

Міністерство освіти і науки України
Прикарпатський національний університет імені Василя Стефаника

“ЗАТВЕРДЖУЮ”

голова Приймальної комісії

проф. І.Є. Цепенда



ПРОГРАМА

основного фахового вступного випробування
з «Теорії і практики готельно-ресторанної справи»
для зарахування на навчання
за ступенем магістра

за спеціальністю

241 «Готельно-ресторанна справа»
(Освітньо-професійна програма «Курортна справа»)

на основі ступеня/освітньо-кваліфікаційного рівня бакалавра/спеціаліста
при прийомі на навчання у 2022 році

Розглянуто та схвалено
на засіданні Приймальної комісії
Прикарпатського національного
університету імені Василя Стефаника
Протокол №4 від 21/02/2022 р.

Івано-Франківськ – 2022

ПОЯСНЮВАЛЬНА ЗАПИСКА

Метою вступного випробування з «Теорії і практики готельно-ресторанної справи» є перевірка знань і відбір вступників для зарахування на навчання за ступенем магістра за спеціальністю 241 «Готельно-ресторанна справа» (Освітньо-професійна програма «Курортна справа») при прийомі на навчання на основі ступеня/освітньо-кваліфікаційного рівня бакалавра / спеціаліста до Прикарпатського національного університету імені Василя Стефаника у 2022 р.

Програма містить основні питання з «Теорії і практики готельно-ресторанної справи» та перелік рекомендованої літератури.

Наведений перелік питань, які виносяться на вступне випробування, дасть можливість вступнику 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.

ОСНОВНІ ПИТАННЯ З ДИСЦИПЛІНИ

«Бізнес-планування в готельно-ресторанному господарстві»

1. Моделі бізнесу.
2. Сутність ділового розвитку фірми. Життєвий цикл бізнес-ідей.
3. Призначення та види ділових планів.
4. Вимоги до змісту маркетинг-плану.
5. Аналіз сучасної ринкової ситуації.
6. Аналіз діяльності конкурентів.
7. Завдання обґрунтування продуктової політики.
8. Обґрунтування цінової політики фірми.
9. Визначення потреби в інвестиційних витратах.
10. Цілі, завдання і функції бізнес-планування.
11. Визначення бізнесу і бізнес-плану.
12. Цілі і задачі бізнес-плану.
13. Класифікація бізнес-проектів.
14. Відображення у бізнес-плані зовнішнього та внутрішнього середовища.
15. Інформаційне забезпечення при бізнес- плануванні.
16. Технологія розробки бізнес-плану.
17. Порядок розробки бізнес-плану.
18. Типові помилки у бізнес-плануванні.
19. Схема складання бізнес-плану.
20. Процес бізнес-планування фірми.
21. Структура та основні розділи бізнес-плану.
22. Сучасні методики розробки бізнес-плану.
23. Початкова стадія процесу бізнес-планування.
24. Характеристика методів пошуку та обґрунтування підприємницької ідеї.
25. Аналіз основних стратегій при розробці бізнес-плану.
26. Оцінка впливу обсягів виробництва та реалізації продукції на ре-

зультативність реалізації бізнес- проекту.

27. Аналіз впливу ціни та її можливих коливань при розробці бізнес-плану.
28. Вплив собівартості продукції на ефективність інвестиційного проекту.
29. Класифікація бізнес-стратегій підприємства за типом конкурентної переваги (стратегія цінового лідерства, стратегія диференціації, стратегія фокусування).
30. Бізнес-стратегії підприємства за конкурентною позицією в бізнесі (стратегія лідера, претендента на лідерство, стратегія наслідування).
31. Вибір тактики при бізнес-плануванні.
32. Аналіз беззбитковості проекту.
33. Поняття операційного лівереджу, порядок його обчислення та використання при прийнятті інвестиційних рішень.
34. Аналіз фінансового стану підприємства.
35. Прогнозування фінансового стану підприємства.
36. Застосування моделей діагностування банкрутства для оцінки фінансового стану підприємства.
37. Маркетингова програма бізнес-плану.
38. Планування рекламної діяльності.
39. Матеріально-технічна підготовка при бізнес- плануванні.
40. Визначення місця розташування виробничих потужностей підприємства.
41. Обґрунтування оптимальної виробничої потужності для виконання виробничих завдань бізнес- плану.
42. Організаційний план щодо реалізації проекту.
43. Планування обсягів та оцінка ефективності інвестицій.
44. Показники ефективності інвестиційних проектів.
45. Вимоги до показників ефективності інвестиційних проектів.
46. Поняття та різновиди інвестиційних ризиків при бізнес-плануванні.

47. Аналітичні методи оцінювання інвестиційних ризиків.
48. Метод визначення точки беззбитковості.
49. Визначення грошового потоку від діяльності з врахуванням планів виробництва та цінових прогнозів.
50. Оцінка грошового потоку від фінансової діяльності з врахуванням графіків залучення та повернення кредитних ресурсів.

ПЕРЕЛІК РЕКОМЕНДОВАНОЇ ЛІТЕРАТУРИ

1. Бізнес-планування в готельно-ресторанному господарстві [Текст] : тест, завдання для контролю знань студ. напряму підготов. 6.140101 «Готельно-ресторанна справа» (галузь знань 1401 «Сфера обслуговування») всіх форм навчання / Укоопспілка, Львів, комерц. акад. ; [уклад.: Васильців Т. Г., Боднарюк В. А.] Львів : Вид-во Львів, комерц. акад., 2011. 63 с.
2. Бізнес-планування [Текст] : індивід, навч.-дослід. завдання для студ. напряму підготов. 6.140101 «Готельно-ресторанна справа» всіх форм навчання / Укоопспілка. Львів, комерц. акад. ; [уклад. Васильців Т. Г.]. Львів : Вид-во Львів, комерц. акад., 2010. 31 с.
3. Бізнес-планування у готельному та ресторанным господарстві [Текст] : завдання до практ. та семінар, занять і самост. роботи для студ. напряму підготов. 6.140101 «Готельно-ресторанна справа» (галузь знань - 1401 «Сфера обслуговування») всіх форм навчання (з використ. інформ. технологій) / Укоопспілка, Львів, комерц. акад. ; уклад. Васильців Т. Г. Львів : Вид-во Львів комерц. акад., 2010. 60 с.
4. Васильченко Г.В., Кафка С.М. Бізнес- планування. Методичні вказівки для самостійної роботи студентів. Івано-Франківськ: ІФНТУНГ, 2016. 45 с.
5. Васильців Т.Г., Качмарик Я.Д., Блонська В.І., Лупак Р.Л. Бізнес-планування: навч. гтосіб. Київ: Знання, 2013. 173с.
6. Воротіна Л.Д., Воротін В.Є., Чайковська В.П. Бізнес-планування: методологія, методика, механізм [Текст] : навч. посіб. для студ. вищ. навч. закл. Київ : Вид- во Європ. ун-ту, 2010. 223 с.
7. Мальська М. П., Мандюк Н.Л., Занько Ю.С. Корпоративне управління : підручник. Київ : Знання, 2012. 348 с.
8. Мендела І.Я. Аналіз діяльності підприємств туризму: навчально-методичний посібник. Івано-Франківськ: Вид-во «Фоліант», 2014. 192 с.
9. Мендела І.Я. Бізнес-планування в готельно-ресторанному господарстві: навчально-методичний посібник. Івано-Франківськ: Фоліант, 2017. 116 с.
10. Мендела І.Я. Розвиток інтрапренерства на підприємствах курортної сфери. Актуальні проблеми розвитку економіки регіону. Вип. 10. Т.1 Івано-Франківськ: Прикарпатський національний університет імені Василя Стефани-

ка. 2017. С.38-44.

11.Покропивний С.Ф., Соболев С.М., Швиданенко Г.О, Шапринська Л.М. Бізнес-план: технологія розробки та обґрунтування. Київ: КНЕУ, 2001. 160 с.

12.Тарасюк Г.М. Бізнес-план. Методичний матеріал, контрольні питання та завдання для виконання розрахункової роботи. Житомир, 2002. 92 с.

13. Тарасюк Г. М. Бізнес-план: розробка, обґрунтування та аналіз : навч. посіб. для студ. ВНЗ. Житомир : ЖДТУ, 2006. 419 с.

14. Цюхля С.Ю. Бізнес-планування у туристичній [Текст] : навч. посіб. для студ. вищ. навч. закл.; Крим, екон. ін-т держ. вищ. навч. закладу «Київ. нац. екон. ун-т ім. В. Гетьмана». Сімферополь : Фенікс. 2010. 133 с.

15. Чернявський А. Д. Організаційне проектування : навч. посібник. Київ : МАУП. 2005. 160 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. Глущик 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

«Економіка підприємства»

1. Поняття підприємства, його основні види.
2. Особливості створення підприємства.
3. Особливості ліквідації та реорганізації підприємств.
4. Зміст і поняття підприємницької діяльності.
5. Цілі, завдань, суб'єктів і об'єктів підприємництва.
6. Поняття і зміст інтрапренерства.
7. Сутність процесу управління підприємством.
8. Поняття персоналу, його класифікація.
9. Особливості встановлення норм і нормативів праці на підприємстві.
10. Розрахунок потрібної чисельності персоналу на підприємстві.
11. Показники руху персоналу на підприємстві.
12. Сутність кадрової політики підприємства.
13. Поняття мотивації праці, її зміст і види.
14. Соціально-економічна сутність заробітної плати.
15. Особливості преміювання працівників.
16. Продуктивність праці: поняття і види.
17. Сутність прожиткового мінімуму, мінімальної заробітної плати та мінімальної пенсії.
18. Сутність капіталу, його класифікація.
19. Характеристика основних виробничих фондів. Їх склад і структура.
20. Поняття амортизації, методи нарахування амортизації об'єкта основних засобів.
21. Поняття зносу, методи його розрахунку.
22. Поняття нематеріальних ресурсів, їх види та характеристика.
23. Поняття нематеріальних активів та особливості їх обліку.
24. Поняття оборотних коштів підприємства.
25. Оцінка ефективності використання оборотних коштів підприємства.
26. Поняття інвестиційних ресурсів, їх види класифікація.
27. Інвестиційний цикл, його складові елементи.

28. Поняття, види і стадії інвестиційних проектів.
29. Зміст інноваційної діяльності, форми її інвестування.
30. Інноваційний потенціал підприємства і показники його оцінки.
31. Інноваційний проект: поняття, етапи здійснення, оцінка ефективності з урахуванням ступеня ризику.
32. Поняття витрат, їх класифікація та роль.
33. Поняття собівартості продукції.
34. Поняття цін, їх види та функції, методи ціноутворення.
35. Вибір стратегії ціноутворення на підприємстві.
36. Виробнича програма підприємства і показники оцінки обсягу продукції.
37. Поняття конкурентоспроможності продукції і методи її оцінки.
38. Поняття доходу та прибутку як основних показників виробничо-господарської діяльності.
39. Поняття фінансової діагностики підприємства та оцінка фінансово-економічного стану підприємства.
40. Напрямки підвищення ефективності діяльності підприємства в ринковому середовищі.

ПЕРЕЛІК РЕКОМЕНДОВАНОЇ ЛІТЕРАТУРИ

1. Березін О.В., Березіна Л.М., Бутенко Н.В. Економіка підприємства : навч. посіб. Київ: Знання, 2009. 390 с.
2. Бочко О.Ю., Проскура В.Ф. Основи планування діяльності підприємств невиробничої сфери: навчальний посібник. Київ: Кондор-Видавництво, 2012. 218с.
3. Гетьман О.О., Шаповал В.М. Економіка підприємства : навчальний посібник. 2-е вид. Київ: ЦУЛ, 2010. 488 с.
4. Мендела І.Я. Економіка підприємства: навчально-методичний посібник. Івано-Франківськ: Фоліант, 2014. 302 с.
5. Протопова В.О., Полонський А.Н. Економіка підприємства: Навч. посіб. Київ: ЦУЛ, 2003. 220с.

ОСНОВНІ ПИТАННЯ З ДИСЦИПЛІНИ
«Інженерне вирішення та дизайн закладів готельно-ресторанного
господарства»

1. До яких секторів економіки можна віднести будівництво?
2. Хто є основними учасниками будівництва?
3. Модель управління «вотерфол» застосовується в будівництві та будівельній галузі?
4. В чому різниця між готовою та реалізованою будівельною продукцією?
5. Які ролі у замовника та підрядника?
6. Про які види підрядів на будівництво ви дізналися із цієї лекції?
7. Рівні містобудівної документації?
8. Що таке генеральний план населеного пункту?
9. Коли потрібно отримати вихідні дані для забудови ділянки?
10. Рівні містобудівної документації?
11. Що таке генеральний план населеного пункту?
12. Коли потрібно отримати вихідні дані для забудови ділянки?
13. Яка різниця між будівлею та спорудою?
14. Призначення вікон?
15. Навіщо конструкції в будівлі?
16. Як приймають споруди в експлуатацію?
17. Що таке функціонування будівлі?
18. Опишіть, що входить в технічне обслуговування будівель.
19. Які показники комфортності середовища ви знаєте?
20. Що таке інженерне обладнання?
21. Які сфери середовища охоплюються інженерними системами?
22. Господарсько-питні водопроводи подають воду якої якості?
23. Скільки поясів охоронних зон мають підземні джерела водопостачання?
24. Де розміщуються місцеві системи отримання гарячої води?
25. Які забруднення стічних вод ви знаєте?

26. Чи потребують очищення стічні води з технологічних цехів закладів готельно-ресторанного господарства?
27. Чи потрібно встановлювати на поверхах готелю електричні розподільні пристрої?
28. Навіщо потрібний контроль доступу та системи відеоспостереження?
29. Як реалізується блискавкозахис?
30. Які ступені міських мереж за тиском?
31. Які небезпеки від продуктів горіння газу?
32. Назвіть основні заходи для безпечного використання газу?
33. Що з приміщень видаляє система вентиляції?
34. Які переваги центральних кондиціонерів при застосуванні їх в цілій будівлі?
35. Чи доцільно в малих готелях (до 50 місць) застосовувати систему центрального пиловидалення?
36. Навіщо ліфти?
37. Для транспортування чого застосовують ліфти?
38. Розподілення на вантажні та пасажирські ліфти, як змінює габарити кабінки?
39. Чи безпечні патерностери?
40. Як регламентується встановлення білизно проводів та їх автоматизації?
41. Що таке централізована система опалення?
42. Автономна система опалення, з чого вона складається?
43. Поясніть з економічної точки зору встановлення автономної системи опалення в малих готелях.
44. Назвіть доцільність встановлення теплового насосу?
45. Чи потрібно відстежувати технологічні новинки в будівельній галузі, коли плануєте будівництво готелю?
46. Чи можна стверджувати, що дизайн є задумом?

47. Як застосовується дизайн в наш час?
48. Чи можна розглядати фото-зону певної події в закладі, як частину дизайну приміщення?
49. Що проектує дизайн інтер'єру ?
50. Підбір меблів для приміщення є дизайном?
51. Які стилі в сучасному дизайні інтер'єрів переважають?
52. З чого розпочинається проектування ГР закладу ?
53. Яка різниця в бізнес плануванні та створенні дизайну ?
54. Чи відрізнятиметься дизайн готелю*** від котеджу?
55. Як створюється атмосфера у закладі ГРС?
56. На що звертають увагу проектуючи ландшафт?
57. Які програми актуальні для проектування ландшафту ?
58. Зонування території проектується на підоснові ?
59. Проектування ландшафту відбувається між статичними будівлями?
60. Чи можна стверджувати, що ландшафтний дизайн та дизайн внутрішнього середовища підлягають одній концепції чи задуму, при їх реалізації на одному і тому ж закладі ГР?

ПЕРЕЛІК РЕКОМЕНДОВАНОЇ ЛІТЕРАТУРИ

1. Апатенко Т.М. Громадське будівництво: Конспект лекцій. Харків, 2017.42 с
2. Губар Л.С. Економіка будівництва: Навчальний посібник. Київ : «Аграрна освіта», 2014.526с
3. Гнатченко Є.Ю. Економіка будівництва: Конспект лекцій. Харків, 2018.63с
4. Економічна ефективність & соціальна справедливість: пріоритети розвитку України на етапі подолання кризи: Монографія. НАНУ,Київ, 2019. 352с
5. С.Жуковський, В.Лабай. Системи енергопостачання і забезпечення мікроклімату будинків та споруд .Львів, 2000.254 с.
6. Н.Капцова. Інженерне обладнання будівель .Харків ,2019.135 с.
7. Кравченко В. С. Інженерне обладнання будівель. Київ . «Видавничий дім Професіонал», 2008. 480 с.

8. Клименко Є. В. Технічна експлуатація та реконструкція будівель та споруд:
Навч. посіб. Київ , «Центр навч. л-ри», 2004. 304 с.
9. <http://stylishgarden.com.ua/index.htm>
10. <https://dom.ria.com/uk/articles/design/>

ОСНОВНІ ПИТАННЯ З ДИСЦИПЛІНИ

«Маркетинг готельно-ресторанного господарства»

1. Виникнення поняття «маркетинг», як однієї з функцій бізнесу.
2. Сутність маркетингу та його визначення, його функції.
3. Концепції маркетингу та їх сутність.
4. Види маркетингу залежно від орієнтації маркетингової діяльності, за видами попиту, за сферою застосування.
5. Комплекс маркетингу, його сутність.
6. Фактори зовнішнього середовища маркетингу.
7. Фактори внутрішнього середовища маркетингу.
8. Маркетингові дослідження: сутність, етапи, завдання.
9. Маркетингова інформація та її класифікація.
10. Сегментування ринку та позиціювання товару.
11. Маркетингові стратегії за ступенем охоплення ринку.
12. Класифікація підприємств-конкурентів в залежності від ролі у конкурентній боротьбі.
13. Види контактних аудиторій підприємства.
14. Сутність маркетингової товарної політики.
15. Поняття і характеристики товарного асортименту та товарної номенклатури.
16. Концепція життєвого циклу товару.
17. Товарна марка, товарний знак. Значення та принципи впровадження.
18. Конкурентоспроможність продукції та її оцінювання.
19. Особливості маркетингу послуг.
20. Види маркетингових цінових стратегій.
21. Сутність і роль маркетингової цінової політики
22. Основні методи ціноутворення.
23. Сутність маркетингових комунікацій.
24. Основні елементи процесу маркетингової комунікації.
25. Реклама, її види, особливості формування.

26. Паблік рилейншз: сутність, основні форми.
27. Сутність і види персонального продажу.
28. Сутність і види стимулювання збуту.
29. Інтегровані маркетингові комунікації в місцях продажу товарів.
30. Розробка збутової політики підприємства.
31. Канали розподілу, рівень, довжина, ширина каналу.
32. Основні стратегії збуту товару.
33. Загальні принципи вибору каналів розподілу.
34. Організація відділу маркетингу.
35. Принципи організації відділу маркетингу.
36. Види організаційних структур маркетингу.
37. Планування маркетингової діяльності підприємства.
38. Маркетинговий контроль.
39. Маркетинг у комп'ютерних мережах. Основні переваги онлайнового маркетингу.
40. Особливості маркетингу в готельно-ресторанній справі.

ПЕРЕЛІК РЕКОМЕНДОВАНОЇ ЛІТЕРАТУРИ

1. Астахова О. Маркетинг: Навч. посіб. Харків: Вид. ХНЕУ, 2006. 208 с.
2. Вачевський М.В., Скотний М.В. Маркетинг у сферах послуг: Навчальний посібник. Київ: «Центр навчальної літератури», 2004. 232 с.
3. Іванова Л. О., Семак Б.Б., Вовчанська О.М. Маркетинг послуг : навчальний посібник. Львів: Видавництво Львівського торговельно-економічного університету, 2018. 508 с.
4. Мендела І.Я. Словник ключових термінів з дисципліни «Маркетинг». Івано-Франківськ: Вид-во «Фоліант», 2020. 72 с.
5. Мендела І.Я. Стратегічний маркетинг: навчально-методичний посібник. Івано-Франківськ: Вид-во «Фоліант», 2012. 102 с.
6. Скибінський С.В., Іванова Л.О., Моргун О.Ф. Маркетинг готельних послуг. Львів: Видавництво Львівської комерційної академії, 2000. 246 с.
7. Старостіна А.О. Маркетинг: підручник. Київ: Знання, 2009. 1071 с.
8. Чан Кім В., Моборн Рене. Стратегія блакитного океану. Харків: Книжковий клуб «Сімейного дозвілля», 2019. 270 с.

ОСНОВНІ ПИТАННЯ З ДИСЦИПЛІНИ

«Менеджмент готельно-ресторанного господарства»

Тема 1. Суть, значення та розвиток менеджменту.

1. Мета, завдання та предмет менеджменту.
2. Суть понять «управління» та «менеджмент».
3. Школи менеджменту.
4. Менеджмент як специфічна сфера людської діяльності.
5. Категорії управління та менеджменту, рівні управління та сфери менеджменту.
6. Завдання менеджменту. Складові частини менеджменту.
7. Керуюча та керована підсистема менеджменту.
8. Принципи менеджменту.
9. Історичні етапи розвитку менеджменту.

Тема 2. Методи менеджменту .

1. Сутність методів менеджменту, їх зміст і зв'язок з функціями управління.
2. Мотиваційна природа методів менеджменту.
3. Класифікація методів менеджменту, їх взаємозв'язок.
4. Економічні методи менеджменту, їх значення та напрями використання.
5. Зміст економічних методів менеджменту, комерційний розрахунок, ціноутворення, прибуток, матеріальне стимулювання.
6. Організаційно-розпорядчі (адміністративні) методи менеджменту.
7. Характеристика методів організаційного впливу: організаційне регулювання - закони, статuti, положення, організаційне нормування, інструктування.

Тема 3. Функції менеджменту. Планування як функція менеджменту

1. Класифікація функцій менеджменту.
2. Основні (загальні) та спеціальні функції менеджменту, їх взаємозв'язок.
3. Сутність і зміст функції планування й прогнозування.
4. Місце планування серед функцій управління.
5. Характеристика факторів, що впливають на процес планування.
6. Принципи планування. Рівні планування діяльності підприємств.
7. Методи організаційного планування.
8. Поняття «мета» в управлінні та класифікація цілей організації.

9. Система планів підприємства.
10. Методологія і етапи стратегічного планування.

Тема 4. Організація в системі управління. Функція менеджменту «організація».

1. Функція організації як базисна функція менеджменту, її зміст та напрями реалізації.
2. Сутність функції організовування.
3. Поняття організаційної діяльності.
4. Організаційна структура як результат організаційної діяльності.
5. Формування підрозділів організаційної структури.
6. Функціональна, територіальна, виробнича, проектна і змішана департаментизація.
7. Норма керованості і чинники, що її визначають.
8. Централізація і децентралізація при побудові організаційної структури.
9. Визначення обов'язків і повноважень.
10. Делегування повноважень. Елементи процесу делегування.
11. Типи повноважень: лінійні, штабні, функціональні.
12. Фактори проектування організації - зовнішнє середовище, технологія, стратегічний вибір.

Тема 5. Функція менеджменту «мотивація».

1. Поняття і роль мотивації у менеджменті.
2. Потреби і винагороди, мотиви і стимули.
3. Мотиваційна структура людини.
4. Підходи до мотивації з погляду змісту протреб.
5. Дослідження А. Маслоу, К. Альдерфера, Д. МакКлеланда, Ф. Герцберга.
6. Процесуальний підхід до мотивації.
7. Теорії очікування, справедливості, модель Портера-Лоулера.
8. Мотиваційні теорії підтримки бажаної поведінки.
9. Методи регулювання поведінки людей: позитивна підтримка, негативна підтримка, покарання та ігнорування.

Тема 6. Керівництво, влада та лідерство в організації.

1. Поняття керівництва та лідерства і відмінність між ними.
2. Влада, вплив, та їх баланс. Форми влади, що застосовуються у практиці керівництва.
3. Переконавання та залучення працівників до співробітництва як інструменти впливу на їхню поведінку.
4. Чинники та обставини, що формують ефективного керівника (лідера).

5. Лідерство як сукупність певних рис характеру керівника.
6. Поняття стилю керування та континууму стилів керування.
7. «Теорія Х» і «Теорія У» Д. Мак-Грегора.
8. Авторитарно-ліберальний континуум стилів керування
9. Ситуаційна модель керування Ф. Фідлера.
10. Модель «шлях – мета».
11. Стили керівництва та типи менеджерів.
12. Шляхи вдосконалення керівництва колективом.

Тема 7. Функція менеджменту «контроль».

1. Поняття та зміст контролю.
2. Функція контролю як форма зворотного зв'язку від підрозділів закладу до органів управління.
3. Види контролю.
4. Органи зовнішнього і внутрішнього контролю за діяльністю підприємств соціокультурної сфери.
5. Попередній, поточний і заключний контроль.
6. Регулювання процесу виробництва та обслуговування на основі контролю за діяльністю підрозділів підприємств.
7. Процес контролю і техніка його проведення.

Тема 8 . Комунікації в менеджменті.

1. Поняття комунікації та її роль у системі управління.
2. Процес комунікації: модель; основні етапи та елементи.
3. Зворотний зв'язок та «шум» у комунікаційному процесі.
4. Модель комунікаційного процесу, її елементи та етапи.
5. Методи комунікації та комунікаційні канали – їх переваги, недоліки і сфери ефективного використання.
6. Міжособові комунікації – види і характеристика.
7. Комунікаційні перешкоди: вибіркове сприйняття; семантичні перешкоди; поганий зворотний зв'язок; соціокультурні відмінності відправника та одержувача повідомлення; інформаційні перевантаження.
8. Способи усунення комунікаційних бар'єрів і підвищення ефективності комунікацій
9. Види та характеристика організаційних комунікацій.
10. Формальні та неформальні комунікації.
11. Комунікаційні мережі.
12. Застосування технічних засобів у комунікації.
13. Інформаційні системи та персональні засоби електронних комунікацій.

Тема 9. Прийняття управлінських рішень.

1. Сутність управлінських рішень, їх значення для ефективності роботи підприємств соціокультурної сфери.
2. Класифікація управлінських рішень.
3. Вимоги до управлінських рішень: наукова обґрунтованість, реальність, цільова спрямованість, кількісна та якісна визначеність.
4. Технологія підготовки та прийняття управлінських рішень.
5. Аналіз і класифікація проблем в діяльності підприємств туристичної галузі.
6. Етапи прийняття управлінських рішень.
7. Методи розробки варіантів управлінських рішень: експертної оцінки, моделювання, «мозкового штурму», порівняння.
8. Критерії вибору варіантів рішення.
9. Вимоги до прийняття оптимального рішення керівником підприємства.

Тема 10. Економічна ефективність менеджменту

1. Поняття організаційної ефективності.
2. Підходи до визначення організаційної ефективності: цільовий, системний, вибірковий.
3. Види організаційної ефективності: внутрішня, зовнішня, загальна, стратегічна, ринкова, оперативна.
4. Монокритеріальний і полікритеріальний підходи до формування критеріїв ефективності організації.
5. Адитивний і мультиплікативний критерії ефективності організаційної діяльності.
6. Оцінка організаційної ефективності за узагальнюючими та частковими критеріями.
7. Ефективність системи менеджменту.
8. Кількісні і якісні показники ефективності управління.
9. Оцінка ефективності діяльності менеджерів.
10. Обґрунтування ефективності реалізації рішень щодо вдосконалення діяльності організації.

ПЕРЕЛІК РЕКОМЕНДОВАНОЇ ЛІТЕРАТУРИ

1. Гірняк О.М., Лазоновський П.П. Менеджмент: теоретичні основи і практикум : навчальний посібник для студентів вищих навчальних закладів освіти. Київ : «Магнолія плюс» ; Львів : Новий світ-2000, 2003. 336 с.
2. Гріфін Р., Яцура В. Основи менеджменту : підручник. Львів : БаК, 2001. 624 с.
3. Данюк В.М. Організація праці менеджера : навч. посібник. Київ : КНЕУ, 2006. 276 с.
4. Завадський Й.С. Менеджмент. Т.1. вид. 2-ге. Київ : УФІМБ, 2002. 542 с.

5. Кравченко В.О. Загальний менеджмент. Конспект лекцій. Одеса : ОДЕУ, 2012. 170 с.
6. Кравченко В.О., Пучкова С.І., Тупак С.М. Організація праці менеджера : навчальний посібник. Одеса : ОКФА, 2011. 230 с.
7. Кредісов А.І. Історія вчень менеджменту : підручник для вищих навч. закладів. Київ : Знання України, 2000. 300 с.
8. Кузьмін О.Е., Мельник О.Г. Основи менеджменту : підручник. 2-ге вид., випр. і доп. Київ : «Академвидав», 2007. 464 с.
9. Мартиненко Н.М. Основи менеджменту : підручник. Київ : Каравела, 2005. 496 с.
10. Мельниченко С.В., Ведмідь Н.І. Менеджмент підприємств туристичної індустрії. Київ : КНТЕУ, 2005. 205 с.
11. Хміль Ф.І. Основи менеджменту : підручник. Київ : Академвидав, 2003. 608 с.
12. Хміль Ф.І. Практикум з менеджменту організацій : навчальний посібник. Львів : «Магнолія плюс», 2004. 333 с.

ОСНОВНІ ПИТАННЯ З ДИСЦИПЛІНИ

«Організація готельного господарства»

Організаційно-управлінська структура в готелі

Основні принципи формування організаційно-функціональної структури.

Етапи формування організаційної структури управління готелем.

Рівні управління готельним підприємством.

Типи організаційно-управлінських структур в готельному бізнесі.

Організація служби прийому і розміщення в готелі

Організація роботи служби прийому і розміщення.

Вимоги, що висуваються до обслуговуючого персоналу СПіР.

Перелік основних обов'язків СПіР.

Організація та технологія процесу бронювання місць у готелі.

Організація служби обслуговування і експлуатації номерного фонду

Технологія підготовки номерного фонду до поселення.

Характеристика послуг, надаються на поверсі.

Організація обслуговування в номерах.

Порядок збереження і повернення забутих речей.

Організація сервісних служб готелю

Служба побутового обслуговування гостей.

Служба інформаційного забезпечення проведення ділових заходів.

Організація служби харчування в готелі

Особливості підприємств ресторанного господарства в структурі готельного господарства.

Застосування тарифів, що визначають послуги харчування в готелях.

Види харчування що пропонується гостям в готелях.

Специфіка обслуговування харчуванням в номерах готелю.

Організація інженерно-технічної служби в готелі

Структура інженерно-технічної служби готелю.

Функції персоналу інженерно-технічної служби готелю.

Сучасні технічні системи готелю.

Організація роботи служби безпеки готелю

Система побудови безпеки в готельному підприємстві

Функції служби безпеки.

Технічні засоби систем безпеки готелю.

Організація служби маркетингу та продаж

Маркетинг готельних послуг.

Структура служби маркетингу і продаж.

Організація проведення маркетингових досліджень.

Організація співпраці готелю з туроператорами

Види договірних відносин між готелем та туристичними компаніями.

Документація, що застосовується при укладанні партнерських відносин.

Організація конференцій в готелі

Організація роботи конференц служби готелю.

Технологія підготовки та проведення конференції

Організація інформаційного забезпечення в готелі

Значення інформаційного обслуговування для підвищеного рівня готельного сервісу.

Характеристика процесу організації бізнес-центрів в готелях.

Характеристика інформаційної служби в готелях.

Характеристика основних соціально-професійних груп працівників готелю

Характеристика груп працівників адміністративно-управлінської служби.

Характеристика груп працівників служби прийому і розміщення.

Характеристика груп працівників служби обслуговування.

Характеристика груп працівників матеріально-технічного забезпечення

Характеристика груп працівників ресторанного господарства

Організація роботи працівників готелю

Посадові інструкції персоналу готелю.

Графіки виходу на роботу персоналу готелю.

Форми організації праці роботи працівників готельного господарства.

Робочий час працівників готелю

Характеристика основних видів робочого часу в готелі.

Відхилення від нормального робочого часу.

Особливості режиму праці в підрозділах підприємств готельного господарства.

Раціональна організація праці в готелі

Сутність раціональної організації праці.

Характеристика основних напрямків наукової організації праці.

Зміст основних шляхів впровадження раціональних форм організації праці у підприємствах готельного господарства.

Нормування праці на підприємствах готельного господарства

Сутність нормування праці у підприємстві готельного господарства.

Визначення основних понять, що фігурують у системі нормування праці.

Методи встановлення норм праці у готелі.

Мотивація праці працівників готелю

Характеристика психофізіологічних потреб в мотивації працівників.

Теорії мотивації.

Особливості стимулювання праці персоналу в готельному бізнесі.

Атестація персоналу готелю

Теоретичні підходи до оцінки персоналу готелю.

Види атестації персоналу готелю.

Процедура проведення атестації персоналу готелю.

Культура праці в готелі

Визначення культури та якості обслуговування в підприємствах готельного господарства.

Характеристика основним складовим якості обслуговування в підприємствах готельного господарства.

Фактори, які впливають на якість та культуру обслуговування.

Організація процесом управління готелем

Підходи до класифікації методів і стилів управління.

Характеристика методів управління.

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. Парфіненко. 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. Пуцентайло, П. Р. Економіка і організація туристично-готельного підприємництва: навчальний посібник. Київ: ЦУЛ, 2007. 344 с.
17. Роглев 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.

ОСНОВНІ ПИТАННЯ 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 преїскуранту, 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

ОСНОВНІ ПИТАННЯ З ДИСЦИПЛІНИ

«Проектування об'єктів готельно-ресторанного господарства»

1. В яких закладах обов'язково присутня приймально-вестибюльна група приміщень?
2. В ресторанах при готелях «***** (5 зірочок)» скільки мінімально місць в процентному співвідношенні повинно бути до місткості готелю:
3. Яка мінімальна кількість кімнат в президентських апартаментах :
4. Які номери не передбачені в готелях *****:
5. Починаючи з якої категорії готелів в номерному фонді є «апартаменти»:
6. Готель, облаштований на кораблі, вилученому з експлуатації як транспортний засіб, і який перебуває на стаціонарній стоянці- це...
7. Засіб розміщення, як правило, відомчої підпорядкованості, до якої належать житлові кімнати, розташовані за коридорною (блочною) системою, і має умови для самостійного готування їжі з надаванням кухонного обладнання у спільне користування на поверсі – це...
8. Готель-люкс закритого типу, призначений для обслуговування державних посадових осіб-це...
9. Засіб розміщення, розташований у віддаленій гірській місцевості на туристичному маршруті з активними способами пересування, призначений для короткочасного перебування та відпочинку.
10. Заміський засіб розміщення із однієї або кількох кімнат для тимчасового проживання однієї чи кількох сімей або осіб, з окремими входами для кожної з них.
11. Чому виникли готелі?
12. За чим класифікують готелі?
13. Яка складова є визначальною в композиційній схемі будівлі готельного комплексу?
14. Як залежить облаштування готелю від його зірковості?

15. ЧИ справді заклади ресторанного господарства складаються з трьох функціональних груп: обслуговування відвідувачів, готування їжі та адміністрації?

16. Ресторан може мати кілька зал для відвідувачів?

17. Різновид кафе, відмінною ознакою якого є виробництво і продаж хлібобулочних і борошняних кондитерських виробів на місці-це...

18. Заклад РГ самообслуговування з асортиментом страв нескладного готування і напоїв, торговельна зала якого обладнана торговельно-технологічним устаткуванням, призначеним для роздавання їжі- це...

19. Комплекс закладів РГ швидкого обслуговування, що мають загальну торговельну залу – це...

20. Характеристика закладів РГ, на які опираються при проектуванні:

21. Де не допускається розміщувати приміщення для зберігання продуктів?

22. В яких закладах РГ не проектують буфет?

23. 200 місць в залі може бути в (вказіть клас закладу)

24. Як забезпечуються права інвалідів при проектуванні готелів?

25. Від чого походить назва «ресторан»?

26. Які функціональні групи приміщень ЗРГ?

27. Що не повинне перетинатись в планувальній структурі ресторану?

28. Які дві характеристики ресторанного бізнесу необхідні при початку проектування ресторану?

29. Ресторан якого готелю повинен вміщувати 60 % мешканців (вказіть кількість зірок):

30. Для чого складати вихідні дані ресторану?

31. Згідно яких нормативних документів визначають кількість, площу і призначення цехів закладу харчування ?

32. Для зберігання сухих продуктів складські приміщення обладнуються:

33. Комори сухих продуктів призначені для зберігання:

34. Які з приміщень складу мають знаходитися найдалі від гарячого і кондитерського цехів?
35. Як проводять розрахунок складських приміщень?
36. На що впливає термін зберігання сировини?
37. Як розподіляються продукти за умовами зберігання ?
38. Як зберігаються відходи сировини?

ПЕРЕЛІК РЕКОМЕНДОВАНОЇ ЛІТЕРАТУРИ

1. Архитектурное проектирование общественных зданий и сооружений.- Москва Стройиздат, 1985
2. Завадинська О. Ю., Литвиненко Т.Є. Організація ресторанного господарства за кордоном: Навч. посіб. - К.: Київ. нац. торг.-екон. ун-т, 2003. - 200 с
3. Мальська М.П. Готельний бізнес .
4. Museum of Antiquity .A Description of Ancient Life. L. W. Yaggy T. L. Haines
5. Нікуленкова Т.Т., Маргелов В.М. Проектування підприємств громадського харчування. - М.: Економіка, 1987. - 175с.
6. П'яницька Н.О. Організація виробництва та обслуговування в громадському харчуванні. Практикум: Навчальний посібник. К.: Вища школа.1990 .- 271с.
7. Роглев Х.Й. Основи готельного менеджменту.
8. ДБН В.2.2-20:2008
9. ДБН В.2.2-25:2009
10. ДСТУ 4581:2004
11. ДСТУ 4527:2006
12. ДСТУ 4269:2003
13. ДСТУ 30523-97
14. ДСТУ 30523-97
15. http://ua.referat.com/Виробнича_програма_підприємства_громадського_харчування
16. <http://penelope.uchicago.edu/Thayer/E/Roman/Texts/secondary/SMIGRA/home.html>

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. Дейниченко Г. В., Єфімова В.О., Постнов Г. М. Обладнання підприємств харчування. Довідник: у 3 ч. Харків, 2005. Ч. 3. 456 с.
4. Дейниченко Г.В. Єфімова В.О., Постнов Г.М. Обладнання підприємств харчування. Довідник. у 3 ч. Харків, 2003. Ч. 2. 380 с.
5. Дорохіна М. О., Капліна Т. В. Технологія продукції харчування у таблицях і схемах: навч. посібник. Київ, 2008. 280 с.
6. Доцяк В. С. Українська кухня: технологія приготування страв: підручник. Київ, 1995. 550 с.
7. ДСТУ 4281 : 2004 «Заклади ресторанного господарства. Класифікація». Київ, 2004.
8. ДСТУ ISO 9000–2001. Системи управління якістю. Основні положення та словник. Київ, 2001. 33 с.
9. Захарчук В. Г., Кунділовська Т. А., Гайдукович Г. Є. Технологія продукції ресторанного господарства: навчальний посібник. Одеса: ОНЕУ, Атлант ВОІ СОІУ, 2016 р. 479 с.
10. Ковальов М. І., Кравцова В. А., Нуткіна М. М. Технологія приготування їжі: підручник. Москва, 2005. 356 с.
11. Михайлов В. М., Радченко Л. О., Новікова О. В. та ін. Технологія приготування їжі : Українська кухня : навч. посібник. Харків, 2012. 537 с.
12. Павлов, А. В. Сборник рецептур мучных кондитерских и булочных изделий: учеб. пособие. Москва, 2008. 296 с.
13. Пересічний М. І., Кравченко М. Ф., Карпенко П. О. Технологія продукції громадського харчування з використанням біологічно активних добавок. Київ : КНТЕУ, 2003. 321 с.
14. 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.
15. Пластун А. М., Ткач В. В. Технологія приготування їжі: практикум. Київ, 2004. 212 с.
16. Ростовський, В. С., Дібрівська Н. В., Пасенко В. Ф. Збірник рецептур. Київ, 2010. 324 с.
17. Сирохман І. В., В. М. Завгородня В. М. Товарознавство харчових продуктів функціонального призначення: навч. посібник. Київ, 2009. 544 с.
18. 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.
19. Шалимінов О. В., Дятченко Т. П., Кравченко Л. О. та ін. Збірник рецептур національних страв та кулінарних виробів. Київ, 2007. 848 с.

КРИТЕРІЇ ОЦІНЮВАННЯ

Порядок проведення та критерії оцінювання вступних випробувань регулюється Положенням про організацію вступних випробувань