення в показники якості, по можливості в кількісну форму, чіткий опис технології виготовлення продукції та надання послуги, розробка технічних умов на продукцію та послуги тощо.
3. Процеси СУЯ на стадії розробки виробничих процесів і процесів обслуговування споживачів у закладах ресторанного господарства та мешканців у готелі.
4. Аналіз існуючого рівня організації робіт із забезпечення якості продукції та послуг, впровадження прогресивних виробничих процесів та процесів обслуговування, перевірка підготовленості та знань персоналу, встановлення критеріїв оцінки виконання та якості робіт, розробка робочих інструкцій для виробничих операцій і процесу обслуговування.
5. Процеси СУЯ на стадії матеріально-технічного забезпечення діяльності закладу готельно-ресторанного господарства (визначення вимог документації і замовлень на постачання матеріально-технічних ресурсів, вибір постачальників, аналіз даних щодо претензій до постачальників стосовно виконання договірних зобов'язань тощо).
6. Процеси СУЯ на стадії виробництва кулінарної продукції та надання готельних послуг і послуг харчування.
7. Контроль за діяльністю виробничого та обслуговуючого персоналу, стану дотримання вимог нормативної документації до виготовлення кулінарної продукції та обслуговування, планування та організація робіт з управління процесами технічного контролю, впровадження й аналіз ефективності функціонування економічних і неекономічних методів управління якістю послуг харчування та готельних послуг, здійснення заходів щодо стимулювання персоналу в забезпеченні належної якості продукції та послуг).
8. Процеси СУЯ на стадії контролю якості продукції та послуг.

9. Особливості контролю якості та послуг в закладах готельно-ресторанного господарства.

10. Оформлення протоколів, аналіз даних вхідного контролю якості матеріально-технічних ресурсів закладу, аналіз контролю дотримання технологічної дисципліни, контролю та нагляду за виробництвом і процесом обслуговування, систематичний аналіз реклаमाцій зовнішніх і між різними службами готельно-ресторанного комплексу, розробка пропозицій із забезпечення та підвищення якості роботи закладу готельно-ресторанного господарства.

11. Організаційна структура та особливості функціонування харчових лабораторій в системі ресторанного господарства за ринкових умов.

12. Роль і участь працівників лабораторій у заходах з підвищення якості продукції.

13. Конференції споживачів, конкурси і майстер-класи виробників продукції та послуг готельно-ресторанного господарства.

Тема 5. Основні методи визначення якості продукції та послуг

1. Номенклатура і класифікація показників якості кулінарної продукції, готельних послуг та послуг харчування.

2. Рекомендації щодо формування системи показників якості продукції та послуг.

3. Статистичні методи управління якістю продукції та послуг.

4. Контрольні листки дефектів, діаграма Парето, причинно-наслідкова діаграма Ісікави, метод контрольних карток, діаграма розподілу параметрів, діаграма розсіювання, графіки, лінійні, стовбчасті, кругові діаграми, метод шести сігм.

5. Кваліметричні методи оцінювання якості продукції та послуг.

6. Диференційний і комплексний методи оцінювання.

7. Принципи кваліметрії.

8. Етапи алгоритму кількісної комплексної оцінки якості продукції та послуг.

Тема 6. Методика комплексної оцінки якості продукції та послуг готельно-ресторанного господарства

1. Розробка ієрархічної структури комплексного показника якості кулінарної продукції, послуг харчування і готельних послуг.

2. Методи визначення значень показників властивостей продукції та послуг (хімічні, фізичні, фізико-хімічні, мікробіологічні).

3. Органолептичні (дегустаційні) методи визначення показників якості кулінарної продукції.

4. Соціологічні та експертні методи визначення показників якості.

5. Розрахункові методи.

6. Експрес-методи, арбітражні та методи визначення фальсифікації продукції ресторанного господарства.

7. Оцінювання абсолютних значень показників.

8. Використання функції бажаності Харрінгтона для оцінювання абсолютних значень показників якості.

9. Значущість показників якості.
10. Методи визначення коефіцієнтів вагомості показників якості.
11. Математичні моделі об'єднання одиничних показників у комплексний показник якості.
12. Особливості використання адитивного і мультиплікативного методу узагальнення одиничних оцінок якості продукції та послуг готельно-ресторанного господарства.

Тема 7. Вимоги до показників якості у готельно-ресторанному господарстві

1. Вимоги нормативної документації до продукції ресторанного господарства.
2. Кваліфікаційні вимоги до виробничого та обслуговуючого персоналу готельно-ресторанного господарства.
3. Вимоги до організації роботи закладів ресторанного господарства різних видів і класу.
4. Вимоги до готелів різних категорій (облаштування території, зовнішні елементи благоустрою, устаткування та меблі приміщень різного функціонального призначення, загальне технічне устаткування, номерний фонд та його технічне оснащення, санітарне устаткування тощо).

Тема 8. Оцінка якості продукції та послуг готельно-ресторанного господарства

1. Розробка ієрархічної структури комплексного показника харчової цінності кулінарної продукції, кваліфікаційного рівня обслуговуючого персоналу готельно-ресторанного господарства, процесу обслуговування, загального рівня надання послуг закладу готельного і ресторанного господарства.
2. Визначення вагомості показників різного рівня угруповань у структурі комплексного показника якості.
3. Конкретизація методів визначення одиничних та узагальнених показників якості продукції і послуг готельно-ресторанного господарства.
4. Вибір базових значень для оцінювання одиничних показників якості продукції та послуг готельно-ресторанного господарства.
5. Розрахунок комплексної кількісної оцінки раціонів харчування щодо забезпечення фізіологічних потреб у харчових речовинах різних груп споживачів, збереження харчової цінності сировинного набору при приготуванні страв, сервірування столу в ресторані, рівня надання послуги харчування, рівня надання готельних послуг.
6. Аналіз одержаних результатів і рекомендації щодо підвищення якості та управління діяльністю закладу.

РЕКОМЕНДОВАНА ЛІТЕРАТУРА

1. Закон України «Про основні принципи та вимоги до безпечності та якості харчових продуктів» Відомості Верховної Ради (ВВР). 1998. № 19. 98 с.
2. ДСТУ 1.7.:2015 «Національна стандартизація. Правила та методи прийняття міжнародних і регіональних нормативних документів» (ДП «Укр НДНЦ») № 31. 2015
3. ДСТУ ISO 22000:2007 «Системи управління безпечністю харчових продуктів. Вимоги до будь-яких організацій харчового ланцюга» (ISO 22000:2005, IDT) № 72. 2007.
4. ДСТУ ISO -10011-2: 1995. Настанови щодо перевірки систем якості. К.: Ч.2.
5. ДСТУ 2925-94. Якість продукції. Оцінка якості. Терміни та визначення.
6. ДСТУ 3230-95. Управління якістю та забезпечення якості. Терміни та визначення.
7. ДСТУ 4161:2003. Системи управління безпечністю харчових продуктів. Вимоги.
8. ДСТУ 180 9000-2001. Системи управління якістю. Основні положення та словник.
9. ДСТУ 180 9001-2001. Системи управління якістю. Вимоги.
10. ДСТУ ІЗО 9004-2001. Системи управління якістю. Настанови щодо поліпшення діяльності.
11. Андрушків Б.М. Основі теорії та практики управління. Львів, 2003.
12. Білецький Е. В. Янушкевич Д.А., Шайхлісламов З.Р. Управління якістю продукції та послуг: Навчальний посібник. Харків: ХТЕІ, 2015. 222 с.
13. Боженко Л.І. Метрологія, стандартизація, сертифікація та акредитація: Навчальний посібник. Львів: Афіша, 2006. 324 с.
14. Давидова О.Ю. Управління якістю продукції та послуг у готельно-ресторанному господарстві: Навчальний посібник. Х. : ХНАМГ, 2012. 414 с.
15. Дубініна А.А. Методи визначення фальсифікації товарів : лабораторний практикум : Навч. посіб. К. : ВД «Професіонал», 2009.
16. Кайфман Ю.І. Управління якістю і забезпечення якості : Довідник. К., 1995.
17. Коломієць Т.М. Експертиза товарів. К. : «Професіонал», 2008.
18. Коваленко С.М., Лебединець В.О. Концептуальні основи систем управління якістю. Основоположні принципи міжнародного стандарту ISO 9000 : Навч. посіб. для студ. вищ. навч. закл. Нац. фармац. ун-т. Х.: Золоті сторінки, 2010. 96 с.
19. Круглов М.Г. Менеджмент систем качества : учеб. пособие. К.: ЦУЛ. 2009.
20. Мозолук В.О. Системне управління якістю: Навч. посіб. Нац. у-т кораблебудування ім. Адмірала Макарова. Миколаїв, 2010. 103 с.
21. Мунін Г.Б. Управління сучасним готельним комплексом : Навч. посіб. К.: Ліра-К, 2005. 520 с.
22. Послуги в Україні. Туризм. Готелі. Харчування: Довідник. За ред. В. Іванова. Львів, 2000.
23. Правила обов'язкової сертифікації готельних послуг. К.: Держ-

стандарт України, 1999.

24. Пуцентайло П.Р. Економіка і організація туристично-готельного підприємництва: Навч. посіб. К.: Центр навчальної літератури, 2007. 344 с.

25. Топольник В.Г. Управління якістю продукції і послуг ресторанного господарства: навч. посіб. Донецьк: ДонНУЕТ, 2007. 182 с.

26. Топольник В.Г. Управління якістю продукції ресторанного господарства: навч. посіб. Донецьк : ДонНУЕТ, 2007. 174 с.

27. Топольник В.Г., Ратушний А.С. Квалиметрия в ресторанном господарстві: монографія. Донецьк : ДонНУЗТ, 2008. 243 с.

28. Федорченко В.К., Лук'янова Л.Г., Дорошенко Т.Т., Мініч І.М. Уніфіковані технології готельних послуг: Навч. посіб. К.: Вища школа, 2001. 302 с.

29. Чернега О.Б. Эволюция и проблемы менеджмента качества в Украине; НАН Украины. Ин-т экономики пром-ти. Донецк, 2009. 95 с.

30. Шаповал М.І. Менеджмент якості К.: Т-во «Знання», 2008. 475 с.

ОСНОВНІ ПИТАННЯ З ДИСЦИПЛІНИ

Культура в ГРС

Тема 1. Суспільна обумовленість зростання етико-культурних компонентів у готельно-ресторанному бізнесі та їх впровадження: міжнародний і вітчизняний досвід.

Етико-культурні компоненти у готельно-ресторанному бізнесі. Суть понять «мораль», «етика», «професійна етика». Міжнародний і вітчизняний досвід розвитку культури готельно-ресторанного бізнесу.

Тема 2. Етика- підґрунття сучасного бізнесу. Адміністративна культура та етика.

Розвиток сфери сучасної етики бізнесу. Форми впровадження етики бізнесу. Етичні проблеми у міжнародному бізнесі й засоби їх регулювання. Основні компоненти адміністративної культури. Адміністративна етика.

Тема 3. Корпоративна культура: основні компоненти, правила та методи впровадження

Поняття про корпоративну етику її основні види, форми, принципи впровадження. Етичні норми та правила їх використання в управлінській діяльності. Основні методи корпоративної культури. Сучасні тенденції розвитку корпоративної культури готельно-ресторанного бізнесу. Ставлення працівників до своїх обов'язків.

Тема 4. Культура ділового спілкування, як ознака високого рівня професіоналізму працівника готельно-ресторанного бізнесу.

Культура ділового спілкування. Ознаки високого рівня професіоналізму працівника готельно-ресторанного бізнесу. Методи оцінки рівня культури фахівців готельно-ресторанного бізнесу.

Тема 5. Етика та етикет. Етичні основи ділових відносин у бізнесі.

Взаємовідносини з діловими партнерами: етичні та неетичні моделі поведінки. Етика у відносинах з конкурентами. Поняття етикету. Історії виникнення і розвитку етикету. Функції етикету в організації та інтеграції ділової взаємодії. Етикет ділової взаємодії. Формування культури ділової взаємодії фахівців готельно-ресторанного бізнесу. Особливості службового етикету. Діловий етикет. Етикет у міжнародних ділових стосунках.

Тема 6. Організація й проведення ділових заходів: стандарти етикету

Етикет ділових відносин. Культура нарад і переговорів. Правила використання електронних засобів зв'язку. Ділові прийоми, їх підготовка та проведення. Імідж фахівців готельно-ресторанного бізнесу. Роль іміджу у діяльності працівників готельно-ресторанної справи. Сучасні тенденції у формуванні іміджу.

Рекомендована література

1. Бойко М.Г., Гопкало Л.М. Організація готельного господарства: Підручник. К.: Київ. нац. торг.-екон. ун-т., 2006. 448 с.
2. Головка О.М., Кампов Н.С., Махлинець С.С., Симочко Г.В. Організація готельного господарства: навч. посібник для вузів. К.: Кондор, 2011. 410с.
3. Ковешніков В.С., Мальська М.П., Роглев Х.Й. Організація готельно – ресторанної справи: навчальний посібник. К.: Кондор, 2015. 752с.
4. Круль Г.Я. Основи готельної справи. Навч. посібник. К.: Центр учбової літератури, 2017. 367с.
5. Нечаюк Л.І., Телеш Н.О. Готельно-ресторанний бізнес: Менеджмент. К.: Центр наук, л-ри, 2003. 348 с.
6. Радченко С.Г. Етика бізнесу. Практикум: навч. посіб. К.: КНТЕУ, 2006. - 192с.
7. Статінова Н.П., Радченко С.Г. Етика бізнесу. К.:КНТЕУ, 2006. 192с.