
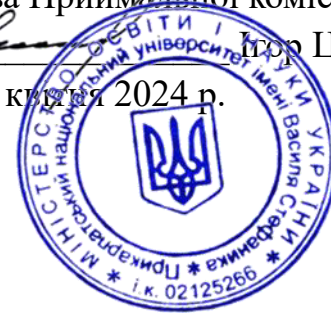


Міністерство освіти і науки України
Прикарпатський національний університет імені Василя Стефаника

ЗАТВЕРДЖУЮ»

Голова Приймальної комісії

 Ігор ЦЕПЕНДА
«22» квітня 2024 р.



ПРОГРАМА

фахового випробування з

«Основ готельно-ресторанної справи»

для зарахування на перший рік навчання за освітнім рівнем бакалавра за
спеціальністю 241 «Готельно-ресторанна справа»

(освітньо-професійна програма «Готельно-ресторанна справа»)

на основі освітнього рівня бакалавра, магістра

(освітньо-кваліфікаційного ступеня спеціаліста) у 2024 році

Розглянуто та схвалено

на засіданні Приймальної комісії

Прикарпатського національного

університету імені Василя Стефаника

Протокол № 1 від 22.04.2024 р.

Івано-Франківськ – 2024

ПОЯСНЮВАЛЬНА ЗАПИСКА

Метою вступного випробування з «Основ готельно-ресторанної справи» є перевірка знань і відбір абітурієнтів для зарахування на навчання за спеціальністю 241 «Готельно-ресторанна справа» (при прийомі на навчання на основі освітнього рівня бакалавра, магістра (освітньо-кваліфікаційного ступеня спеціаліста)) до Прикарпатського національного університету імені Василя Стефаника у 2024 р.

Програма містить основні питання з «Основ готельно-ресторанної справи» 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.

ОСНОВНІ ПИТАННЯ З ДИСЦИПЛІНИ «Організація рекреаційних послуг»

1 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.

ОСНОВНІ ПИТАННЯ З ДИСЦИПЛІНИ **«Товарознавство у готельно-ресторанному господарстві»**

1. Товарні ресурси
2. Споживчі властивості продовольчих товарів
3. Інформація про сучасний товар.
4. Маркування продукції (еко-маркування)
5. Роль харчових концентратів у харчування людини
6. Харчові добавки в складі продуктів
7. Роль смакових добавок у ресторанному бізнесі
8. Маніпуляційні знаки: призначені для інформації про способи поводження з товарами
9. Маркування, що інформує про вміст трансгенів
10. Переваги вживання харчових концентратів харчування
11. Хімічний склад харчових продуктів
12. Стандартизація і сертифікація продукції
13. Класифікація та асортимент товарів
14. Принципи формування асортименту і структури харчових продуктів непродовольчих товарів
15. Принципи формування асортименту і структури харчових продуктів продовольчих товарів
16. Асортимент товарів
17. Якість продукції
18. Сорт товарів та система встановлення сорту
19. Штрихове кодування і товарна класифікація експортно-імпортних товарів
20. Маркування товарів: методи, види, засоби
21. Товарні знаки (бренди)
22. Зберігання продовольчих товарів
23. Форми і засоби товарної інформації
24. Вимоги до товарної інформації
25. Види інформації про товар
26. Класифікація і характеристика асортименту харчових концентратів
27. Хімічний склад та харчова цінність харчових концентратів
28. Неорганічні речовини харчових продуктів
29. Вода та вимоги до її якості
30. Мінеральні елементи
31. Біологічна роль мікроелементів та мікроелементів
32. Органічні речовини харчових продуктів

33. Вуглеводи та їх види
34. Властивості ліпідів та азотистих речовин
35. Асортимент товарів непродовольчих товарів
36. Маркування непродовольчих товарів
37. Значення зерноборошняних товарів у харчуванні
38. Тенденції споживання продуктів переробки зерна, норми споживання
39. Загальна характеристика круп
40. Загальна характеристика борошна
41. Значення хліба та хлібобулочних виробів у харчуванні людини
42. Якість хліба та хлібобулочних виробів
43. Умови зберігання хлібобулочних виробів
44. Класифікація плодів і овочів
45. Товарознавча характеристика субтропічних та тропічних фруктів і ягід різних країн світу
46. Товарознавча характеристика грибів
47. Ферментовані овочі та плоди: класифікація, основи технології виробництва, асортимент, вимоги до якості, фасування, зберігання, дефекти
48. Класифікація та асортимент замінників цукру
49. Значення меду у харчуванні людини
50. Класифікація кондитерських виробів

ПЕРЕЛІК РЕКОМЕНДОВАНОЇ ЛІТЕРАТУРИ

1. Бірта Г.О. Товарознавство продовольчих товарів (спец. курс): навч. посіб. Київ. «Центр учбової літератури», 2019. 424 с.
2. Зрезарцев М.П. Товарознавство непродовольчих товарів: навчальний посібник. Київ. Центр учбової літератури. 2019. 328 с..
3. Радченко Л.О., Товарознавство непродовольчих товарів: Навчальний посібник. Харків. «Світ Книг», 2018. 943 с.
4. Румянцева І.Б. навчально-методичний посібник для студентів спеціальності «Готельно-ресторанна справа» Товарознавство у готельно-ресторанному господарстві. 2021. 52 с.
5. Сирохман І.В., Задорожний Ф.М. Товарознавство продовольчих товарів: навч. посіб. Хапків. Світ Книг. 2019. 713 с.

Інформаційні ресурси

1. ДСТУ 8791:2018 Борошно житнє хлібопекарське. Технічні умови [Електронний ресурс]. URL: http://online.budstandart.com/ua/catalog/doc-page?id_doc=78652
2. ДСТУ 3662:2018 Молоко-сировина коров'яче. Технічні умови [Електронний ресурс]. URL: http://online.budstandart.com/ua/catalog/doc-page.html?id_doc=77350

3. ДСТУ 4912:2008 Фрукти, овочі та продукти перероблення. Методи визначення домішок рослинного походження [Електронний ресурс]. URL: http://online.budstandart.com/ua/catalog/doc-page?id_doc=82521
4. ДСТУ 4591:2006 Ковбаси варено-копчені. Загальні технічні умови. 3 поправкою [Електронний ресурс]. URL: http://online.budstandart.com/ua/catalog/doc-page?id_doc=83086
5. ДСТУ 4497:2005 Мед натуральний. Технічні умови [Електронний ресурс]. URL: http://online.budstandart.com/ua/catalog/doc-page?id_doc=84219
6. Закон України «Про основні принципи та вимоги до безпечності та якості харчових продуктів від 20.09.2015 [Електронний ресурс]. URL: <http://zakon5.rada.gov.ua/laws/show/771/97-%D0%B2%D1%80>

ОСНОВНІ ПИТАННЯ З ДИСЦИПЛІНИ «Світове готельне господарство»

1. Основні історичні періоди розвитку готельної сфери в світі.
2. Формування перших закладів гостинності (IV тис. до н. в. – V ст. н. в.). Спеціалізовані заклади розміщення (VI–XV ст.) і їх формування.
3. Готельна та ресторанна сфера в XVI – на початку XX ст.
4. Розвиток сучасного світового готельного господарства: функціональні та територіальні особливості.
5. Світове готельне господарство на сучасному етапі, тенденції та перспективи розвитку.
6. Умови та чинники розвитку міжнародного готельного господарства.
7. Загальні тенденції розвитку світової готельної індустрії.
8. Регіональні особливості розвитку готельної індустрії та перспективи розвитку готельної сфери у світі.
9. Класифікація ринку готельно-ресторанних послуг.
10. Специфічні риси ринку готельно-ресторанних послуг.
11. Готельні мережі і франчайзинг у світовому готельному бізнесі.
12. Основні проблеми та перспективи розвитку національних готельних мереж.
13. Державне регулювання міжнародною готельною індустрією.
14. Державна політика в готельній індустрії.
15. Інформаційне забезпечення міжнародної готельної індустрії.
16. Поняття та роль інформаційних технологій в управлінні.
17. Основні складові інформаційних технологій.
18. Сутність, значення і особливості інформаційних технологій в готельному господарстві.
19. Моніторинг світового ринку готельних і ресторанних послуг, основні поняття, його дослідження, інформаційне та програмне забезпечення.

20. Проблеми та перспективи розвитку готельної індустрії в світі.

ПЕРЕЛІК РЕКОМЕНДОВАНОЇ ЛІТЕРАТУРИ

1. Архіпов В. В. Організація обслуговування в закладах ресторанного господарства: Навч. посіб. для студ. ЗВО. К.: Центр учбової літератури, 2018. 342 с.
2. Головка О. М. Організація готельного господарства : навчальний посібник. Київ : Кондор, 2018. 338 с.
3. Мальська М.П., Рутинський М.Й., Білоус С.В., Мандюк Н.Л. Економіка туризму: теорія та практика: підручник. Київ: «Центр учбової літератури». 2019. 544 с.
4. Мальська М. П., Пандяк І.Г. Готельний бізнес: теорія та практика : підручник. Київ : ЦУЛ, 2019. 472с.
5. Польова Л.В. Світове готельне господарство : Навчально-методичний посібник. Київ, Видавничий дім «АртЕк», 2019. 274 с.
6. Школа І.М., Корольчук О.П. Менеджмент туризму: підручник. Чернівці: КнигиХХІ, 2019. 464 с.
7. Офіційний сайт Всесвітньої організації туризму. Режим доступу : www.worldtourism.org.

ОСНОВНІ ПИТАННЯ З ДИСЦИПЛІНИ

«Управління якістю продукції та послуг в готельно-ресторанному господарстві»

1. Сутність якості та управління нею.
2. Етапи розвитку думки та практики у сфері якості.
3. Філософія якості та всеохопне управління якістю (TQM).
4. Принципи Демінга.
5. Петля (коло) якості.
6. Філософія, основні положення системи стандартів ISO-9000.
7. Система контролю якості продукції НАССР
8. Загальна характеристика принципів управління якістю.
9. Залучення працівників до управління якістю.
10. Процесний підхід до управління якістю.
11. Принцип постійного поліпшення управління якістю.
12. Принцип прийняття рішень на підставі фактів.
13. Взаємовигідні стосунки з постачальниками та партнерами.
14. Політика у сфері якості.
15. Показники поліпшення діяльності підприємства, що надає послуги.
16. Структура документації системи управління якістю підприємства сфери туристичних та готельних послуг.
17. Внутрішні документи системи управління якістю.
18. Зовнішні документи системи управління якістю.
19. Законодавчі та нормативні вимоги туристичних і готельних послуг.

20. Обов'язкові методики системи управління якістю.
21. Реєстрація даних про якість та управління протоколами якості.
22. Роль вищого керівника у виборі стратегічного курсу на підвищення якості послуг та впровадження системи управління якістю.
23. Методи визначення вимог споживачів туристичних і готельних послуг.
24. Потреби та очікування споживачів та інших зацікавлених у діяльності підприємства сторін.
25. Аналіз керівництвом ефективності управління якістю.
26. Людські ресурси: компетентність, обізнаність і підготовка персоналу.
27. Виробниче середовище, необхідне для надання послуг високої якості.
28. Забезпечення ресурсами, необхідними для надання послуг високої якості.
29. Взаємовигідні відносини туристичного чи готельного підприємства з постачальниками та партнерами.
30. Вимоги до процесів управління на підприємстві сфери готельного і ресторанного комплексу.
31. Визначення входів і виходів усіх процесів, необхідних для Забезпечення високої якості послуг, та взаємодій між ними.
32. Сертифікація системи управління якістю.
33. Методи моніторингу якості готельних і ресторанних послуг.
34. Визначення показників якості послуг на підприємстві.
35. Соціологічні методи визначення задоволеності споживачів готельних і ресторанних послуг.
36. Внутрішні аудити якості готельних і ресторанних послуг на підприємстві.
37. Управління невідповідними послугами.
38. Методи запобігання наданню неякісних послуг.
39. Витрати на підвищення якості послуг.
40. Результативність та ефективність управління якістю на підприємствах готельного і ресторанних комплексу.

ПЕРЕЛІК РЕКОМЕНДОВАНОЇ ЛІТЕРАТУРИ

1. Закон України "Про основні принципи та вимоги до безпечності та якості харчових продуктів" №771/97 - ВР, поточна редакція від 16.01.2020. [Електронний ресурс]. URL: <https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/771/97-%D0%B2%D1%80>
2. ДСТУ ISO 9001:2015 (ISO 9001:2015, IDT) «Системи управління якістю. Вимоги» [Електронний ресурс]. URL: http://online.budstandart.com/ua/catalog/docpage?id_doc=64013_2
3. ДСТУ ISO 19011:2016 Настанови щодо здійснення аудитів систем управління якістю і (або) екологічного управління (ISO 19011:2002, IDT). [Електронний ресурс]. URL: <http://www.uaq.org.ua/>

4. ДСТУ ISO 9000:2016 Системи управління якістю. Основні положення та словник термінів (ISO 9000:2005, IDT). [Електронний ресурс]. URL: <http://www.uaq.org.ua/>
5. ДСТУ ISO 9001:2016 Система управління якістю. Вимоги. (ISO 9001:2008) Національний стандарт України [Електронний ресурс]. URL: http://www.gereho.dp.ua/index/info_dstu_iso_9001-2009.html
6. Давидова О.Ю. Управління якістю продукції та послуг у готельно-ресторанному господарстві: підручник. Х. : Вид-во Іванченка І.С. 2018. 488 с.
7. Панченко М.О. Управління якістю: теорія та практика: навчальний посібник. К.: Центр учбової літератури, 2018. 228 с.

Інформаційні ресурси

1. ДСТУ ISO 9001:2015 (ISO 9001:2015, IDT) Системи управління якістю. Вимоги [Електронний ресурс]. URL: <http://khoda.gov.ua/image/catalog/files/%209001.pdf>
2. Каталог НД України on-line [Електронний ресурс]. URL: http://csm.kiev.ua/index.php?option=com_content&view=article&id=3731&Itemid=154&lang=uk
3. Каталог корисних та цікавих сайтів [Електронний ресурс]. Режим доступу: <http://www.4uth.gov.ua>
4. Офіційний веб-сайт CEN. [Електронний ресурс]. URL: <http://standards.ctn.ua/>
5. Розробка, впровадження ISO 9001. [Електронний ресурс]. URL: https://www.alden.ua/services/systema-upravlinnya-yakisty/rozrobka-vprovadzhenya-iso-9001/?gad=1&gclid=Cj0KCQjwldKmBhCCARIsAP-0rfwLIHF2e_IXDS5Y-pXoqPzLwhK_LLbUjW4mFxo5afEN702nzBAO_ygaAjW_EALw_wcB

ОСНОВНІ ПИТАННЯ З ДИСЦИПЛІНИ «Організація готельного господарства»

1. Готельне господарство світових регіонів (Африка, Америка, Східна Азія, район Тихого океану, Європа, Близький Схід).
2. Сучасний стан готельного господарства України.
3. Характеристика основних типів готелів у світовій практиці.
4. Закордонний досвід типізації готелів.
5. Місцезнаходження як фактор впливу на тип готелю.
6. Характеристика основних вимог до готелів.
7. Обслуговуючий контингент як фактор впливу на тип готелю.
8. Строк перебування як фактор впливу на тип готелю.
9. Особливості організації ділових готельних господарств.
10. Особливості організації транзитних готельних господарств.
11. Особливості організації сімейних готельних господарств.

12. Особливості організації курортних готельних господарств.
13. Особливості організації туристично-екскурсійних готельних господарств.
14. Особливості організації спеціалізованих туристичних готельних господарств.
15. Особливості організації туристично-спортивних готельних господарств.
16. Особливості організації засобів розміщення для масового туризму.
17. Французька система класифікації готельних господарств.
18. Основні вимоги до класифікації готельних господарств.
19. Комфортність – якісна характеристика номеру.
20. Сучасні вимоги до персоналу готельних господарств різних типів.
21. Характеристика єдиних вимог до всіх типів готельних господарств.
22. Порядок встановлення категорії номеру.
23. Основні умови і порядок категоризації готельних підприємств України.
24. Особливості організації приміщень житлової групи.
25. Основні вимоги до організації номерного фонду готельних господарств.
26. Функціональні зони вестибюльної групи приміщень готельного господарства.
27. Готельні ланцюги: характеристика, класифікація.
28. Організація приміщення складської групи готельного господарства великої місткості.
29. Приміщення і підприємства побутового обслуговування мешканців готельного господарства.
30. Організація і обладнання приміщень культурно-масового призначення у готельних господарствах.
31. Організація зон відпочинку для мешканців готельного господарства.
32. Організація приміщень спортивно-рекреаційного обслуговування в готельному господарстві.
33. Ресторанне господарство як складова частина індустрії туризму.
34. Особливості організації харчування туристів у різних типах готельних господарств.
35. Організація праці ресторанів у готелях ділового призначення.
36. Організація праці барів при готельних господарствах.
37. Контроль якості і утримання номерного фонду готельного господарства.
38. Система обліку і збереження матеріальних цінностей номерного фонду.
39. Поняття обслуговування як діяльності виконавця у безпосередньому контакті зі споживачем послуг.
40. Різноманітні послуги, що надаються в готельному господарстві.
41. Закордонний досвід організації додаткових послуг у готельному господарстві.
42. Соціально-культурні послуги в готельному господарстві.

43. Організація продажу туристичних послуг.
44. Організація служби обслуговування в п'яти і чотиризіркових готелях.
45. Організація надання безкоштовних основних послуг у готельному господарстві.
46. Організація побутових послуг при готелі і способи їхнього розширення.
47. Організація автотранспортного обслуговування при готелях.
48. Організація авіатранспортного обслуговування туристів.
49. Значення інформаційного обслуговування в готельному господарстві.
50. Рекламно-інформаційна діяльність на макрорівні і мікрорівні.
51. Організація додаткових послуг у ресторанах при готелях.
52. Організація обслуговування туристів у ресторанах типу «шведської лінії».
53. Автоматизація процесу прийому і розміщення в готелях.
54. Значення автоматизації технологічних процесів у готельному господарстві.
55. Порядок бронювання і резервування місць у готелях.
56. Бронювання і резервування місць у готелях.
57. Психологія обслуговування в готельному господарстві.
58. Естетика готельного господарства.
59. Культура поведінки працівників готелю.
60. Соціально-економічна роль реклами.
61. Засоби масової інформації як вид реклами в готельному господарстві.
62. Вплив цінового фактору на попит готельних послуг.
63. Особливості продовольчого постачання в готелях.
64. Особливості матеріально-технічного постачання в готелях.
65. Складське господарство і його функціональне призначення.
66. Умови збереження матеріальних цінностей у готельному господарстві.
67. Організація праці складських приміщень у готельному господарстві.
68. Характеристика транспортних засобів, що використовуються в готельному господарстві.
69. Стан матеріально-технічної бази готельного господарства.
70. Основні вимоги до санітарного стану приміщень і навколишньої території готельного господарства.
71. Тип меблів і їхнє розміщення в номерах готельного господарства.
72. Інтер'єр вестибюльної групи приміщень.
73. Інтер'єр віталень, холів.
74. Освітлення природне і штучне в інтер'єрі.
75. Освітлювальна архітектура інтер'єру.
76. Психофізичний вплив кольору на людину.
77. Кольорове рішення приміщень житлової групи в готельних господарствах.
78. Озеленення приміщень готельного господарства.
79. Декоративно-монументальний розпис в інтер'єрі.
80. Декоративно-монументальні вітражі в інтер'єрі.

81. Декоративні тканини в інтер'єрі.
82. Відхилення від нормального робочого часу в готельному господарстві.
83. Особливості організації праці в готельному господарстві.
84. Норми праці в готельному господарстві.
85. Творча активність персоналу і її вплив на результати праці.
86. Особливості нормування праці в готельному господарстві.
87. Порядок проведення фотографії робочого часу та її аналіз.
88. Організація нормування праці у готельному господарстві.

ПЕРЕЛІК РЕКОМЕНДОВАНОЇ ЛІТЕРАТУРИ

1. Котенко Р.М. Конспект лекцій з предмету «Організація готельного господарства»: навчально-методичне видання. Івано-Франківськ. Територія друку, 2019. 305 с.
2. Котенко Р.М. Організація готельного господар *Готельно-ресторанна справа : Силабуси* : Навчально-методичний посібник / За заг. ред. проф. В.М. Клапчука / Факультет туризму, Прикарпатський національний університет імені Василя Стефаника. Івано-Франківськ, 2022. С. 94–106.
3. Котенко Р.М. Лабораторний практикум-тренінг з організації готельного господарства : навчально-методичний посібник. Івано-Франківськ : Територія друку, 2015. 102 с. Банько В. Г. Будівлі, споруди та обладнання туристських комплексів: Навч. посіб. 2-ге вид., перероб. та доп. Київ: Дакор, 2008. 328 с.
4. Іванова, Л. О. Маркетинг готельного і ресторанного господарства: навчальний посібник. Львів: Львівської комерційної академії, 2012. 216 с.
5. Круль Г. Я. Основи готельної справи: навчальний посібник. Київ: ЦУЛ, 2011. 368 с.
6. Лук'янов В.О., Мунін Г.Б. Організація готельно-ресторанного обслуговування: навчальний посібник. Київ: Кондор, 2012. 346 с.
7. Лук'янова Л.Г., Дорошенко Т.Т., Мініч І.М. Уніфіковані технології готельних послуг: навчальний посібник. Київ: Вища школа, 2001. 237 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, 2012. 472 с.
10. Мостова Л. М., Новікова О. В. Організація обслуговування на підприємствах ресторанного господарства : навчальний посібник. Київ: Ліра-К, 2010. 388 с.
11. Нечаюк Л. І., Нечаюк Н. О. Готельно-ресторанний бізнес: менеджмент: навчальний посібник. 3-тє видання. Київ: Центр учбової літератури, 2009. 344 с.

12. Сокол Т. Г. Організація обслуговування в готелях і туристичних комплексах: підручник. Київ: Альтпрес, 2009. 447 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. Лояк Л.М. Інноваційні ресторанны технології: навч. – метод. видан. Івано-Франківськ. 2017. 178 с.

2. 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.
3. Лояк Л.М. Організація ресторанного господарства: лабораторний практикум для студентів 3 курсу денної та заочної форм навчання : навч. – метод. видан. Івано-Франківськ. 2015. 87 с.
4. Лояк Л.М. Організація ресторанного господарства: лабораторний практикум для студентів 2 курсу денної та заочної форм навчання. навч. – метод. видан. Івано-Франківськ. 2015. 68 с.
5. Лояк Л.М. Організація ресторанного господарства: організаційно-технологічні основи: Частина І. навч. посіб. Івано-Франківськ. 2014. 249 с.
6. Архіпов В. В. Організація обслуговування в закладах ресторанного господарства: Навч. посіб. для студ. ЗВО. Київ: Центр учбової літератури, 2018. 342 с.
7. Брич В.Я. Організація готельно-ресторанної справи: навч. посібник. Київ: Ліра-К. 2020. 484 с.
8. Брич В.Я., Банєва І.О. Організація готельно-ресторанної справи: навч. посібник / за ред. В.Я. Брича та ін. Київ: Ліра-К. 2020. 484 с.
9. Гуць В.С., Коваль О.А., Русавська В.А. Технологічне устаткування готелів, готельних комплексів: посібн. Київ: Ліра-К. 2019. 568 с.
10. Доценко В.Ф. Технологія продукції ресторанного господарства: навчально-наочний посібн. Кондор. 2021. 292 с.
11. Майкова С. Основи барної справи та робота сомельє: навч. посібник. Київ. 2022. 124 с.
12. Мостова Л.М., Новікова О.В., Ракленко І.М. Організація обслуговування в ресторанному господарстві: підручник. Х.: Світ Книг. 2021. 657 с.
13. Новікова О.В., Радченко Л.О., Вініченко К.П., Льовшина Л.Д., Пивоваров П.П., Чубар Л.І. Організація харчування та обслуговування туристів на підприємствах ресторанного господарства: навч. посібник. Харків: Світ Книг. 2021. 411 с..
14. П'ятницька Г. Т., Найдюк В.С. Сучасні тренди розвитку ресторанного господарства в Україні. Економіка та держава. 2021. № 4. С. 66–73.
15. П'ятницька Г., Т. П'ятницька Н. О. Інноваційні ресторани технології: основи теорії: навч. посібник. Київ. Кондор. 2014. 240 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.Ткаченко О. В. Професійна етика та психологія спілкування в ресторанному господарстві: навч. посібник. Харків: Світ книг. 2020. 98 с.
- 19.Устаткування закладів ресторанного господарства: методичні вказівки до виконання практичних робіт для студентів спеціальності 241 «Готельно-ресторанна справа» денної та заочної форми навчання / уклад. О. П. Іжевська. Львів: ЛДУФК ім. Івана Боберського. 2020. 64 с.

ІНТЕРНЕТ-РЕСУРСИ

- 20.Ресторатори в Івано-Франківську. URL: <https://nv.ua/ukr/project/restoratory-v-ivano-001-40007519.html> (дата звернення 20.06.2023 р.)
- 21.Смирнов І. Геологістичні особливості кейтерингу. URL: <https://visnyk-geo.knu.ua/wp-content/uploads/2016/04/4-61.pdf> (дата звернення 10.04.2024 р.)
- 22.Список компаній–Кейтеринг-послуги організації виїзного громадського харчування (в офісах, на святкових заходах) – Україна URL: <https://ua.kompass.com/a/>(дата звернення 01.04.2024 р.)
- 23.Як створити унікальну концепцію ресторану URL: <https://borysov.com.ua/uk/blog/biznes/yak-stvoryty-unikalnu-konceptsiyu-restoranu> (дата звернення 10.01.2024 р.)
- 24.Яким буде ресторанний ринок у 2025 році URL: <https://borysov.com.ua/uk/blog/biznes/yakym-bude-restorannyy-rynok-u-2025-roci> (дата звернення 10.01.2024 р.)

ОСНОВНІ ПИТАННЯ З ДИСЦИПЛІНИ

«Інженерне вирішення та дизайн закладів готельно-ресторанного господарства»

1. Загальні відомості про будівлі і споруди.
2. Економіка будівництва.
3. Кошторис.
4. Будівництво, як відображення економічних процесів Світового та місцевого рівня.
5. Документи для будівництва.
6. Організація будівництва.
7. Передпроектний аналіз.
8. Стадії проектування та способи ведення будівельних робіт.
9. Проектування.
10. Структура будівель.
11. Експлуатація будівель.
12. Інженерне забезпечення будівель.

13. Конструкційні схеми будівель.
14. Посадові ролі та обов'язки працівників
15. Системи опалення.
16. Їх класифікація і конструктивна характеристика.
17. Класифікація і влаштування систем гарячого водопостачання будівель, системи холодного водопостачання та внутрішня каналізація готельно-ресторанних комплексів.
18. Класифікація систем вентиляції будівель.
19. Пожежна безпека в готельно-ресторанних комплексах.
20. Протипожежні водопроводи, поливальні водопроводи, системи пожежної сигналізації в готельно-ресторанних комплексах, вогнегасники, їх характеристика та призначення.
21. Газопостачання та сміттєвидалення в готельно-ресторанних комплексах.
22. Сучасні стилі в архітектурі та дизайні.
23. Характеристика та використання сучасних стилів у дизайні.
24. Стиль Арт деко.
25. Стиль Кітч (кіч).
26. Стиль Коструктивізм.
27. Стиль Функціоналізм.
28. Стиль Лофт.
29. Стиль Ф'южн.
30. Основи архітектури громадських будівель.
31. Загальні відомості про підлоги.
32. Загальні відомості про стелю.
33. Меблі та устаткування в інтер'єрі.
34. Декоративно-художнє освітлення інтер'єрів.
35. Особливості меблювання та устаткування закладів ресторанного господарства.
36. Роль меблів у дизайні та інтер'єрі закладів готельно-ресторанного господарства.
37. Колористика у дизайні.
38. Ландшафтний дизайн.
39. Дизайн візуальної інформації.
40. Принципи декоративно-художнього освітлення інтер'єрів закладів готельно-ресторанного господарства.
41. Естетичні критерії формування колористики інтер'єрів.
42. Основні класичні та сучасні стилі ландшафтного дизайну.
43. Знакові повідомлення в дизайні візуальної інформації.
44. Дизайн-проекування основних видів носіїв візуальної інформації.
45. Приклади поєднання кольорів в інтер'єрі.

ПЕРЕЛІК РЕКОМЕНДОВАНОЇ ЛІТЕРАТУРИ

1. Гавриленко В. Н., Бутова А. П. Естетика інтер'єру і дизайн в ресторанному господарстві. Навчальний посіб. Донецьк : ДонДУЕТ, 2019. 130 с.

2. Бойко М.Г., Гопкало Л.М. Організація готельного господарства: Підручник. К.: Київ, нац. торг.-екон. ун-т, 2020. 448 с.
3. Коренець, Ю. М. Дизайн об'єктів та інтер'єр приміщень закладів готельно-ресторанного бізнесу: навч. Посібник. Кривий Ріг: ДонНУЕТ, 2020. 162 с.
4. Коренець Ю. М., Клевцов Є. Г. Дизайн об'єктів та інтер'єр приміщень закладів готельно-ресторанного бізнесу: метод. рек. з вивч. дисц. Донец. нац. ун-т економіки і торгівлі ім. М. Туган-Барановського, каф. технол. в рестор. господ., готельн.-ресторан. справи та підприємництва; Кривий Ріг : ДонНУЕТ, 2020. 132 с.
5. Коренець Ю. М. Сучасні меблі готельно-ресторанного господарства. навч. посіб. Донецьк. ДонНУЕТ, 2021. 127 с.
6. Мазаракі А. А., Пересічний М. І., Шаповал С. Л. та ін; Проектування готелів: навч. посіб. К: Київ. нац. торг.-екон. ун-т, 2022. 340 с.
7. Мазаракі А. А., Шаповал С. Л., Григоренко О. М. та ін. Проектування закладів ресторанного господарства: підручник К.: Київ. нац. торг.-екон. ун-т, 2019. 184 с.
8. Меблі побутові. Функціональні розміри столів: ГОСТ 13025.3-85. М: ПІК Видавництво стандартів, 2022. 5 с.
9. Сьомка С. В., Антонович Є. А. Дизайн інтер'єру, меблів та обладнання: підручник. Київ: Видавництво «Ліра-К», 2018. 400 с.
10. Сьомка С. В. Основи дизайну архітектурного середовища: підручник. Київ: Видавництво «Ліра-К», 2020. 480 с.
11. Архітектура та інтер'єр на підприємствах готельного господарства. URL: <https://tourism-book.com/pbooks/book-58/ua/chapter-2138/>.
12. Ремонт та дизайн інтер'єру – поради і добірки. URL: <http://dom.ria.com/uk/articles/design/>
13. Презентація ресторанного бізнесу. URL: <http://surl.li/pggpw>
Словник архітектурно-реставраційних термінів. URL: <http://terms.archodessa.com/>

ОСНОВНІ ПИТАННЯ З ДИСЦИПЛІНИ

«Основи економічної теорії (Макро- та мікроекономіка)»

1. Суть мікроекономіки.
2. Сутність макроекономіки.
3. Потреби, блага, їх класифікація.
4. Сутність ВВП, ВНП.
5. Поняття безробіття та його види.
6. Сутність інфляції та її види.
7. Ринковий попит та пропозиція.
8. Грошовий ринок і монетарна політика.
9. Споживання та заощадження, їх сутність.

10. Сутність фіскальної політики.

ПЕРЕЛІК РЕКОМЕНДОВАНОЇ ЛІТЕРАТУРИ

1. Мендела І.Я. Макро- та мікроекономіка: навчально-методичний посібник. ІваноФранківськ: Територія друку, 2021. 106 с.
2. Економіка: макро- та мікроекономічні аспекти: Навчальний посібник / Баула О.В., ВісинВ.В., Вісіна Т.М., Галазюк Н.М., Зелінська О.М., Ліщук В.І., Лютак О.М, Савош Л.В. Луцьк:
3. Редакційно-видавничий відділ Луцького НТУ, 2018. 279 с.
4. Макаренко М.І., Семененко Т.О., Петрушенко Ю.М. Макроекономіка: підручник. 2-ге вид., переробл. Сум: Сумський державний університет, 2021. 307 с.
5. Макроекономіка: навч. посіб. / за ред. проф. С. І. Архієреєва. Х: Видавництво Іванченка І.С., 2019. 216 с.
6. Мартин О.М. Мікроекономіка: теорія, тести, задачі. Частина І: навчальний посібник. Львів: ЛДУ БЖД, 2021. 271 с.
7. Мікроекономіка: навч. посібник / Н. М. Каменева, М. В. Косич, О. Ю. Александрова та ін. Харків: УкрДУЗТ, 2022. 305 с.
8. Мікроекономіка: навчальний посібник. Укл: С.В. Бойда. Чернівці: Чернівець. нац. унів-т., 2021. 176 с.

Інформаційні ресурси

1. Законодавство України / Сайт Верховної Ради України. URL: <http://rada.gov.ua>
2. Мендела І.Я. Методичні рекомендації з дисципліни «Макроекономіка». URL: <http://lib.pnu.edu.ua:8080/handle/123456789/6924>
3. Мінфін. URL: <https://index.minfin.com.ua/ua/>
4. Макроекономічні показники. Документи воєнного стану. НАБУ. URL: <https://nabu.ua/ua/makroekonomichni-pokazniki.html>
5. Макроекономічні показники. Національний банк України. URL: <https://bank.gov.ua/ua/statistic/macro-indicators>
6. Наукова бібліотека ПНУ. URL: <http://lib.pnu.edu.ua/>

ОСНОВНІ ПИТАННЯ З ДИСЦИПЛІНИ «Туристичне країнознавство»

1. Теоретико-методологічні основи туристичного країнознавства.
2. Політична карта світу як основа країнознавчих знань.
3. Кордони держав та їхні функції.
4. Туристичне регіонаознавство.
5. Регіональний поділ світу за ЮНВТО.
6. Класифікація країн за формою правління, адміністративно-територіальним устроєм.
7. Поняття «туристичного іміджу» країн.
8. Поняття туристичної дестинації.

9. Формальності в міжнародному туризмі.
10. Туристично-рекреаційний потенціал території.
11. Природні рекреаційні ресурси в структурі туристичного потенціалу.
12. Історико-культурна спадщина в структурі туристичного потенціалу.
13. Туристична інфраструктура.
14. Столиці в туристичному країнознавстві. Види столиць.
15. Європейський туристичний макрорегіон: загальна характеристика.
16. Туристично-рекреаційний потенціал Європейського туристичного макрорегіону.
17. Туристичні центри Європейського туристичного макрорегіону.
18. Близькосхідний туристичний макрорегіон: загальна характеристика.
19. Туристично-рекреаційний потенціал Близькосхідного туристичного макрорегіону.
20. Туристичні центри Близькосхідного туристичного макрорегіону.
21. Південно- Азійський туристичний макрорегіон: загальна характеристика.
22. Туристично-рекреаційний потенціал Південно- Азійського туристичного макрорегіону.
23. Туристичні центри Південно- Азійського туристичного макрорегіону.
24. Азійсько- Тихоокеанський туристичний макрорегіон: загальна характеристика.
25. Туристично-рекреаційний потенціал Азійсько- Тихоокеанського туристичного макрорегіону.
26. Туристичні центри Азійсько- Тихоокеанського туристичного макрорегіону.
27. Африканський туристичний макрорегіон: загальна характеристика.
28. Туристично-рекреаційний потенціал Африканського туристичного макрорегіону.
29. Туристичні центри Африканського туристичного макрорегіону.
30. Американський туристичний макрорегіон: загальна характеристика.
31. Туристично-рекреаційний потенціал Американського туристичного макрорегіону.
32. Туристичні центри Американського туристичного макрорегіону.
33. Значення об'єкт ЮНЕСКО у напрямленості туристичних потоків регіону
34. Країнознавча характеристика Франції.
35. Країнознавча характеристика Іспанії.
36. Країнознавча характеристика Китаю.
37. Країнознавча характеристика Японії.
38. Країнознавча характеристика Туреччини.
39. Країнознавча характеристика Єгипту.
40. Країнознавча характеристика США.

ПЕРЕЛІК РЕКОМЕНДОВАНОЇ ЛІТЕРАТУРИ

1. Мальська М. П., Бордун О. Ю., Гамкало М. З. Туристичне країнознавство. Азія та Океанія: Навч. посіб. К.: Центр учбової літератури, 2019. 184 с.
2. Шуканова А.А. Туристичне країнознавство. Методичні рекомендації з освоєння дисципліни для студентів II курсу спеціальності 242 Туризм. Полтава, Полтавський національний педагогічний університет імені В.Г. Короленка, 2019. 24 с.
3. Єремєєва І.А. Теоретичне країнознавство: підруч. Дніпро: Дніпроп. держ. ун-т внутр. справ, 2022. 144 с.
4. Лісовський П.М., Лісовська Ю.П. Країнознавство: навч. посіб. К.: Видавничий дім «Кондор», 2018. 264 с.
5. Ровенчак І.І., Мамчур О. Географічне країнознавство: навчальний посібник. [Вид. 2-е, випр. і доп.]. Львів: ЛНУ імені Івана Франка, 2021. 112 с.
6. Уварова Г.Ш., Мелько Л.Ф. Туристичне країнознавство: навч. посіб. К.: ВНЗ «Університет економіки та права «КРОК», 2022. 410 с.
7. Лизогуб В.А. Країнознавство: підручник. Харків: Право, 2019. 384 с.
8. Наукова бібліотека ПНУ. URL: <http://lib.pnu.edu.ua/>

ОСНОВНІ ПИТАННЯ З ДИСЦИПЛІНИ

«Готельна справа»

1. Сучасний стан готельного господарства України.
2. Характеристика основних типів готелів у світовій практиці.
3. Закордонний досвід типізації готелів.
4. Характеристика основних вимог до готелів.
5. Особливості організації ділових готельних господарств.
6. Особливості організації транзитних готельних господарств.
7. Особливості організації сімейних готельних господарств.
8. Особливості організації курортних готельних господарств.
9. Особливості організації туристично-екскурсійних готельних господарств.
10. Особливості організації спеціалізованих туристичних готельних господарств.
11. Особливості організації туристично-спортивних готельних господарств.
12. Особливості організації засобів розміщення для масового туризму.
13. Французька система класифікації готельних господарств.
14. Основні вимоги до класифікації готельних господарств.
15. Сучасні вимоги до персоналу готельних господарств різних типів.
16. Характеристика єдиних вимог до всіх типів готельних господарств.
17. Основні умови і порядок категоризації готельних підприємств України.

18. Особливості організації приміщень житлової групи.
19. Основні вимоги до організації номерного фонду готельних господарств.
20. Функціональні зони вестибюльної групи приміщень готельного господарства.
21. Готельні ланцюги: характеристика, класифікація.
22. Організація приміщення складської групи готельного господарства великої місткості.
23. Приміщення і підприємства побутового обслуговування мешканців готельного господарства.
24. Організація і обладнання приміщень культурно-масового призначення у готельних господарствах.
25. Організація зон відпочинку для мешканців готельного господарства.
26. Організація приміщень спортивно-рекреаційного обслуговування в готельному господарстві.
27. Особливості організації харчування туристів у різних типах готельних господарств.
28. Контроль якості і утримання номерного фонду готельного господарства.
29. Система обліку і збереження матеріальних цінностей номерного фонду.
30. Різноманітні послуги, що надаються в готельному господарстві.
31. Соціально-культурні послуги в готельному господарстві.
32. Організація служби обслуговування в п'яти і чотиризіркових готелях.
33. Організація надання безкоштовних основних послуг у готельному господарстві.
34. Організація побутових послуг при готелі і способи їхнього розширення.
35. Організація автотранспортного обслуговування при готелях.
36. Значення інформаційного обслуговування в готельному господарстві.
37. Рекламно-інформаційна діяльність на макрорівні і мікрорівні.
38. Організація додаткових послуг у ресторанах при готелях.
39. Організація обслуговування туристів у ресторанах типу «шведської лінії».
40. Організація процесу прийому і розміщення в готелях.
41. Порядок бронювання і резервування місць у готелях.
42. Бронювання і резервування місць у готелях.
43. Психологія обслуговування в готельному господарстві.
44. Культура поведінки працівників готелю.
45. Особливості продовольчого постачання в готелях.
46. Особливості матеріально-технічного постачання в готелях.
47. Складське господарство і його функціональне призначення.
48. Умови збереження матеріальних цінностей у готельному господарстві.
49. Основні вимоги до санітарного стану приміщень і навколишньої території готельного господарства.
50. Тип меблів і їхнє розміщення в номерах готельного господарства.

51. Інтер'єр вестибюльної групи приміщень.
52. Інтер'єр віталень, холів.
53. Освітлення природне і штучне в інтер'єрі.
54. Кольорове рішення приміщень житлової групи в готельних господарствах.
55. Озеленення приміщень готельного господарства.
56. Декоративно-монументальний розпис в інтер'єрі.
57. Декоративно-монументальні вітражі в інтер'єрі.
58. Декоративні тканини в інтер'єрі.
59. Особливості організації праці в готельному господарстві.
60. Особливості нормування праці в готельному господарстві.

ПЕРЕЛІК РЕКОМЕНДОВАНОЇ ЛІТЕРАТУРИ

1. Котенко Р.М. Конспект лекцій з предмету «Організація готельного господарства»: навчально-методичне видання. Івано-Франківськ. Територія друку, 2019. 305 с.
2. Котенко Р.М. Організація готельного господарства. Готельно-ресторанна справа: Силабуси: Навчально-методичний посібник / За заг. ред. проф. В.М. Клапчука / Факультет туризму, Прикарпатський національний університет імені Василя Стефаника. Івано-Франківськ, 2022. С. 94–106.
3. Котенко Р.М. Лабораторний практикум-тренінг з організації готельного господарства: навчально-методичний посібник. Івано-Франківськ: Територія друку, 2015. 102 с.
- Банько В. Г. Будівлі, споруди та обладнання туристських комплексів: Навч. посіб. 2-ге вид., перероб. та доп. Київ: Дакор, 2008. 328 с.
4. Іванова, Л. О. Маркетинг готельного і ресторанного господарства: навчальний посібник. Львів: Львівської комерційної академії, 2012. 216 с.
5. Круль Г. Я. Основи готельної справи: навчальний посібник. Київ: ЦУЛ, 2011. 368 с.
6. Лук'янов В.О., Мунін Г.Б. Організація готельно-ресторанного обслуговування: навчальний посібник. Київ: Кондор, 2012. 346 с.
7. Лук'янова Л.Г., Дорошенко Т.Т., Мініч І.М. Уніфіковані технології готельних послуг: навчальний посібник. Київ: Вища школа, 2001. 237 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, 2012. 472 с.
10. Мостова Л. М., Новікова О. В. Організація обслуговування на підприємствах ресторанного господарства: навчальний посібник. Київ: Ліра-К, 2010. 388 с.
11. Нечаюк Л. І., Нечаюк Н. О. Готельно-ресторанний бізнес: менеджмент: навчальний посібник. 3-тє видання. Київ: Центр учбової літератури, 2009. 344 с.
12. Сокол Т. Г. Організація обслуговування в готелях і туристичних комплексах: підручник. Київ: Альтпрес, 2009. 447 с.

ОСНОВНІ ПИТАННЯ З ДИСЦИПЛІНИ «Ресторанна справа»

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. Актуальні тренди в готельно-ресторанному бізнесі.
7. Глобалізація в готельно-ресторанному бізнесі.
8. Актуальні тренди в інтер'єрі та дизайні сучасних закладів готельно-ресторанного бізнесу.
9. Розвиток форматів fast casual.
10. Розвиток форматів smart casual.
11. Послуга доставки ресторанних страв та її актуальність.
12. Розвиток dark kitchens.
13. Персоналізація та нові технології для керування споживацьким досвідом.
14. Автоматизація і діджиталізація в готельно-ресторанному бізнесі.
15. Характеристика тенденцій розвитку галузі ресторанного господарства в сучасних умовах в Україні в цілому та по регіонах
16. Класифікація закладів ресторанного господарства залежно від характеру виробництва, асортименту продукції, що випускається, обсягу і видів послуг, що надаються.
17. Типи закладів ресторанного господарства, які поділяються на класи.
18. Відмінні особливості ресторанів різних класів.
19. Характеристика ресторану як типу закладу ресторанного господарства. Особливості виробничої структури, асортименту продукції та форм обслуговування.
20. Характеристика бару як типу закладу ресторанного господарства.
21. Відмінні особливості барів різних класів та вимоги, які до них.
22. Характеристика кафе як типу закладу ресторанного господарства.
23. Класифікація кафе за асортиментом реалізованої продукції, контингентом споживачів та методами обслуговування.
24. Характеристика виробничо-торгівельних структури закладів ресторанного господарства. Фактори, які впливають на її формування.
25. Організаційні основи оперативного планування виробництва у закладах ресторанного господарства.
26. Послідовність оперативного планування виробництва заготівельного та доготівельного підприємства.

27. Виробнича програма закладу ресторанного господарства. Фактори, що враховуються при складанні виробничої програми закладів ресторанного господарства.
28. Види меню та їх характеристика. Оптимізація меню як складової стратегічного планування діяльності закладів ресторанного господарства.
29. Фактори, що впливають на складання меню.
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. Технологічний процес приймання продовольчих товарів на підприємствах ресторанного господарства. Розмір та значення товарних запасів для ритмічної роботи підприємства.
34. Особливості організації складського господарства закладу ресторанного господарства. Види складських приміщень. Характеристика, вимоги до них.
35. Призначення, розміщення та класифікація ліній роздавальних. Характеристика та особливості функціонування ліній роздавальних у закладах ресторанного господарства з самообслуговуванням.
36. Завдання, зміст та значення нормування праці в ресторанному господарстві.
37. Класифікація методів обслуговування споживачів у закладах ресторанного господарства: обслуговування офіціантами, самообслуговування, комбінований метод.
38. Характеристика предметів матеріально-технічного забезпечення, що використовуються під час обслуговування споживачів у закладах ресторанного господарства.
39. Обладнання торгівельних залів закладів ресторанного господарства.
40. Класифікація столового посуду за видом матеріалу, за функціональним призначенням, застосуванням.
41. Характеристика та призначення посуду з порцеляни та фаянсу.
42. Характеристика та призначення столової білизни: скатертин, серветок, ручників та рушників. Особливості використання столової білизни в закладах ресторанного господарства різних класів та спеціалізації.
43. Характеристика преїскуранту, винної та коктейльної картки.
44. Клінінгові технології підготовки приміщень до обслуговування споживачів у закладах ресторанного господарства.
45. Особливості підготовки столового посуду, наборів та столової білизни до обслуговування споживачів.
46. Призначення, види та вимоги до сервірування столів у сучасних закладах ресторанного господарства.

47. Особливості попереднього сервірування столу до сніданку, обіду, вечері.
48. Характеристика технологічного процесу обслуговування споживачів у ресторані.
49. Способи подавання страв та закусок в ресторанах.
50. Правила подавання справ та напоїв: послідовність, температурний режим, відповідний посуд та набори.
51. 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.
52. Особливості організації проведення бенкету за столом з частковим обслуговуванням офіціантами. Характеристика меню. Особливості сервірування столу. Організація обслуговування споживачів під час проведення бенкету.
53. Види, переваги та особливості організації обслуговування бенкетів групи фуршет.
54. Особливості проведення бенкету-фуршет. Характеристика меню.
55. Характеристика та організація проведення бенкету-коктейль.
56. Організація проведення бенкету-чай, бенкету-кава. Характеристика меню.
57. Характеристика типів закладів ресторанного господарства при готелях. Призначення, особливості розміщення та функціонування даних закладів.
58. Характеристика основних видів сніданків, що пропонуються закладами ресторанного господарства при готелях (континентальний, розширений, англійський, американський, вегетаріанський, з шампанським та дієтичний).
59. Особливості та послідовність процесу обслуговування споживачів в номерах готелів. Асортимент та організація міні-бару в номері готелю.
60. Організація обслуговування споживачів за типом «шведського столу» або «шведської лінії». Асортимент страв та напоїв, їх підготовка та зберігання на «шведській лінії».
61. Класифікація бенкетів та прийомів за різними ознаками.
62. Вимоги до обслуговуючого персоналу в закладах ресторанного господарства різних типів та класів.
63. Види кейтерингу.
64. Класифікація кейтерингу згідно з різними ознаками.
65. Схема надання кейтеринг-послуг.

ПЕРЕЛІК РЕКОМЕНДОВАНОЇ ЛІТЕРАТУРИ

1. Архіпов В. В. Організація обслуговування в закладах ресторанного господарства: Навч. посіб. для студ. ЗВО. Київ: Центр учбової літератури, 2018. 342 с.

2. Брич В.Я. Організація готельно-ресторанної справи: навч. посібник. Київ: [Ліра-К](#). 2020. 484 с.
3. Брич В.Я., Банева І.О. Організація готельно-ресторанної справи: навч. посібник / за ред. В.Я. Брича та ін. Київ: Ліра-К. 2020. 484 с.
4. Гуць В.С., Коваль О.А., Русавська В.А. Технологічне устаткування готелів, готельних комплексів: посібн. Київ: [Ліра-К](#). 2019. 568 с.
5. Доценко В.Ф. Технологія продукції ресторанного господарства: навчально-наочний посібн. Кондор. 2021. 292 с.
6. Лояк Л.М. Інноваційні ресторани технології: навч. – метод. видан. Івано-Франківськ. 2017. 178 с.
7. Лояк Л.М. Організація ресторанного господарства: організаційно-технологічні основи: Частина І. навч. посіб. Івано-Франківськ. 2014. 249 с.
8. Майкова С. Основи барної справи та робота сомельє: навч. посібник. [Київ](#). 2022. 124 с.
9. Мостова Л.М., Новікова О.В., Ракленко І.М. Організація обслуговування в ресторанному господарстві: підручник. Х.: Світ Книг. 2021. 657 с.
10. Нечаюк Л.І. Готельно-ресторанний бізнес: менеджмент. Вид. 3-є. переробл. і допов. Київ: Центр учбової літератур. 2020. 344 с.
11. Новікова О.В., Радченко Л.О., Вініченко К.П., Льовшина Л.Д., Пивоваров П.П., Чубар Л.І. Організація харчування та обслуговування туристів на підприємствах ресторанного господарства: навч. посібник. Харків: Світ Книг. 2021. 411 с..
12. П'ятницька Г. Т., Найдюк В.С. Сучасні тренди розвитку ресторанного господарства в Україні. Економіка та держава. 2021. № 4. С. 66–73.
13. П'ятницька Г.Т. Менеджмент ресторанного господарства: навч. посібник. Київ. 2010. 430 с.
14. П'ятницька Г.Т. Ресторанне господарство України ринкові трансформації, інноваційний розвиток, структурна переорієнтація: монографія. Київ. 2007. 465 с.
15. П'ятницька Н. О. Організація обслуговування у закладах ресторанного господарства : підручник. Київ. 2012. 557 с.
16. Ткаченко О. В. Професійна етика та психологія спілкування в ресторанному господарстві: навч. посібник. Харків: [Світ книг](#). 2020. 98 с.

КРИТЕРІЇ ОЦІНЮВАННЯ

Порядок проведення та критерії оцінювання вступних випробувань регулюється Положенням про організацію вступних випробувань у Прикарпатському національному університеті імені Василя Стефаника.