

МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ
ДВНЗ «Ужгородський національний університет»
Приймальна комісія

ЗАТВЕРДЖУЮ

Голова приймальної комісії
ДВНЗ «УжНУ», ректор

_____ проф. Володимир Смоланка

_____ 2025 р.

ПРОГРАМА

фахового іспиту

для вступників на навчання для здобуття ОС магістр
за спеціальністю J2 Готельно-ресторанна справа та кейтеринг
(вступ на основі НРК6 / НРК7)

РОЗРОБЛЕНО

Фаховою атестаційною комісією з
спеціальності J2 Готельно-ресторанна
справа та кейтеринг

Голова комісії: доц. Іван ГОДЯ

Ужгород 2025

Пояснювальна записка

Загальні відомості. Програма складено відповідно до освітньо-професійної програми (ОПП) підготовки бакалавра спеціальності Готельно-ресторанна справа.

Прийом абітурієнтів, які здобули освітній ступінь (ОС) «бакалавр», для здобуття ОС «магістр» за спеціальністю J2 Готельно-ресторанна справа та кейтеринг проводиться за результатами фахового вступного випробування. Воно відбувається у формі письмового екзамену (тестування).

Мета вступного випробування полягає у з'ясуванні рівня теоретичних знань і практичних умінь і навичок, необхідних для опанування нормативних і варіативних дисциплін за програмою підготовки фахівця ОС «магістр» за спеціальністю J2 Готельно-ресторанна справа та кейтеринг.

Вимоги до здібностей і підготовленості абітурієнтів. Для успішного засвоєння дисциплін, передбачених навчальним планом для підготовки за ОС «магістр», абітурієнти повинні мати базову освіту за напрямом J2 Готельно-ресторанна справа та кейтеринг або неспоріднену та здібності до оволодіння знаннями, уміннями і навичками в галузі знань J Транспорт та послуги.

Характеристика змісту програми. Дана програма розкриває структуру та зміст фахового вступного випробування: визначає перелік дисциплін, з яких проводитиметься вступне випробування, теми навчального матеріалу, орієнтовний перелік питань; структуру екзаменаційного білету та критерії оцінювання вступного випробування.

У програмі подано список рекомендованої літератури для підготовки абітурієнтів до складання фахового випробування.

ПЕРЕЛІК ФАХОВИХ НАВЧАЛЬНИХ ДИСЦИПЛІН, З ЯКИХ ПРОВОДИТЬСЯ ВСТУПНЕ ВИПРОБУВАННЯ

Фахове вступне випробування включає питання з основних дисциплін відповідно до навчального плану підготовки фахівців за ОС «бакалавр»:

1. Регіональна соціально-економічна географія країн світу та туристичні регіони.
2. Сучасні різновиди туризму.
3. Менеджмент готельно-ресторанного господарства.
4. Організація готельного господарства.
5. Організація ресторанного господарства.
6. Технологія продукції ресторанного господарства.

ТЕМИ НАВЧАЛЬНОГО МАТЕРІАЛУ ТА ОРІЄНТОВАНИЙ ПЕРЕЛІК ПИТАНЬ

РЕГІОНАЛЬНА СОЦІАЛЬНО-ЕКОНОМІЧНА ГЕОГРАФІЯ КРАЇН СВІТУ ТА ТУРИСТИЧНІ РЕГІОНИ

Тема 1. Теоретичні та методологічні основи курсу

Об'єкт і предмет регіональної економічної і соціальної географії світу та туристичних регіонів. Методи дослідження, історія розвитку економічної і соціальної географії світу.

Тема 2. Політична карта світу

Базові поняття: територія і кордони; політико-територіальні утворення. Основні періоди та етапи формування політичної карти світу. Міжнародні організації, їх функціональний і просторовий розподіл.

Тема 3. Регіональний поділ країн світу. Економіко-географічна характеристика регіонів

Типологія країн світу. Класифікація країн за формою правління. Форми адміністративно-територіального устрою. Відмінності федеративних держав. Політичні та економічні системи країн. Класифікація країн світу за площею, кількістю населення, географічним положення тощо. Економіко-географічна характеристика регіонів.

Тема 4. Ресурси туристичних регіонів світу

Географічне середовище як сфера взаємодії суспільства і природи. Світові природні ресурси. Ресурсозабезпеченість. Природокористування: раціональне і нераціональне. Географія світових природних ресурсів: мінеральних, земельних, лісових, водних, Світового океану, рекреаційних.

Тема 5. Європа. Регіональний поділ Європи. Північна Європа (Норвегія, Швеція, Фінляндія)

Економіко-географічна характеристика Європи. Європейський Союз. Загальні відомості про регіон Північна Європа: економіко-географічне положення; природні умови і ресурси; населення; господарство; транспорт; зовнішньоекономічні зв'язки.

Тема 6. Північноєвропейський туристичний регіон. Загальна характеристика

Туристично-рекреаційний потенціал Північної Європи. Передумови та чинники розвитку рекреації та туризму в регіоні. Туристичні центри рекреаційного регіону. Сучасний стан та особливості розвитку рекреаційного господарства. Лімітуючі чинники розвитку рекреаційного господарства регіону.

Тема 7. Регіон Західна Європа. Економіко-географічна характеристика (Німеччина, Франція)

Загальні відомості про регіон Західна Європа: економіко-географічне положення; природні умови і ресурси; населення; господарство; транспорт; зовнішньоекономічні зв'язки.

Тема 8. Західноєвропейський туристичний регіон

Туристично-рекреаційний потенціал Західної Європи. Передумови та чинники розвитку рекреації та туризму в регіоні. Туристичні центри рекреаційного регіону. Сучасний стан та особливості розвитку рекреаційного господарства. Лімітуючі чинники розвитку рекреаційного господарства регіону.

Тема 9. Регіон Південна Європа. Економіко-географічна характеристика Загальні відомості про регіон Південна Європа: економіко-географічне положення; природні умови і ресурси; населення; господарство; транспорт; зовнішньоекономічні зв'язки.

Тема 10. Південноєвропейський туристичний регіон (Італія, Греція)

Туристично-рекреаційний потенціал Південної Європи. Передумови та чинники розвитку рекреації та туризму в регіоні. Туристичні центри рекреаційного регіону. Сучасний стан та особливості розвитку рекреаційного господарства. Лімітуючі чинники розвитку рекреаційного господарства регіону.

Тема 11. Регіон країн Південно-Східної Європи. Економіко-географічна характеристика (Хорватія, Болгарія)

Загальні відомості про регіон Східна Європа: економіко-географічне положення; природні умови і ресурси; населення; господарство; транспорт; зовнішньоекономічні зв'язки.

Тема 12. Південно-Східноєвропейський туристичний регіон

Туристично-рекреаційний потенціал Південно-Східної Європи. Передумови та чинники розвитку рекреації та туризму в регіоні. Туристичні центри рекреаційного регіону. Сучасний стан та особливості розвитку рекреаційного господарства. Лімітуючі чинники розвитку рекреаційного господарства регіону.

Тема 13. Регіон країн Центрально-Східної Європи. Економіко-географічна характеристика (Польща, країни Балтії)

Загальні відомості про регіон Центрально-Східна Європа: економіко-географічне положення; природні умови і ресурси; населення; господарство; транспорт; зовнішньоекономічні зв'язки.

Тема 14. Україна – економіко-географічна характеристика

Загальні відомості про країну: економіко-географічне положення; природні умови і ресурси; населення; господарство; транспорт; зовнішньоекономічні зв'язки.

Тема 15. Особливості розвитку туризму в Україні

Туристично-рекреаційний потенціал України. Передумови та чинники розвитку рекреації та туризму в регіоні. Туристичні центри. Сучасний стан та особливості розвитку рекреаційного господарства. Лімітуючі чинники розвитку рекреаційного господарства країни. Місце України на міжнародному ринку туристичних послуг.

Тема 16. Центрально-Східноєвропейський туристичний регіон

Туристично-рекреаційний потенціал Центрально-Східної Європи. Передумови та чинники розвитку рекреації та туризму в регіоні. Туристичні центри рекреаційного регіону. Сучасний стан та особливості розвитку рекреаційного господарства. Лімітуючі чинники розвитку рекреаційного господарства регіону.

Тема 17. Азійсько-Тихоокеанський туристичний регіон: поділ та характеристика. Південно-Азійський

Склад регіону. Туристично-рекреаційний потенціал. Передумови та чинники розвитку рекреації та туризму в регіоні. Туристичні центри рекреаційного регіону. Сучасний стан та особливості розвитку рекреаційного господарства. Лімітуючі чинники розвитку рекреаційного господарства регіону.

Тема 18. Регіон Південна Азія. Економіко-географічна характеристика (Індія)

Загальні відомості про регіон Південно-Західна Азія: економіко-географічне положення; природні умови і ресурси; населення; господарство; транспорт; зовнішньоекономічні зв'язки.

Тема 19. Регіон Південно-Західна Азія. Економіко-географічна характеристика. Перспективи виділення як окремого – Близькосхідного туристичного регіону (Туреччина, Ізраїль)

Загальний огляд. Склад регіону. Різноманітність країн. Особливості господарства. Роль країн Азії в світі. Регіон перехрестя важливих морських комунікацій. Економіко-географічне положення; природні умови і ресурси; населення; господарство; транспорт; зовнішньоекономічні зв'язки. Туристично-рекреаційний потенціал. Передумови та чинники розвитку рекреації та туризму в регіоні. Туристичні центри рекреаційного регіону. Сучасний стан та особливості розвитку рекреаційного господарства. Лімітуючі чинники розвитку рекреаційного господарства регіону.

Тема 20. Регіон Північна та Центральна Азія. Економіко-географічна характеристика (Казахстан)

Загальні відомості про регіон Північна та Центральна Азія: економіко – географічне положення; природні умови і ресурси; населення; господарство; транспорт; зовнішньоекономічні зв'язки. Туристично-рекреаційний потенціал. Передумови та чинники розвитку рекреації та туризму в регіоні. Туристичні центри рекреаційного регіону. Сучасний стан та особливості розвитку рекреаційного господарства. Лімітуючі чинники розвитку рекреаційного господарства регіону.

Тема 21. Регіон Східна Азія. Економіко-географічна характеристика (Японія, Китай)

Загальні відомості про регіон Східна Азія: економіко-географічне положення; природні умови і ресурси; населення; господарство; транспорт; зовнішньоекономічні зв'язки.

Тема 22. Північно-Східно-Азійський туристичний регіон

Туристично-рекреаційний потенціал. Передумови та чинники розвитку рекреації та туризму в регіоні. Туристичні центри рекреаційного регіону. Сучасний стан та особливості розвитку рекреаційного господарства. Лімітуючі чинники розвитку рекреаційного господарства регіону.

Тема 23. Регіон Південно-Східна Азія. Економіко-географічна характеристика

Загальні відомості про регіон Південно-Східна Азія: економіко-географічне положення; природні умови і ресурси; населення; господарство; транспорт; зовнішньоекономічні зв'язки.

Тема 24. Південно-Східно-Азійський туристичний регіон

Туристично-рекреаційний потенціал. Передумови та чинники розвитку рекреації та туризму в регіоні. Туристичні центри рекреаційного регіону. Сучасний стан та особливості розвитку рекреаційного господарства. Лімітуючі чинники розвитку рекреаційного господарства регіону.

Тема 25. Регіон Північна Америка. Економіко-географічна характеристика

Природно-ресурсний потенціал. Особливості економічного розвитку та загальна характеристика господарства. Зовнішньоекономічні зв'язки. Роль та значення міжнародної організації НАФТА в економічному зростанні регіону.

Тема 26. США – лідер економічного розвитку. Канада

Чинники, які визначають економічне, політичне та військове лідерство США. Зовнішньоекономічні зв'язки. Роль Канади у світових господарських зв'язках, структура промислового та сільськогосподарського експорту.

Тема 27. Розвиток Північноамериканського туристичного регіону Туристично-рекреаційний потенціал. Передумови та чинники розвитку рекреації та туризму в регіоні. Туристичні центри рекреаційного регіону. Сучасний стан та особливості розвитку рекреаційного господарства. Лімітуючі чинники розвитку рекреаційного господарства регіону.

Тема 28. Регіон Латинська Америка. Економіко-географічна характеристика. Мексика та Бразилія

Економіко-географічна характеристика. Внутрішні відмінності економічного розвитку країн регіону. Природно-ресурсний потенціал. Особливості економічного розвитку та загальна характеристика господарства. Зовнішньоекономічні зв'язки.

Тема 29. Розвиток Центральноамериканського туристичного регіону Туристично-рекреаційний потенціал. Передумови та чинники розвитку рекреації та туризму в регіоні. Туристичні центри рекреаційного регіону. Сучасний стан та особливості розвитку рекреаційного господарства. Лімітуючі чинники розвитку рекреаційного господарства регіону.

Тема 30. Розвиток Південноамериканського туристичного регіону Туристично-рекреаційний потенціал. Передумови та чинники розвитку рекреації та туризму в регіоні. Туристичні центри рекреаційного регіону. Сучасний стан та особливості розвитку рекреаційного господарства. Лімітуючі чинники розвитку рекреаційного господарства регіону.

Тема 31. Регіон Північна Африка. Економіко-географічна характеристика

Загальні відомості: економіко-географічне положення; природні умови і ресурси; населення; господарство; транспорт; зовнішньоекономічні зв'язки.

Тема 32. Північно-Африканський туристичний регіон

Туристично-рекреаційний потенціал. Передумови та чинники розвитку рекреації та туризму в регіоні. Туристичні центри рекреаційного регіону. Сучасний стан та особливості розвитку рекреаційного господарства. Лімітуючі чинники розвитку рекреаційного господарства регіону.

Тема 33. Регіон Західна Африка. Економіко-географічна характеристика Економіко-географічна характеристика. Природно-ресурсний потенціал. Особливості економічного розвитку та загальна характеристика господарства. Зовнішньоекономічні зв'язки.

Тема 34. Західноафриканський туристичний регіон

Туристично-рекреаційний потенціал. Передумови та чинники розвитку рекреації та туризму в регіоні. Туристичні центри рекреаційного регіону. Сучасний стан та особливості розвитку рекреаційного господарства. Лімітуючі чинники розвитку рекреаційного господарства регіону.

Тема 35. Регіон Центральна Африка. Економіко-географічна характеристика

Економіко-географічна характеристика. Природно-ресурсний потенціал. Особливості економічного розвитку та загальна характеристика господарства. Зовнішньоекономічні зв'язки.

Тема 36. Центральнопівденноафриканський туристичний регіон.

Туристично-рекреаційний потенціал. Передумови та чинники розвитку рекреації та туризму в регіоні. Туристичні центри рекреаційного регіону. Сучасний стан та особливості розвитку рекреаційного господарства. Лімітуючі чинники розвитку рекреаційного господарства регіону.

Тема 37. Регіон Східна Африка. Економіко-географічна характеристика Економіко-географічна характеристика. Природно-ресурсний потенціал. Особливості економічного розвитку та загальна характеристика господарства. Зовнішньоекономічні зв'язки.

Тема 38. Східноафриканський туристичний регіон

Туристично-рекреаційний потенціал. Передумови та чинники розвитку рекреації та туризму в регіоні. Туристичні центри рекреаційного регіону. Сучасний стан та особливості розвитку рекреаційного господарства. Лімітуючі чинники розвитку рекреаційного господарства регіону.

Тема 39. Регіон Південна Африка. Економіко-географічна характеристика

Загальні відомості про країни Південної Африки: економіко – географічне положення; природні умови і ресурси; населення; господарство; транспорт; зовнішньоекономічні зв'язки; рекреація і туризм. Ключова країна вивчення – ПА.

Тема 40. Південноафриканський туристичний регіон

Туристично-рекреаційний потенціал. Передумови та чинники розвитку рекреації та туризму в регіоні. Туристичні центри рекреаційного регіону. Сучасний стан та особливості розвитку рекреаційного господарства. Лімітуючі чинники розвитку рекреаційного господарства регіону.

Тема 41. Регіон Австралія та Океанія. Економіко-географічна характеристика

Загальні відомості, економіко – географічне положення; природні умови і ресурси; населення; господарство; транспорт; зовнішньоекономічні зв'язки; рекреація і туризм. Ключова країна вивчення – Австралія.

Тема 42. Особливості розвитку туризму Австралії та Океанії

Туристично-рекреаційний потенціал. Передумови та чинники розвитку рекреації та туризму в регіоні. Туристичні центри рекреаційного регіону. Сучасний стан та особливості розвитку рекреаційного господарства. Лімітуючі чинники розвитку рекреаційного господарства регіону. Перспективи туристсько-рекреаційного використання островів і архіпелагів у центральній і південній частині Тихого океану.

Орієнтовний перелік питань

1. Об'єкт і предмет регіональної економічної і соціальної географії світу.
2. Кордони держави. Функції кордонів. Класифікація.
3. Міжнародні організації, їх функціональний і просторовий розподіл.
4. Політична карта світу. Періоди та етапи формування політичної карти світу.
5. Політична карта світу: базові поняття, політико-адміністративні утворення.
6. Політичні та економічні системи країн світу.

7. Типологія країн світу: класифікація за площею та за кількістю населення.
8. Типологія країн світу: класифікація за рівнем економічного розвитку.
9. Типологія країн світу: класифікація за формою державного устрою.
10. Типологія країн світу: класифікація за формою правління.
11. Загальні відомості про регіон Західна Європа: економіко-географічне положення, склад регіону.
12. Господарство країн Західної Європи.
13. Природні умови і ресурси країн Західної Європи.
14. Зовнішньоекономічні зв'язки країн Західної Європи.
15. Транспорт країн Західної Європи.
16. Господарство Німеччини.
17. Економіко-географічна характеристика Франції.
18. Господарство Великої Британії.
19. Туристично-рекреаційний потенціал Західної Європи.
20. Загальні відомості про регіон Північна Європа: економіко-географічне положення; природно-ресурсний потенціал.
21. Населення Північної Європи.
22. Загальна характеристика господарства країн Північної Європи.
23. Промисловість країн Північної Європи.
24. Зовнішньоекономічні зв'язки країн Північної Європи.
25. Передумови та чинники розвитку рекреації та туризму в регіоні Північна Європа. Туристичні центри Північної Європи.
26. Загальні відомості про регіон Південна Європа: економіко-географічне положення; населення.
27. Господарство країн Південної Європи.
28. Природні умови і ресурси Південної Європи.
29. Особливості розвитку сільського господарства Південної Європи.
30. Зовнішньоекономічні зв'язки країн Південної Європи.
31. Туристично-рекреаційний потенціал Південної Європи. Туристичні центри.
32. Господарство Італії.
33. Господарство Греції.
34. Загальні відомості про регіон Центрально-Східна Європа: економіко-географічне положення; населення.
35. Особливості населення країн Центрально-Східної Європи.
36. Загальні риси господарства країн Центрально-Східної Європи.
37. Природно-ресурсний потенціал країн Центрально-Східної Європи як основа розвитку господарства.
38. Економіко-географічна характеристика Польщі.
39. Економіко-географічна характеристика країн Балтії.
40. Економіко-географічна характеристика України.
41. Зовнішньоекономічні зв'язки країн Центрально-Східної Європи.
42. Туристично-рекреаційний потенціал Центрально-Східної Європи. Туристичні центри.
43. Загальні відомості про регіон Південно-Східної Європа: економіко-географічне положення; населення.
44. Особливості населення країн Південно-Східної Європи.
45. Загальні риси господарства країн Південно-Східної Європи.
46. Природно-ресурсний потенціал країн Південно-Східної Європи як основа розвитку господарства.
47. Господарство Болгарії.
48. Зовнішньоекономічні зв'язки країн Південно-Східної Європи.
49. Туристично-рекреаційний потенціал Південно-Східної Європи. Туристичні центри.

50. Економіко-географічне положення Південно-Західної Азії: населення, природні ресурси.
51. Господарство країн Південно-Західної Азії.
52. Економіко-географічна характеристика Туреччини.
53. Зовнішньоекономічні зв'язки країн Південно-Західної Азії.
54. Туристично-рекреаційний потенціал Південно-Західної Азії. Туристичні центри.
55. Економіко-географічне положення Південної Азії: населення, природні ресурси.
56. Господарство країн Південної Азії.
57. Господарство Індії.
58. Зовнішньоекономічні зв'язки країн Південної Азії.
59. Туристично-рекреаційний потенціал Південної Азії. Туристичні центри.
60. Економіко-географічне положення Південно-Східної Азії: населення, природні ресурси.
61. Господарство країн Південно-Східної Азії.
62. Феномен економічного розвитку НІК.
63. Зовнішньоекономічні зв'язки країн Південно-Східної Азії.
64. Туристично-рекреаційний потенціал Південно-Східної Азії. Туристичні центри.
65. Економіко-географічне положення Східної Азії: населення, природні ресурси.
66. Господарство країн Східної Азії.
67. Господарство Японії.
68. Господарство Китаю.
69. Зовнішньоекономічні зв'язки країн Східної Азії.
70. Туристично-рекреаційний потенціал Східної Азії. Туристичні центри.
71. Економіко-географічне положення Північної Азії: населення, природні ресурси.
72. Господарство Північної Азії.
73. Економіко-географічне положення Центральної Азії: населення, природні ресурси.
74. Господарство країн Центральної Азії.
75. Господарство Казахстану.
76. Туристично-рекреаційний потенціал Центральної Азії. Туристичні центри.
77. Загальні відомості про регіон Північна Америка: економіко-географічне положення, склад регіону.
78. Господарство країн Північної Америки.
79. Природні умови і ресурси країн Північної Америки.
80. Зовнішньоекономічні зв'язки країн Північної Америки.
81. Транспорт країн Північної Америки.
82. Господарство США.
83. Господарство Канади.
84. Зовнішньоекономічні зв'язки країн Північної Америки.
85. Передумови та чинники розвитку рекреації та туризму в регіоні Північна Америка. Туристичні центри Північної Америки.
86. Загальні відомості про регіон Латинська Америка: економіко-географічне положення, склад регіону.
87. Господарство країн Латинської Америки.
88. Природні умови і ресурси країн Латинської Америки.
89. Зовнішньоекономічні зв'язки країн Латинської Америки.
90. Господарство Мексики.
91. Господарство Бразилії.
92. Зовнішньоекономічні зв'язки країн Латинської Америки.
93. Туристично-рекреаційний потенціал Латинської Америки. Туристичні центри.
94. Загальні відомості про регіон Африка: економіко-географічне положення, склад регіону, диспропорція в економічному розвитку.
95. Господарство країн Африки.
96. Природні умови і ресурси країн Африки.

97. Зовнішньоекономічні зв'язки країн Африки.
98. Господарство Єгипту.
99. Господарство ПАР.
100. Зовнішньоекономічні зв'язки країн Африки.
101. Туристично-рекреаційний потенціал Африки. Туристичні центри.
102. Загальні відомості про регіон Австралія та Океанія: економіко-географічне положення, склад регіону.
103. Господарство Австралії.
104. Туристично-рекреаційний потенціал Австралії. Туристичні центри.
105. Економіко-географічна характеристика Нової Зеландії.

СУЧАСНІ РІЗНОВИДИ ТУРИЗМУ

Тема 1. Сучасні різновиди туризму» як навчальна дисципліна

Об'єкт, предмет вивчення, завдання, функції, взаємозв'язок з іншими дисциплінами. Основні проблеми вивчення дисципліни. Рекомендована література до курсу.

Тема 2. Туризм як соціально-економічна система

Сутність поняття і складові елементи системи. Соціокультурні явища і феномени: сутнісні ознаки. Основні характеристики соціальних феноменів. Соціокультурні характеристики туризму: термінологічний дискурс. Класифікаційний дискурс. Структура туризму. Турист: визначення та соціально-демографічні характеристики.

Тема 3. Технології передреалізаційних процесів

Організатори туризму. Туроператорська та турагентська діяльність. Канали збуту туристичного продукту. Просування туристичних послуг. Взаємини суб'єктів туризму. Екскурсійне обслуговування. Інституціональні характеристики туризму. Туризм як соціальний інститут: видові ознаки. Туризм як культурний феномен. Туристська субкультура.

Тема 4. Міжнародні, регіональні та національні показники розвитку сучасних різновидів туризму

Концепція статистики туризму. Статистика туристичних потоків. Концепція туристичних витрат. Організація і методи статистичного обліку. Статистичні оцінки попиту споживачів туристичних послуг. Методика розрахунку обсягів туристичної діяльності. Проблема класифікацій, виокремлення форм, видів та типів туризму

Тема 5. Механізм державного регулювання туризму в Україні

Програмно-цільовий метод державного управління. Регіональні туристичні програми. Основні важелі впливу держави на туристську діяльність. Ліцензування в туризмі. Порядок і правила сертифікації послуг у сфері туризму. Основні принципи і завдання стандартизації в туризмі.

Тема 6. Класифікація туризму за спрямованістю туристичних потоків та охопленням території

Внутрішній туризм. Виїзний туризм (зарубіжний туризм). В'їзний туризм (іноземний туризм). Міжнародний туризм. Туризм у межах країни. Національний туризм. Місцевий туризм. Далекий туризм. Транзитний (транскордонний) туризм. Прикордонний туризм. Внутрішньоконтинентальний туризм. Міжконтинентальний туризм. Навколосвітній туризм. Міжрегіональний, регіональний, внутрішньо регіональний туризм.

Тема 7. Класифікація туризму за терміном поїздки

Короткостроковий туризм. Туризм вихідного дня. Тривалий туризм: різновиди. Нічний туризм.

Тема 8. Класифікація туризму за сезонністю та інтенсивністю турпотoku

Постійний туризм. Сезонний туризм: односезонний, двосезонний. Чотири сезони туристичної активності. Міжсезонний туризм. Лінійний та зимовий туризм.

Тема 9. Класифікація туризму за принципом оплати та організацією продаж

Елітний туризм. Комерційний туризм. Соціальний туризм. Інсентив-туризм. Рекламні тури.

Тема 10. Класифікація туризму за ступенем організованості

Організований туризм. Плановий туризм. Позаплановий туризм: гарячі путівки. Неорганізований туризм. Самодіяльний туризм. Незалежний (аматорський) туризм. Сталий туризм.

Тема 11. Класифікація туризму за соціально-демографічними ознаками

Дитячий туризм. Шкільний (педагогічний) туризм: різновиди. Молодіжний (студентський) туризм. Туризм для середнього віку. Туризм для людей похилого віку. Сімейний туризм. Туризм для різних вікових груп. Туризм для жінок. Туризм для чоловіків. Туризм для самотніх людей. Туризм для осіб з обмеженими можливостями. Корпоративний туризм. Туризм для осіб нетрадиційної сексуальної орієнтації.

Тема 12. Класифікація туризму за формою організації подорожі та обслуговування

Стационарний туризм. Рухомий туризм. Таймшер туризм. Хобі-туризм. Туризм самообслуговування. Туризм готельного типу. Туризм неготельного типу.

Тема 13. Класифікація туризму за засобами пересування

Поділ транспортних засобів в туризмі. Пішохідний туризм. Повітряний туризм. Водний туризм. Підводний туризм. В'ючний туризм і маршрути. Лижний туризм. Велосипедний туризм. Автомототуризм. Залізничний туризм. Космічний туризм. Маршрутний туризм.

Тема 14. Класифікація туризму за метою подорожі

Туризм автостопом. Агротуризм. Акулячий туризм. Алкотуризм. Апітуризм. Археологічний, астрономічний, бідняцький, благодійний, болотний, весільний, винний, військовий, гастрономічний, геотуризм. Глибокий, грибний, діловий, екзотичний, екологічний, економний, екстремальний, етнічний, ігровий, індустріальний, історичний, кавовий, карнавальний, китовий туризм. Туризм катастроф, кіно-туризм, конференц-туризм, культурний, лісовий, літературний, мисливський, лікувально-оздоровчий, мобільний, медіа -, мовний, музичний, музейний, освітній, небезпечний, орхідейний, острівний, парфумерний, пляжний, політичний, пригодницький, психологічний (комфортний), рекреаційний, релігійний, рибальський, романтичний, садово-парковий, спелеологічний, спортивний, стоматологічний, тематичний (подієвий), термальний, солодкий (кондитерський), фермерський, фото-туризм, фруктовий, чайний, шоколадний, шопінг-туризм, ягідний, ядерний туризм.

Тема 15. Активний туризм

Повітряні види спортивного туризму. Парашутний спорт. Класичний парашутизм. Фристайл – наймолодший вид парашутизму. BASE jumping – найнебезпечніший вид туризму з екстремальних. Дельтапланеризм. Політ на повітряній кулі. Гірські види

спортивного туризму. Альпінізм. Головні проблеми розвитку альпінізму та гірськолижного туризму в Україні. Сноубординг. Наземні види спортивного туризму. Маунтинбайкинг. Спелеологія. Розвиток спелео-туризму на Закарпатті. Спелестологія. Штучні підземні споруди. Х-гонки. Водні види спортивного туризму. Дайвінг. Дайв-клуби. Вейкбординг. Водні лижі. Віндсерфінг. Серфінг. Каякінг. Слаломний каякінг. Сплав. Рафтінг.

Тема 16. Екзотичні види туризму у світі

Віскі-туризм, демонологічний, джайло-туризм, коньячний, креативний, могильний, модний, туризм залежностей, пивний, пустельний, сексуальний, сигарний, суїцидальний, тедді-бear туризм. Темний (чорний), толкін-туризм, туризм для домашніх тварин, НЛО-туризм.

Орієнтовний перелік питань

1. Турист: визначення та соціально-демографічні характеристики.
2. Туризм як соціально-економічна система.
3. Туристичні товари і послуги.
4. Туризм як культурний феномен.
5. Сутність поняття «туризм»
6. Туристична діяльність. Структура та функції.
7. Технології передреалізаційних процесів.
8. Організатори туризму. Туроператорська та турагентська діяльність.
9. Канали збуту туристичного продукту. Просування туристичних послуг.
10. Екскурсійне обслуговування.
11. Підходи та проблеми класифікації в туризмі.
12. Класифікація туризму за спрямованістю туристичних потоків.
13. Внутрішній туризм.
14. Виїзний туризм (зарубіжний туризм). В'їзний туризм (іноземний туризм).
15. Класифікація різновидів туризму
16. Особливості міжнародного туризму.
17. Особливості національного туризму.
18. Класифікація туризму за охопленням території.
19. Місцевий туризм: основні ознаки.
20. Далекий туризм: особливості.
21. Транзитний (транскордонний) туризм.
22. Прикордонний туризм.
23. Внутрішньоконтинентальний туризм.
24. Міжконтинентальний туризм.
25. Навколосвітній туризм.
26. Міжрегіональний туризм.
27. Регіональний туризм.
28. Внутрішньорегіональний туризм.
29. Класифікація туризму за терміном поїздки.
30. Туризм вихідного дня.
31. Тривалий туризм: різновиди.
32. Особливості нічного туризму.
33. Класифікація туризму за сезонністю.
34. Класифікація туризму за інтенсивністю турпотoku.
35. Особливості постійного та міжсезонного туризму.
36. Сезонний туризм: односезонний, двосезонний. Чотири сезони туристичної активності.

37. Літній та зимовий туризм.
38. Класифікація туризму за принципом оплати.
39. Класифікація туризму за організацією продаж.
40. Особливості елітного туризму.
41. Комерційний туризм: особливості.
42. Соціальний туризм.
43. Інсентив-туризм.
44. Рекламні тури.
45. Класифікація туризму за ступенем організованості.
46. Організований туризм. Плановий туризм.
47. Позаплановий туризм: гарячі путівки.
48. Неорганізований туризм. Самодіяльний туризм.
49. Сталий туризм.
50. Класифікація туризму за соціально-демографічними ознаками.
51. Особливості дитячого, шкільного, молодіжного (студентського) туризму.
52. Туризм для людей похилого віку.
53. Сімейний туризм. Туризм для самотніх людей.
54. Туризм для осіб з обмеженими можливостями.
55. Корпоративний туризм.
56. Класифікація туризму за формою організації подорожі.
57. Особливості стаціонарного та рухомого туризму.
58. Таймшер туризм.
59. Туризм готельного та неготельного типу.
60. Класифікація туризму за засобами пересування.
61. Поділ транспортних засобів в туризмі.
62. Різновиди та особливості пішохідного туризму.
63. Різновиди та особливості повітряного туризму.
64. Різновиди та особливості водного туризму.
65. Різновиди та особливості автомототуризму.
66. Особливості залізничного туризму.
67. Космічний туризм: особливості.
68. Класифікація туризму за метою подорожі.
69. Різновиди активного туризму.
70. Екзотичні види туризму.
71. Статистика туристичних потоків.
72. Концепція туристичних витрат.
73. Механізм державного регулювання туризму в Україні
74. Програмно-цільовий метод державного управління.
75. Регіональні туристичні програми.
76. Ліцензування в туризмі.
77. Порядок і правила сертифікації послуг у сфері туризму.

МЕНЕДЖМЕНТ ГОТЕЛЬНО-РЕСТОРАННОГО ГОСПОДАРСТВА

Тема 1. Менеджмент та еволюція його розвитку

Менеджмент як процес управління. Сутність та зміст понять «менеджмент» та «управління». Різні підходи до визначення менеджменту. Основні складові та сфери менеджменту. Поняття менеджера. Співвідношення сфер і рівнів менеджменту. Виникнення та еволюція менеджменту. Основні напрямки і школи становлення менеджменту. Ранні теорії менеджменту. Класичні теорії: школа наукового управління, адміністративні школи. Поведінкові теорії: школа людських відносин, школа організаційної поведінки. Кількісний підхід. Інтегровані підходи до управління:

процесний підхід, системний підхід, ситуаційний підхід. Сучасні особливості розвитку науки управління.

Тема 2. Організації як об'єкти управління. Менеджмент на різних стадіях життєвого циклу підприємства

Управління підприємствами туристичної індустрії як відкритої системи. Поняття організації та підприємства. Ознаки підприємства як системи. Середовище організації, його структура та характеристика складових елементів. Внутрішнє та зовнішнє середовище організації. Характеристика зовнішнього середовища. Зовнішнє середовище прямого та непрямого впливу на діяльність підприємства туристичної індустрії. Міжнародні фактори зовнішнього середовища. Ефективні способи реагування на фактори зовнішнього впливу. Концепція життєвого циклу підприємства ГРГ. Стадії життєвого циклу. Характеристика різних підходів до визначення стадій життєвого циклу підприємства ГРГ. Моделі життєвого циклу підприємства: класична модель, модель для малого бізнесу, модель, де за основу взятий життєвий цикл людини. Проблеми та завдання менеджменту на різних етапах життєвого циклу підприємства ГРГ. Вибір стратегії в залежності від фази життєвого циклу підприємства. Характеристика етапів життєвого циклу залежно від типу стратегії конкурентної боротьби підприємства на ринку. Створення та реорганізація підприємства. Поглинання, злиття, розділення, відокремлення та ліквідація підприємства. Банкрутство. Характеристика форм і видів реструктуризації.

Тема 3. Принципи та методи менеджменту

Сутність поняття «принцип менеджменту». Підходи до класифікації принципів управління. Сучасні принципи менеджменту. Сутність поняття «методи менеджменту». Система методів менеджменту в роботі підприємств готельно-ресторанного бізнесу. Класифікація методів менеджменту. Економічні методи менеджменту, їх значення і ефективність використання. Організаційно-адміністративні методи управління. Соціально-психологічні методи управління

Тема 4. Планування як загальна функція менеджменту. Стратегічний менеджмент

Сутність і зміст планування як функції менеджменту. Мета планування. Етапи процесу планування: визначення місії та цілей підприємства туристичної індустрії, оцінка сильних та слабких сторін, розробка стратегії. Основні принципи функції планування. Основні методи планування. Класифікація планів. Види планування, їх взаємозв'язок. Види планування: перспективне, середньотривале, поточне і оперативне. Цілі підприємства. Формування цілей функціонування підприємства. Види цілей. Фактори, що впливають на результативність процесу визначення цілей. Вимоги для визначення цілей. Поняття цільового управління («управління за цілями»). Поняття стратегічного управління. Сутність стратегії. Тактика. Класифікація стратегій організації (корпоративні (загальні), ресурсні, функціональні, продуктово-товарні). Визначення стратегічного набору підприємства ГРГ. Основні етапи процесу реалізації стратегії: запуск конкретної стратегії, здійснення стратегічних змін, завершення конкретної стратегії.

Тема 5. Організація як загальна функція менеджменту

Сутність організування та її місце в системі управління. Сутність та види організаційних структур управління. Лінійна структура. Функціональна структура. Матрична структура. Проектна структура. Підприємницька структура. Адхократична структура. Партиципативна структура. Віртуальна структура. Сітьова (мережева) структура. Елементи структури. Фактори, що впливають на формування організаційної структури управління. Критерії оцінки та методи вибору організаційної структури. Принципи побудови організаційних структур. Розподіл прав і відповідальності. Системи розподілу прав та відповідальності. Централізація та децентралізація. Змінні, які визначають ступінь

централізації чи децентралізації в організації та її підрозділах. Поняття спеціалізації. Групування робіт та координація діяльності. Розподіл та кооперація праці.

Тема 6. Мотивація як загальна функція менеджменту

Значення людського фактору в управлінні організацією, поняття мотивації. Потреба. Винагорода. Якість життя працівників. Теорії і моделі мотивації. Первісні теорії мотивації. Змістовні теорії мотивації. Теорія потреб А. Маслоу. Теорія МакКлеланда. Двохфакторна теорія Ф. Герцберга. Теорія існування, зв'язку і росту Альдерфера. Процесуальні теорії мотивації. Теорія справедливості Адамса. Теорія очікувань В. Врума. Модель Портера-Лоулера. Співставлення теорій мотивування. Засоби мотиваційного впливу. Стимулювання праці: цілі, принципи, види і форми.

Тема 7. Контроль як функція управління

Поняття контролю та його місце в системі управління. Принципи і цілі контролю. Види контролю. Попередній контроль. Поточний контроль. Заключний контроль. Процес контролю. Етапи процесу контролю. Стандарти і масштаби допуску. Вимірювання результатів. Зворотній зв'язок при контролі. Коректувальні дії після здійснення контролю. Типові помилки при здійсненні контролю.

Тема 8. Інформаційне та комунікаційне забезпечення менеджменту

Процес комунікації. Поняття комунікації. Умови здійснення комунікації. Модель процесу комунікації. Організація процесу комунікацій на підприємствах ГРГ. Значення та види комунікацій на підприємстві ГРГ. Особисті комунікації. Основні методи міжособових комунікацій. Організаційні комунікації. Типи організаційних комунікацій. Характеристика комунікаційних мереж та стилів на туристичному підприємстві. Види комунікаційних мереж (вертикальні, горизонтальні та діагональні). Види комунікаційних стилів (відкритість, реалізація себе, замкнутість в собі, захист себе, «торгуватися» за себе). Управління комунікаційними процесами. Характеристика перешкод комунікаційного процесу (міжособистісні та організаційні). Основні методи вирішення комунікаційних проблем. Стиль і стратегія між особових комунікацій. Підвищення ефективності комунікаційних процесів.

Тема 9. Прийняття управлінських рішень

Поняття і характерні особливості управлінських рішень. Фактори, що впливають на процес прийняття управлінських рішень. Підготовка до розробки управлінського рішення. Розробка управлінського рішення. Процес прийняття управлінських рішень. Основні етапи прийняття управлінських рішень. Методи прийняття управлінських рішень в підприємствах ГРГ.

Тема 10. Керівництво та лідерство

Поняття: повноваження, вплив, влада. Основні форми влади. Традиційна влада. Влада через винагороду. Влада через примус. Харизматична влада. Експертна влада. Основні форми впливу. Поняття і сутність лідерства. Види лідерства. Співвідношення понять лідера та керівника. Характеристика лідера. Варіанти поєднання лідера та керівника. Поведінкові теорії лідерства. Стиль керівництва. Авторитарний стиль, демократичний стиль, ліберальний стиль. Двомірне трактування стилів керування. Ситуаційні теорії лідерства. Ситуаційна модель керування Ф. Фідлера. Теорія «життєвого циклу» П. Херсі і К. Бланшара.

Тема 11. Кадровий менеджмент

Поняття, цілі та задачі кадрового менеджменту. Підбір персоналу. Планування, набір, відбір персоналу. Добір кадрів, наймання персоналу. Джерела, форми та методи

формування трудових ресурсів підприємств ГРГ. Поняття резюме. Організаційно-розпорядчі документи. Документи з особового складу. Організація праці та оплати праці працівників. Форми оплати праці в підприємствах ГРГ. Оцінка ефективності праці персоналу. Поняття продуктивності праці. Фактори впливу на продуктивність праці. Основні резерви підвищення продуктивності праці в підприємствах туристичної індустрії. Просування персоналу. Підготовка керівних кадрів.

Тема 12. Управління конфліктами та попередження стресів

Поняття та види конфліктів: внутрішньоособовий конфлікт, міжособовий конфлікт, конфлікт між особистістю і групою, міжгруповий конфлікт. Вертикальні, горизонтальні, змішані конфлікти. Трудові, психологічні, соціальні, організаційні, емоційні конфлікти. Конструктивні, деструктивні конфлікти. Відкриті, приховані, потенційні конфлікти. Причини конфліктів. Методи вирішення конфліктів та управління конфліктними ситуаціями. Природа та управління стресами. Фактори виникнення стресових ситуацій: організаційні, особисті. Різновиди стресів. Допомога у стресовій ситуації. Попередження стресів. Сучасні напрями стрес-менеджменту.

Тема 13. Самоменеджмент

Поняття та мета самоменеджменту, основні напрями діяльності по його організації. Вимоги до сучасного менеджера. Придатність людини до управлінської діяльності. Шляхи досягнення професіоналізму в управлінні. Принципи раціонального використання часу керівника. Планування особистої праці керівника, вибір пріоритетних справ у діяльності менеджера. Раціоналізація телефонних контактів. Поняття делегування. Принципи ефективного делегування повноважень керівника. Організація робочого місця керівника та технічне забезпечення роботи менеджера підприємства ГРГ.

Тема 14. Основи антикризового менеджменту та управління ризико-захищеністю підприємства ГРГ

Суть та основні види господарського ризику в діяльності підприємств ГРГ. Невизначеність (об'єктивна, суб'єктивна). Наслідки в ризикології. Ризикова діяльність. Ризикові події об'єктивного та суб'єктивного характеру. Причини ризику. Фактори ризику. Ризикова ситуація. Класифікація ризиків. Зміст та інструменти управління ризикозахищеністю підприємства ГРГ. Поняття ризикозахищеності. Складові процесу управління ризиком. Характеристика методів нейтралізації (управління) ризиків та оцінка їх ефективності. Уникнення ризику. Диверсифікація. Лімітування. Хеджування. Розподіл ризиків. Поняття кризи та основні фактори виникнення кризових ситуацій. Причини та умови виникнення кризової ситуації на підприємстві ГРГ. Основна класифікація факторів виникнення та наслідки кризових ситуацій. Типологія кризових ситуацій в організації: за масштабами, за проблематикою, за структурою відносин у соціально-економічній системі, за передбаченістю, за причинами виникнення. Мета, зміст та принципи антикризового управління. Ризик-менеджмент як різновид антикризового менеджменту.

Тема 15. Ефективність управління підприємствами ГРГ

Зміст категорії «ефективність управління». Поняття ефективності управління та її складові. Концепції визначення ефективності управління. Цільова концепція. Системна концепція. Концепція балансу інтересів. Функціональна концепція. Композиційна концепція. Підходи до оцінки ефективності управління. Інтегральний підхід. Рівневий підхід. Часовий підхід. Напрями підвищення ефективності управлінської праці.

Орієнтовний перелік питань

1. Сутність та зміст понять «менеджмент» та «управління». Різні підходи до визначення менеджменту. Основні складові та сфери менеджменту. Різновиди менеджменту.
2. Поняття масштабу керованості.
3. Еволюційний розвиток менеджменту. Сучасні інтегровані підходи до управління.
4. Принципи, досягнення, основні представники школи наукового управління.
5. Принципи, досягнення, основні представники адміністративної школи.
6. Принципи, досягнення руху за гуманні стосунки.
7. Поняття, ознаки та різновиди організацій, у т. ч. в ГРГ.
8. Фактори прямого впливу зовнішнього середовища в системі управління закладів ГРГ.
9. Фактори непрямого впливу зовнішнього середовища в системі управління закладів ГРГ.
10. Фактори внутрішнього середовища в системі управління закладів ГРГ.
11. Концепції життєвого циклу підприємства.
12. Проблеми та завдання менеджменту на різних етапах життєвого циклу підприємства ГРГ.
13. Сучасні принципи менеджменту, в т.ч. у сфері обслуговування.
14. Поняття, особливості, переваги та недоліки економічних методів управління.
15. Поняття, особливості, переваги та недоліки адміністративних методів управління.
16. Поняття, особливості, переваги та недоліки соціально-психологічних методів управління.
17. Сутність і зміст планування як функції менеджменту.
18. Класифікація планів. Види планування в роботі закладів ГРГ.
19. Поняття про цілі підприємства. Цільове управління.
20. Стратегія організації. Різновиди стратегій.
21. Організація стратегічного планування на підприємствах ГРГ.
22. Методи оцінки стратегічних факторів та потенціалу підприємства.
23. Зміст та моделі проектування роботи на підприємствах ГРГ.
24. Організаційна функція в менеджменті: сутність та напрями.
25. Організаційна структура управління: сутність та складові елементи.
26. Особливості організаційного проектування: фактори впливу, сучасні принципи, етапи.
27. Особливості, переваги / недоліки ієрархічних організаційних структур управління (лінійна, функціональна, лінійно-функціональна, дивізійна).
28. Типові організаційні структури управління в закладах ГРГ.
29. Особливості та моделі сучасних “горизонтальних” організаційних структур. Партисипативний менеджмент.
30. Функція мотивації: сутність, основні поняття, інструменти.
31. Характеристика основних змістовних теорій мотивації.
32. Характеристика основних процесійних теорій мотивації.
33. Стимулювання: сутність поняття, різновиди та інструменти в сучасній готельній та ресторанній сфері.
34. Поняття контролю, різновиди та його місце в системі управління.
35. Процес та організація системи контролю.
36. Типові помилки в процесі контролю.
37. Сутність та різновиди комунікацій в організаційній діяльності.
38. Складові елементи комунікаційного процесу. Основні види перешкод комунікаційного процесу та методи їх вирішення.
39. Різновиди комунікаційних мереж та їх особливості.
40. Види комунікаційних стилів та їх особливості.
41. Сутність, класифікація та процес прийняття управлінських рішень.
42. Моделі й методи розробки управлінських рішень.
43. Керівництво, влада та вплив: сутність, різновиди та взаємозв'язок понять.

44. Сутність та ознаки лідерства.
45. Теорія «великих» людей як першопочатковий підхід до розуміння лідерства.
46. Характеристика основних поведінкових теорій лідерства.
47. Характеристика основних ситуаційних теорій лідерства та управління.
48. Поняття про стиль управління та його різновиди.
49. Поняття, цілі та завдання кадрового менеджменту.
50. Форми та системи оплати праці працівників.
51. Кадрова документація.
52. Колектив, його структура, способи формування.
53. Сучасні джерела пошуку та підбору персоналу. Рекрутинг.
54. Методи оцінювання персоналу.
55. Поняття про кризи та засади антикризового управління.
56. Антикризові програми підприємства, їх призначення, структура, розробка.
57. Поняття про ризики та ризик-менеджмент.
58. Особливості управління ризикозахищеністю закладів ГРГ.
59. Принципові підходи до організаційних змін та їх характеристика.
60. Реінжиніринг, даунсайсинг, бенчмаркінг, аутсорсинг, реструктуризація тощо як сучасні напрями управління змінами.
61. Особливості управління змінами в сучасних закладах ГРГ.
62. Способи подолання опору змінам на підприємстві.
63. Поняття, мета, функції, основні напрями самоменеджменту. Самопізнання, саморозвиток, самоконтроль.
64. Тайм-менеджмент та методи планування. Основні «поглиначі робочого часу».
65. Принципи ефективного делегування повноважень керівника.
66. Поняття, види та причини конфліктів в організації.
67. Методи вирішення конфліктів та управління конфліктними ситуаціями в організації.
68. Особливості сучасного стрес-менеджменту.
69. Поняття ефективності управління та її концепції.
70. Напрями підвищення ефективності управлінської роботи.

ОРГАНІЗАЦІЯ ГОТЕЛЬНОГО ГОСПОДАРСТВА

Тема 1. Основи організації підприємства готельного господарства

Суть категорії організація, що має багато значень можна виділити три: організація як система; організація як стан системи; та організація як процес. Характерні особливості організації як системи: цілісність та поділ. Типи зв'язків між елементами організації. Необхідні умови для того, щоб група могла вважатися організацією. Організація виробництва підприємств готельного господарства. Суть, завдання та значення організації виробництва готельного господарства. Ознаки організації як форми сумісної діяльності групи людей. Визначення поняття організація готельного господарства та підприємства готельного господарства.

Тема 2. Історія розвитку та нормативно-правове регулювання готельної індустрії

Історія розвитку світового готельного господарства в стародавні часи історичні періоди: древній період (IV тис. до н.е. - 476 рік н.е.); період середньовіччя (V-XV віки н.е.); новий час (XVI ст. - початок XX ст.). Взаємозв'язок розвитку туризму з розвитком готельного господарства. Відкриття нових земель в Європі та інших континентах світу і вплив цього процесу на будівництво різних засобів розміщення. Перші готелі в Стародавній Греції, Римі, Сумерії, Ірані, Єгипті та їх особливості. Історія розвитку світового готельного періоду християнської ери. Значення релігії різних народів на розвиток готелів. Особливості розвитку готелів в Європі, Азії, Африці, Західному Сибірі, Індії тощо. Значення обміну між містами та розвитку торговельних зв'язків на становлення

готельного господарства. Вплив науково-технічного прогресу на розвиток туризму і засобів розміщення. Поява перших об'єднань готелів і їх подальший розвиток. Розширення подорожей на водному, залізничному, автомобільному транспорті та виникнення нових типів готелів. Нормативно-правова база діяльності підприємств готельного господарства в Україні, створення технологічних і соціальних нормативів впровадження сучасних готельних технологій. Тема акцентує увагу на таких аспектах: визначення типу підприємства; визначення та присвоєння категорії; вимоги до організації (технічне оснащення, технологічний процес, якість) надання основних та додаткових послуг; правила користування готелями. Опрацювання таких документів: міждержавні стандарти, нормативно-правові і нормативно-експлуатаційні документи, класифікаційні стандарти, декрети Кабінету Міністрів України, Правила обов'язкової сертифікації готельних послуг, Правила користування готелями і надання готельних послуг в Україні.

Тема 3. Історія розвитку готельного господарства України

Історія розвитку готельного господарства в стародавній Русі. Період татаро-монгольського іґа та визвольних війн стародавньої Русі. Початок розвитку засобів розміщення «ямб», «ямів», значення «Ямського наказу» для організації «ямів», постійних і гостинних дворів. «Чумацький шлях» - як основа для будівництва корчм, зимівників козаків. Розвиток готельного господарства України як одного із основних центрів торговельних шляхів, що стояли на перехресті до Польщі, Кримського ханства, Молдови, Туреччини, Греції, країн Східної та Західної Європи. Туризм як основа сучасної індустрії гостинності. Готельна база світу по регіонах: Африка, Америка, Східна Азія і район Тихого океану, Європа, Близький Схід; залежність її від тенденцій розвитку туризму. Найбільші готельні об'єднання світу: готельні корпоративні компанії, незалежні готельні компанії, компанії, що спеціалізуються на наданні управлінських послуг. Тенденції розвитку світового готельного господарства: створення великих готельних об'єднань в Азії, Карибському басейні, освоєння нових регіонів міжнародними готельними ланцюгами, розширення франчайзингових угод на управління в готельному секторі, розробка національних програм туристичної сфери країни, глибока сегментація туристичного ринку за рахунок створення нових типів готелів, що призначені, для конкретної категорії населення, динаміки готельних тарифів на різні види послуг. Характеристика факторів, що позитивно впливатимуть на розвиток світової готельної індустрії. Основні напрями удосконалення організації роботи готельного господарства України.

Тема 4. Сучасний стан і тенденції розвитку готельного господарства

Найбільші готельні об'єднання світу: інтегровані готельні ланцюги, консорціуми незалежних готелів, компанії, що спеціалізуються на наданні управлінських послуг. Їх вплив на тенденції в архітектурні, будівництві, оснащенні засобів розміщення. Шляхи інтеграції України в міжнародні готельні ланцюги. Тенденції створення нових типів готелів, що призначені, для конкретної категорії населення, будівлі незвичайних готелів. Характеристика факторів, що позитивно впливатимуть на розвиток світової готельної індустрії.

Тема 5. Типологія підприємств готельного господарства

Поняття типізації. Фактори, що впливають на типізацію готельних підприємств: місцезнаходження, функціональне призначення, термін перебування, режим експлуатації, рівень обслуговування, вік подорожуючих, мета подорожі. Вплив мети подорожі на функціональне призначення закладу. Транзитні готелі - їх призначення, розташування та форми власності. Ділові готелі, курортні готелі, готелі для сімейного відпочинку, спортивні, туристичні... - їх призначення та місцезнаходження. Загальні та специфічні функціональні вимоги до готелів кожного типу. Функціональні особливості підприємств:

умови для відпочинку і спортивних розваг; організація конференц-послуг; послуг торгівлі; можливостями гнучкої зміни місткості номерного фонду; особливостями організації приміщень для ігор дітей; лікувально-оздоровчі процедури. Закордонний досвід типізації готелів.

Тема 6. Характеристика підприємств готельного господарства для відпочинку

Туристично-екскурсійні готелі (туристичні, готелі для масового туризму) для туристів з пасивним засобами пересування, їх місцезнаходження, строк перебування туристів, особливості структури приміщень. Туристично-спортивні готелі - особливості їх місцезнаходження. Функціональні особливості готелів даного типу: наявність приміщень туристично-спортивного обслуговування та спортивно-оздоровчого призначення, наявність трас, споруд, що відповідають вимогам маршруту, створення умов для медичного, профілактично-лікувального обслуговування. Особливості функціонування готелів для спортсменів, що займаються окремими видами спорту. Готелі для сімейного відпочинку. Спеціалізовані туристичні готелі - їх призначення, місцезнаходження. Характеристика і призначення мотелів, кемпінгів. Види ротелів, основне їх призначення і характеристика. Ботелі і ботокемпінги, їх призначення, місцезнаходження, організація приміщень для ночівлі та відпочинку. Особливості організації флайтелів, - готелів для любителів авіаційного спорту. Функціональні особливості підприємств.

Тема 7. Характеристика лікувально-оздоровчих підприємств готельного господарства

Вимоги до лікувально-оздоровчих підприємств готельного господарства та їх основні типи: санаторії; пансіонати; бази та табори відпочинку; будинки відпочинку; сільські туристичні будинки; профілакторії. Організаційні питання порядку комплектації кадрового забезпечення, організації матеріально-технічної бази, врахування екологічних вимог.

Тема 8. Сучасний підхід до класифікації підприємств готельного господарства

Основні принципи та загальні підходи до класифікації підприємств готельного господарства в різних країнах Європи, Америки, Азіатських країн. Характеристика основних вимог до класифікації готелів, розроблених секретаріатом ВТО в 1989 р.: до навколишньої території, будівель, якості устаткування і обладнання, організації номерного фонду, громадських і допоміжних приміщень, обслуговуючого персоналу тощо. Причини необхідності в класифікації готельних господарств. Характеристика найбільш розповсюджених систем класифікації готельних господарств. Критерії класифікації готельного господарства України. Головний критерій, що визначає категорію готелю. Підходи до розробки документів, які встановлюють класифікацію і порядок її наступного проведення, які притаманні для міжнародної та вітчизняної практики. Комфорт - якісна характеристика номера. Значення функціонального, екологічного, естетичного комфорту для внутрішнього простору готелю. Комплексність наданих послуг: інформаційні, комунальні, комунально-побутові, медичні, торговельні, фінансово-банківські, культурно-оздоровчі, туристично-екскурсійні, спортивні, рекреаційні тощо. Вимоги до персоналу як один із важливіших критеріїв, що визначають категорію готелю.

Тема 9. Класифікація підприємств готельного господарства України

Основа класифікації готельного господарства України - міжнародна система «зірок». Єдині вимоги до всіх типів готелів, їх характеристика. Особливості загальних вимог до готельних господарств, що розташовані в рекреаційних зонах і зонах відпочинку. Класифікація готельних господарств з урахуванням мінімальних вимог до певної категорії. Категорійність номерного фонду. Характеристика основних вимог до категорій номера: вища, перша, друга, третя, четверта. Порядок встановлення категорійності

номера. Характеристика основних вимог до готелів від ***** зіркових до * зіркових. Порядок проведення атестації готельного господарства. Органи, що мають право на проведення атестації готелю, порядок їх затвердження і умови роботи. Документальне оформлення атестації готельного господарства і строки розгляду їх в постійно діючих комісіях. Умови переатестації в готельних господарствах України.

Тема 10. Діяльність органів і служб стандартизації України в галузі готельного бізнесу

Принципи роботи органів і служб стандартизації в Україні в галузі туризму, порядок розробки, затвердження та реєстрація стандартів, загальні вимоги до стандартів. Значення та основи функціонування Державної системи стандартизації, сутність уніфікації, спеціалізації, взаємозамінності, розвиток вітчизняних систем стандартів, методичні принципи комплексної стандартизації, положення випереджувальної стандартизації. Категорії стандартів: державні (ДСТУ), галузеві (ГСТУ), стандарти науково-технічних та інженерних товариств і спілок України (СТТУ), технічні умови (ТУУ), стандарти підприємств (СТП) і види стандартів: основоположні; на продукцію і послуги; на процеси; методи контролю (випробувань, вимірювань, аналізу), інформаційні показники стандартів.

Тема 11. Організаційно – правові форми та форми власності закладів готельного господарства

Заходи здійснення переходу від монополії держави на привласнення засобів і результатів виробництва і на управління ним до різноманітних форм власності. Різні форми власності засобів розміщення в Україні: державна, комунальна, приватна, державно-корпоративна, комунально-корпоративна, змішана, іноземна, колективна. Особливості трактування форм власності в різних державних актах. Класифікатор форм власності. Характеристика організаційно-правових форм суб'єктів підприємницької діяльності в готельному господарстві. Форми управління підприємствами готельного господарства. Форми об'єднань готельних підприємств, Організаційно-правові форми суб'єктів господарювання в засобах рекреаційної діяльності.

Тема 12. Архітектура та інтер'єр у готельному господарстві

Архітектурні рішення об'єктів підприємств готельного господарства: архітектура, стиль, ландшафтна архітектура, антропогенний ландшафт, інтер'єр. Принципи організації внутрішнього простору, функції та елементи інтер'єр в приміщеннях засобів розміщення. Інтер'єр як художня композиція. Основні методи створення художньої композиції, що застосовуються в створенні інтер'єрного простору приміщень: масштаб, тектоніка, єдність підпорядкування, співвідношення форм за різними характеристиками, ілюзорне сприйняття простору.

Тема 13. Основні складові формування сучасного інтер'єру підприємства готельного господарства

Основні складові формування сучасного інтер'єру підприємств готельного господарства. Основні підходи щодо меблювання номерів, нежитлової групи приміщень залежно від планової організації зон та інтер'єру готельних номерів. Завдання та основні види декоративно-прикладного мистецтва в організації інтер'єру, композиційне поєднання форм і розмірів компонентів інтер'єру. Композиційні прийоми озеленення приміщень. Принципи створення композицій із зелених рослин. Особливості догляду за зеленими насадженнями у приміщеннях. Колір та його спектральні особливості. Кольорові рішення в інтер'єрі приміщень. «Закони контрастів» та класифікація кольорів за їх психологічним впливом на людину. Аналіз впливу природного та штучного освітлення на зміну кольорового відтінку площини, принципи поглинання та виділення контрастних тонів.

Оздоблюючи матеріали, їх фактурні характеристики, що впливають на візуальне сприйняття кольору.

Тема 14. Кольори в інтер'єрі

Колір та його спектральні особливості. Кольорові рішення в інтер'єрі приміщень. «Закони контрастів» та класифікація кольорів за їх психологічним впливом на людину. Аналіз впливу природного та штучного освітлення на зміну кольорового відтінку площини, принципу поглинання та виділення контрастних тонів. Оздоблюючи матеріали, їх фактурні характеристики, що впливають на візуальне сприйняття кольору.

Тема 15. Функціональна організація приміщень підприємств готельного господарства

Склад і кількість приміщень будь-якого засобу розміщення залежить від його типу і місткості. Основне призначення приміщень готельного господарства. Схеми функціональної організації приміщень залежно від місткості: малої та великої. Розподіл приміщень готельного господарства на групи: житлова; адміністрації; вестибюльна; громадського призначення; господарського і складського призначення; культурно-масового та спортивно-рекреаційного обслуговування. Склад приміщень залежно від груп та їх основне призначення: приміщення житлової групи; приміщення адміністративної групи; приміщення вестибюльної групи; приміщення ресторанного господарства; приміщення господарського і складського призначення; приміщення культурно-масового та спортивно-рекреаційного обслуговування.

Тема 16. Організація приміщень житлової групи

Приміщення, що входять до житлової групи. Номер як окреме приміщення для тимчасового помешкання. Основні елементи номера. Типи номерів. Характеристика різних типів номерів. Основні вимоги до організації номерного фонду. Приміщення для побутового обслуговування, їх основне призначення, обладнання. Склад приміщень: комплекс приміщень, що надають побутові послуги мешканцям готелю, приміщення обслуговуючого персоналу, приміщення для притирального інвентарю, санвузол для персоналу. Коридори – важливий комунікаційний вузол. Основні вимоги до коридорів. Хол – поверховий комунікаційний вузол, його призначення, обладнання, варіанти організації холів залежно від функціонального призначення. Принцип пропорційності розподілу загальної площі номера між приміщеннями різного призначення. Приміщення для побутового обслуговування на поверхах, їх просторова організація залежно від кількості функціональних зон.

Тема 17. Організація нежитлових груп приміщень підприємства готельного господарства

Організація приміщень адміністрації. Основні види приміщень адміністрації готельного господарства, їх розташування. Використання сучасного обладнання для проведення нарад, зборів, неофіційних прийомів, експозицій тощо. Побутові приміщення для обслуговуючого персоналу готельного господарства, їх призначення, обладнання і вимоги до організації. Організація приміщень вестибюльної групи. Характеристика основних функцій, приміщень вестибюльної групи та їх зонування. Характеристика зон вертикальних і горизонтальних комунікацій. Організація і обладнання приміщень вестибюльної групи. Приміщення господарського і складського призначення, їх склад. Приміщення і підприємства побутового обслуговування мешканців готельного господарства: перукарні, пункти дрібного ремонту речей, медичний пункт та ін. Основне призначення приміщень, їх організація, обладнання та розміщення. Приміщення культурно-масового та спортивно-рекреаційного обслуговування. Організація і обладнання приміщень культурно-масового призначення. Приміщення спортивно-

рекреаційного обслуговування в межах будівлі готельного господарства і прилеглий до нього території.

Тема 18. Організація продовольчого і матеріально-технічного постачання в готельному господарстві

Завдання, зміст і основні напрями організації допоміжних служб. Завдання організації продовольчого і матеріально-технічного постачання в готельному господарстві. Джерела постачання. Порядок формування господарчих зв'язків. Договори постачання товарів, їх зміст. Роль оптових ланок торгівлі в організації продовольчого і матеріально-технічного постачання. Особливості складання господарчих зв'язків у готельному господарстві різних форм власності в сучасних умовах. Система організації продовольчого постачання. Основні функції служб продовольчого постачання. Форми і засоби постачання товарів. Методика розрахунку потреб підприємств громадського харчування в напівфабрикатах і сировині. Планування постачання продовольчих товарів. Продуктовий баланс. Система організації матеріально-технічного постачання в готельному господарстві. Номенклатура предметів матеріально-технічного постачання. Нормативи матеріально-технічного забезпечення: норми витрат, норми оснащення, експлуатаційні норми. Розрахунок потреби в матеріально-технічних засобах. Аналіз продовольчого і матеріально-технічного постачання та заходи зниження витрат при їх використанні.

Тема 19. Організація складського і тарного господарства

Призначення і завдання, що виконує складське господарство. Типи складських приміщень, визначення складу та площі складських приміщень. Види складських приміщень для збереження продовольчих товарів і матеріально-технічних засобів в готельному господарстві. Умови збереження і основні санітарно-гігієнічні вимоги. Організація роботи складської групи приміщень. Порядок прийому і видачі продовольчих товарів і матеріально-технічних засобів. Норми природних збитків. Шляхи зниження витрат товарів у межах норм природних збитків. Організація механізації і автоматизації вантажно-розвантажувальних робіт у складському господарстві. Організація тарного господарства. Склад тарного господарства. Класифікація тари та її характеристика. Операції з обертання тари. Особливі умови постачання з врахуванням відносин постачальника і споживача за видами тари і товарів. Порядок прийняття тари та звітності. Шляхи зниження видатків по тарі.

Тема 20. Організація роботи обслуговуючих господарств

Організація експлуатації транспортних засобів для транспортування товарів. Класифікація транспортних засобів за призначенням, видами належністю. Класи вантажів. Транспортні тарифи щодо перевезення вантажів. Розрахунок кількості транспортних засобів для перевезення вантажів у готельному господарстві. Шляхи підвищення ефективності використання транспортних засобів. Організація енергетичного господарства підприємств. Структура енергетичного господарства та його основне призначення. Класифікація паливно-енергетичних ресурсів та джерела їх постачання. Організація роботи щодо нормування і раціонального використання паливно-енергетичних ресурсів. Шляхи забезпечення економного і раціонального використання паливно-енергетичних ресурсів у готельному господарстві. Організація експлуатації матеріально-технічної бази готельного господарства. Матеріально-технічна база готельного господарства, її розвиток та джерела фінансування в сучасних умовах. Порядок проведення планово-упереджувальних ремонтів будівель і споруд готельного господарства. Види ремонту: поточний і капітальний, порядок їх виконання і джерела фінансування. Система організації технічного обслуговування і ремонту торговельно-технологічного устаткування в готельному господарстві. Організація метрологічної служби. Основне завдання метрологічної служби. Вимоги нормативно-технічних документів Державної системи вимірів ДСВ. Організація і

порядок проведення перевірок, ревізій і експертиз засобів виміру. Договірні відносини з метрологічними службами. Організація санітарної служби в готельному господарстві. Основні вимоги до санітарного стану приміщень, навколишньої території готельного господарства. Санітарно-гігієнічні вимоги до персоналу готельного господарства. Договірні відносини, що укладаються з санітарно-епідеміологічними службами Міністерства охорони здоров'я України. Організація роботи санітарного лікаря готельного господарства. Організація і методи проведення дезінфекції, дезинсекції, дератизації в приміщеннях готельного господарства.

Тема 21. Організація санітарно-технічного й інженерно-технічного обслуговування в готельному господарстві

Системи холодного і гарячого водопостачання і завдання технічної експлуатації їх. Облік витрат води і шляхи її економії. Каналізація. Вимоги до системи каналізації. Користування внутрішніми каналізаційними обладнаннями мешканцями готелів і персоналом. Опалення. Призначення і обладнання. Схеми систем опалення. Регулювання системи опалення і шляхи економії тепла. Вентиляція. Система вентиляції: природна, організована і неорганізована. Огляд і регулювання систем вентиляції. Калорифери. Приміщення і експлуатація кондиціонування повітря. Принципова схема кондиціонування повітря. Місцеві кондиціонери. Сміттєпроводи на підприємствах готельного господарства. Обладнання сміттєпроводу і його експлуатація. Пило прибирання. Обладнання систем центрального пило прибирання. Побутові пилососи. Підлогомийні і підлогонатуральні машини. Ліфти та ескалатори, їх розміщення в готельному господарстві і експлуатація. Диспетчерське управління ліфтовим господарством. Засоби внутрішнього зв'язку в готельних господарствах. Радіофікація і телебачення, засоби пожежної і охоронної сигналізації, сигналізація служби прийому і розміщення, диспетчерська служба та інше.

Тема 22. Технологія прийому та розміщення туристів у засобах розміщення

Сутність технологічного процесу виробництва готельних послуг - «прибуття - проживання - виїзд». Порядок оформлення туриста при прийомі в готель. Анкета прибулого в готель. Картка гостя - документ на право входу в готель. Картка руху ліжко-діб, що ведеться адміністратором. Список прибулих і мешканців на поверсі. Порядок оформлення плати за помешкання. Список осіб, які проживали - готелі. Варіант невикористаного авансу за помешкання. Касовий звіт за добу. Порядок оформлення за додаткове ліжко, за продовження перебування в номері, за переселення в інший номер. Порядок оформлення туристичних груп. Порядок оформлення виїзду гостя. Автоматизація процесу прийому і розміщення туристів у готелі. Система бронювання і резервування місць у готелях. Автоматизація робочого місця порт'є: порядок поселення, вибір місця і номера для помешкання, порядок бронювання і резервування місць, індивідуальне та групове поселення, список мешканців готелю на дату, порядок розрахунку в іноземній і національній валюті, кошторис надання основних і додаткових послуг, касовий звіт за добу, порядок пошуку мешканця готелю за прізвищем, країною, номером помешкання, формами оплати послуг, архівами даних. Автоматизація робочого місця касира. Організація робочих місць служби прийому і розміщення з використанням технологічних процесів у роботі готельного господарства.

Тема 23. Організація роботи поверхового персоналу готелю

Персонал, який забезпечує приймання і обслуговування на поверсі, його обов'язки і посадові інструкції. Функції поверхової служби: забезпечення обслуговування туристів в номерах, виконання санітарно-гігієнічних вимог по утриманню житлових приміщень, забезпечення належного рівня комфорту, надання побутових послуг тощо. Підготовка номерів до заселення. Приймання і розміщення проживаючих. Вимоги до обслуговуючого персоналу в індустрії гостинності в різних категоріях готелів.

Тема 24. Організація надання додаткових послуг у підприємстві готельного господарства

Побутове обслуговування мешканців готелю - невід'ємна частина готельного сервісу. Основні послуги, що надаються безкоштовно: виклик швидкої допомоги, лікаря і доставка ліків; користування медичною аптечкою першої допомоги; доставка в номер або вручення персоналом готелю особистої кореспонденції; збереження ручного багажу; збереження цінностей та грошей, що здаються за описом. Додаткові платні послуги. Організація послуг щодо прання, прасування, дрібного ремонту одягу та речей мешканців тощо. Порядок користування предметами культурно-побутового призначення і господарчого призначення в готельних господарствах. Організація транспортного обслуговування. Організація автотранспорту за рахунок туру, порядок замовлення транспорту, вимоги до транспортних засобів і водіїв. Організація автотранспортного обслуговування туристів залежно від класу турів. Організація обслуговування туристів, що подорожують на власному транспорті, укладення договору на прийом автотуристів, надання умов щодо обслуговування автомобілів у мотелях і кемпінгах. Надання готельними господарствами автомобілів напрокат. Організація автотранспортного господарства при готелях. Організація обслуговування автотранспортними засобами іноземних туристів.

Тема 25. Організація інформаційного обслуговування в підприємстві готельного господарства

Значення інформаційного обслуговування для підвищення готельного сервісу. Поняття інформаційних ресурсів. Організація інформаційної служби у підприємстві готельного господарства: організація приміщень, комунікацій; забезпечення інформаційними матеріалами робочих місць працівників служби; організація розповсюдження інформаційних матеріалів серед гостей; системою оновлення інформаційної бази. Характеристика інформаційних послуг і організація: поштовий зв'язок, телетайп, телефакс, преса, телефонний зв'язок. Організація роботи служби телефонного зв'язку. Засоби для прийому, передачі повідомлень по телефону. Правила прийому телефонних дзвінків. Складові частини телефонного сервісу: телефонний етикет, вміння слухати, комунікаційне уміння.

Тема 26. Культура обслуговування в готельному господарстві

Суть психології обслуговування в готельному господарстві. Основні принципи спілкування персоналу з мешканцями готелю. Поняття культури обслуговування, норми поведінки людей у процесі спілкування. Основні вимоги до працівників готельного господарства: свідомість, дисципліна, відповідальність, професіоналізм, організованість, їх значення. Фактори, що впливають на результат якості обслуговування, - безпека; постійність; поведінка; повнота; умови; доступність; час. Естетика готельного виробництва - створення максимальних зручностей для мешканців і умов для праці персоналу. Культура поведінки працівників готелю: етикет, ввічливість, скромність, коректність, тактичність, манери, жести, рухи, вимоги до одягу, косметики. Культура мови; основні та важливі для готельної професії правила.

Тема 27. Технологія прибиральних робіт навколишньої території і вестибюльної групи приміщень

Види прибиральних робіт на навколишній території та в приміщеннях підприємств готельного господарства. Прибирання території готельного господарства. Основні вимоги до прибиральних робіт у різні періоди року: взимку, весною, літом, восени. Вимоги до утримання зелених насаджень. Технологія прибирання приміщень вестибюльної групи. Види робіт, що виконуються в денні і нічні години роботи готелю. Техніка виконання

прибиральних робіт вестибюльної групи приміщень. Особливості прибирання освітлювальних приборів.

Тема 28. Технологія прибиральних робіт у житлових групах приміщень

Види технологічних циклів: основний, обслуговуючий, допоміжний. Технологічні операції та їх послідовність при здійсненні прибиральних робіт (за індивідуальною чи бригадною формами роботи покоївок). Види прибиральних робіт. Підготовка поверхів до заселення. Санітарно-гігієнічні вимоги до утримання житлових приміщень. Матеріали, механізми та інвентар, що застосовуються під час прибирання. Технологія здійснення прибирання житлової частини номеру. Технологія здійснення прибирання сан. вузлів. Техніка безпеки при проведенні прибирання. Дії персоналу готелю у випадках пожежі. Поведінка персоналу в екстремальних ситуаціях.

Тема 29. Організація виїзду з готелю

Організація виїзду із номерів. Прийом номера персоналом у споживачів готельних послуг. Порядок складання актів на відшкодування збитків готельного майна і актів на збуті речі. Технологічний взаємозв'язок вестибюльної і поверхової служб в питаннях заїзду і виїзду споживачів готельних послуг.

Тема. 30. Особливості організації праці на підприємстві готельного господарства

Особливості організації праці в готельному господарстві. Професійно-кваліфікаційна структура працівників. Основні критерії визначення професійно-кваліфікаційної структури. Поняття «якість праці», «кваліфікація», «складність праці», «зміст і характер праці». Характеристика основних соціально-професійних груп працівників готельного господарства: адміністративно-управлінська, спеціалісти, працівники масових професій, технічні працівники. Групи працівників залежно від функцій, що виконуються в готельному господарстві: адміністративно-управлінська, служби прийому і розміщення, служба обслуговування, служба матеріально-технічного забезпечення, технічна служба, група працівників підприємств ресторанного господарства. Форми організації праці на підприємствах, їх характеристика.

Тема 31. Робочий час працівників підприємства готельного господарства

Робочий час, поняття і види. Види робочого часу: нормальна тривалість, скорочена тривалість і неповний робочий день. Відхилення від нормального робочого часу. Особливості режиму робочого часу в підрозділах готельного господарства. Режим робочого часу і відпочинку працівників готельного господарства, режиму праці: адміністрації та менеджерів вищої ланки; обслуговуючого персоналу; спеціалістів; технічного персоналу. Характеристика графіків виходу на роботу працівників готельного господарства: лінійний, ступеневий, двобригадний, комбінований, вахтовий та ін. Особливості режиму робочого часу і відпочинку груп працівників залежно від функцій, що виконуються.

Тема 32. Методи вивчення робочого часу

Метод безпосередніх замірів та їх характеристика. Метод миттєвих спостережень: фотографія робочого часу, хронометраж, фотохронометраж. Характеристика індивідуальних, групових або бригадних спостережень. Спостереження і реєстрація: маршрутні та візуальні. Етапи проведення спостережень: підготовка до спостереження, його проведення, обробка результатів та їх аналіз, підсумки спостережень. Методика і техніка проведення фотографії робочого часу та його документальне оформлення. Фактичний і проектований баланс затрат робочого часу і основні його складові частини. Розрахунок коефіцієнтів використання робочого часу, втрат робочого часу; зростання продуктивності праці. Розробка норм часу за його структурою. Розрахунок норм часу, норм виробки. Норми праці, що використовуються в готельному господарстві. Розрахунок чисельності працюючих на підставі норм праці. Організація роботи щодо нормування

праці в готельних господарствах. Зміст роботи щодо нормування праці. Науково-дослідна робота щодо вивчення витрат робочого часу. Показники стану нормування. Ступінь виконання норм виробки. Умови встановлення нових норм і перегляд діючих. Шляхи удосконалення нормування праці в готельному господарстві.

Тема 33. Раціональна організація праці робітників підприємства готельного господарства

Раціональна організація праці - суть, завдання. Система Тейлора - зразок капіталістичної раціоналізації праці. Основні групи завдань, що вирішує наукова організація праці. Основні напрями наукової організації праці в готельному господарстві. Робоче місце - зона трудових дій виконавця або групи виконавців. Кваліфікація робочих місць. Принципи організації робочих місць. Характеристика оптимальних умов для виконання трудового процесу: впровадження засобів механізації і автоматизації, створення і дотримання сприятливого мікроклімату температура, вологість, повітрообмін, освітлення, нормалізація складу повітряного середовища. Естетика праці. Організація роботи щодо впровадження раціональних форм організації праці на підприємствах готельного господарства.

Тема 34. Нормування праці на підприємствах готельного господарства

Структура робочого часу. Зміст, завдання і роль нормування праці в готельному господарстві. Поняття ступеня праці, норми праці, нормування праці. Система норм праці: норма часу (трудомісткість операції), норма виробки, норма обслуговування, норма чисельності, норма управління. Основні завдання, що вирішуються нормуванням праці в готельному господарстві. Принципи нормування праці: комплексність, динамічність, рівна напруженість, загальність, демократичність. Особливості нормування праці в готельному господарстві. Структура робочого часу. Класифікація затрат робочого часу і характеристика його складових частин. Нормовані і ненормовані затрати робочого часу. Види норм праці та їх класифікація. Норма часу як основний вид норми праці. Норма виробки та її взаємозв'язок з нормою часу. Норми часу обслуговування, чисельності, управління. Порядок розрахунку всіх видів норм праці. Класифікація норм праці залежно від обсягу і складу робіт, форм організації праці, сфери застосування і строку дії. Методи встановлення норм праці.

Тема 35. Служба безпеки готельного господарства

Організація служби безпеки готельного господарства. Суть та зміст поняття безпека. Види безпеки. Служба безпеки в закладах розміщення та її структура. Працівники служби безпеки готельного господарства, їхні кваліфікаційні вимоги та принципи відбору. Психологічно-кваліфікаційний портрет працівника служби безпеки готелю. Технічні засоби безпеки, опис та методика використання. Ефективність технічних засобів безпеки. Протипожежні заходи в закладах розміщення.

Тема 36. Дозвілля в закладах розміщення

Організація дозвілля в закладах готельного господарства. Функції дозвілля та його закономірності. Основні типи підприємств дозвілля. Характеристики підприємств, що забезпечують організацію дозвілля гостям готельного господарства. Ігорний бізнес, як сегмент індустрії дозвілля. Анімація та її різновиди. Роль анімації в роботі готельно-ресторанного комплексу.

Орієнтовний перелік питань

1. Сутність категорії «організація».
2. Організація виробництва (підприємства) ГГ: суть і завдання.

3. Організація виробництва послуг та їх роль в сучасній економіці.
4. Історія розвитку світового готельного господарства.
5. Нормативно-правове регулювання готельної індустрії.
6. Підтримка готельного бізнесу: міжнародний досвід.
7. Зародження готельної справи в Україні.
8. Виникнення в Україні перших гостьових підприємств.
9. Готельні підприємства м. Києва.
10. Розвиток готельної справи на західноукраїнських землях.
11. Сутність інтегрованих готельних ланцюгів, консорціуми незалежних готелів, компанії, що спеціалізуються на наданні управлінських послуг.
12. Тенденції розвитку: нові технології, глобалізація пропозиції та попиту, індивідуалізація обслуговування.
13. Шляхи інтеграції України в світове господарство.
14. Колективні і індивідуальні засоби розміщення готельного типу
15. Засоби розміщення не готельного типу.
16. Засоби розміщення рекреаційної діяльності.
17. Фактори, що впливають на типізацію засобів розміщення.
18. Типи та види підприємств готельного господарства для відпочинку.
19. Загальна характеристика та особливості підприємств для відпочинку у готельному господарстві.
20. Функціонування лікувально-оздоровчих підприємств готельного господарства.
21. Існуючі різновиди лікувально-оздоровчих підприємств в готельному господарстві та їх особливості.
22. Історичні підходи до класифікації готелів.
23. Основні принципи, які закладені в класифікацію підприємств готельного господарства.
24. Загальні вимоги до підприємств готельного господарства.
25. Вимоги до різних категорій готелів України.
26. Структура сучасного ринку засобів розміщення.
27. Характеристика індивідуальних та колективних засобів розміщення.
28. Критерії класифікації засобів розміщення.
29. Класифікація засобів розміщення за рівнем комфорту за кордоном.
30. Законодавчі акти, що регулюють діяльність готельного господарства.
31. Регулювання діяльності приватних закладів тимчасового розміщення.
32. Засоби державного регулювання – сертифікація та стандартизація, ДСТУ, застосування нормативів, технічних умов та регламентів.
33. Правила користування готелями та аналогічними засобами розміщення та надання готельних послуг.
34. Регулювання діяльності рекреаційних закладів.
35. Характеристика організаційно – правових форм та форм власності суб'єктів господарювання в готельному господарстві.
36. Форми управління підприємствами готельного господарства.
37. Форми об'єднань готельних підприємств.
38. Організаційно – правові форми суб'єктів господарювання в засобах рекреаційної діяльності.
39. Основні терміни та їх визначення.
40. Основні архітектурні стилі.
41. Інтер'єр. Основні поняття і вимоги.
42. Інтер'єр як художня композиція.
43. Меблі в інтер'єрі підприємств готельного господарства.
44. Декоративне мистецтво в художньому оформленні в готельному приміщенні.
45. Кольорове рішення в інтер'єрі приміщень.

46. Кольорові рішення в інтер'єрі.
47. Закон контрастів.
48. Типи кольорів за впливом на людину.
49. Фактори, що визначають кількісно-якісний склад приміщень у підприємстві готельного господарства.
50. Розподіл приміщень у підприємствах готельного господарства на групи.
51. Функціональна організація приміщень.
52. Склад приміщень, що належать до житлової групи.
53. Характеристика типів та категорій номерів.
54. Склад приміщень побутового обслуговування.
55. Характеристика та основні вимоги до коридорів, холів.
56. Організація приміщень адміністративної групи.
57. Організація приміщень вестибюльної групи.
58. Організація приміщень культурно-масового та спортивно-рекреаційного призначення.
59. Приміщення господарського і складського призначення.
60. Завдання відділу продовольчого й матеріально-технічного постачання в готельному господарстві.
61. Організація продовольчого постачання в готельному господарстві.
62. Організація матеріально-технічного постачання в готельному господарстві.
63. Основні функції складського господарства.
64. Види складських приміщень для збереження продовольчих товарів.
65. Види складських приміщень для збереження матеріально-технічних.
66. Організація транспортного господарства.
67. Організація експлуатації матеріально-технічної бази готельного господарства.
68. Система холодного і гарячого водопостачання та їх технічна експлуатація.
69. Система опалення, шляхи економії тепла.
70. Система вентиляції та кондиціонування.
71. Ліфтове господарство і його експлуатація.
72. Нормативна та експлуатаційна документація служби приймання та обслуговування.
73. Правила користування готелями й аналогічними засобами розміщення та надання готельних послуг, їх значення.
74. Форми документів суворої звітності.
75. Правила внутрішнього трудового розпорядку готелю.
76. Посадові обов'язки працівників СПО.
77. Функціональні обов'язки адміністратора.
78. Функціональні обов'язки консьєржа готелю.
79. Функціональні обов'язки порт'є готелю.
80. Функціональні обов'язки оператора автоматизованого розрахунку.
81. Функціональні обов'язки швейцара.
82. Стандарт роботи працівників СПО.
83. Бронювання основних та додаткових послуг в готелі.
84. Порядок розміщення споживачів готельних послуг.
85. Склад та функції поверхової служби готелю.
86. Вимоги до обслуговуючого персоналу готелю.
87. Функціональні обов'язки працівників служби.
88. Організація надання додаткових послуг.
89. Організація надання послуг харчування в засобах розміщення.
90. Організація торгівельно-побутових послуг в засобах розміщення.
91. Організація послуг бізнес-центрів і конференц-залів в засобах розміщення.
92. Організація транспортних послуг в засобах розміщення.
93. Організація екскурсійних послуг в засобах розміщення.

94. Організація рекреаційних послуг в засобах розміщення: лікувально-профілактичних, спортивно-оздоровчих, видовищно-розважальних, інформаційно-пізнавальних.
95. Значення інформаційного обслуговування для підвищення рівня готельного сервісу.
96. Характеристика та організація інформаційних послуг.
97. Поняття культури обслуговування, норми поведінки людей у процесі спілкування.
98. Корпоративна культура та програми лояльності.
99. Види та технологія прибиральних робіт на навколишній території.
100. Технологія прибирання приміщень вестибюльної групи.
101. Особливості прибирання освітлювальних приборів.
102. Організація готельного номеру та його обслуговування.
103. Прибиральні роботи у інших приміщеннях готелю.
104. Матеріали для прибиральних робіт, інвентар, механізми, обладнання.
105. Технологічний взаємоз'язок вестибюльної та поверхової служб готелю з питань виїзду гостей.
106. Технологія прийому номера у проживаючих.
107. Складання актів на забуті речі та пошкодження готельного майна.
108. Основні групи працівників підприємства працівників готельного господарства.
109. Кваліфікаційна структура персоналу.
110. Основні форми праці в готельних підприємства, їх характеристики.
111. Організація планування праці працівників готельного господарства.
112. Робочий час – поняття та види.
113. Відхилення від нормального робочого часу.
114. Структура робочого часу. Класифікація затрат робочого часу.
115. Методи виміру затрат робочого часу та їх характеристика.
116. Баланс затрат робочого часу.
117. Особливості режиму праці в підрозділах підприємства готельного господарства.
118. Особливості раціональної організації праці працівників СПО.
119. Особливості режиму праці в підрозділах підприємства готельного господарства.
120. Особливості раціональної організації праці працівників поверхової служби готелю.
121. Сутність нормування праці в підприємстві готельного господарства.
122. Методи встановлення норм праці
123. Організація служби безпеки готельного господарства.
124. Працівники служби безпеки готельного господарства.
125. Технічні засоби безпеки.
126. Функції дозвілля.
127. Основні типи підприємств з дозвілля.
128. Ігорний бізнес як елемент дозвілля.
129. Анімація та її роль в роботі готельного комплексу.

ОРГАНІЗАЦІЯ РЕСТОРАННОГО ГОСПОДАРСТВА

Тема 1. Особливості виробничо-торговельної діяльності підприємств громадського харчування

Визначення масового харчування та підприємства масового харчування. Функції підприємства масового харчування як господарської одиниці. Особливості функцій підприємств галузі громадського харчування. Коротка історія виникнення ресторанів.

Тема 2. Загальна класифікація підприємств ресторанного господарства

Дефініція терміну ресторанне господарство. Класифікація закладів ресторанного господарства згідно національного стандарту України ДСТУ4281:2004. (поділ закладів за економічною, торговельною, виробничою ознаками)

Тема 3. Загальна характеристика типів підприємств ресторанного господарства

Визначення основних факторів, які враховуються при визначенні типу ресторанного господарства. Перелік основних типів ресторанного господарства, їх загальна характеристика. Класифікація послуг закладів масового харчування, основні вимоги щодо послуг.

Тема 4. Соціально-економічне значення ресторанних послуг

Класифікація послуг закладів масового харчування. Основні вимоги щодо послуг в закладах ресторанного господарства.

Тема 5. Характеристика торгових та виробничих приміщень, їх обладнання

Види приміщень для обслуговування споживачів, їх характеристика (зали ресторанного господарства). Види підсобних приміщень, їх характеристика. Перелік та основне призначення обладнання для обслуговування споживачів. Меблі як основне обладнання торговельних приміщень, основні вимоги.

Тема 6. Характеристика столового посуду, приборів, білизни. Асортимент кришталевого та скляного посуду

Короткий опис характеристик порцелянового та фаянсового посуду. Асортимент необхідних тарілок, блюд, чашок та кавників для якісного обслуговування споживачів у закладах громадського харчування. Різновид додаткового посуду, перелік сучасних видів посуду. Перелік класичних елементів кришталевих та скляних наборів посуду. Основне призначення металевого посуду та приборів.

Тема 7. Меню, види та функції. Способи оформлення меню

Різновиди меню, циклічне, статичне, динамічне. Поняття винної та cocktail-карт. Десертне меню. Дитяче меню.

Тема 8. Порядок розташування страв у меню. Види банкетів та прийомів, особливості меню

Порядок розташування страв за основними групами. Специфіка банкетного меню. Меню для різних прийомів, його особливості.

Тема 9. Технологія обслуговування споживачів у закладах масового харчування

Особливості технологічного процесу надання послуг харчування у готелях, мобільних засобах розміщення та на конгресах. Технологія порційної подачі страв, загальні правила. Подача страв з попереднім порціонуванням, основні правила. Додаткові способи обслуговування споживачів у закладах ресторанного господарства.

Тема 10. Правила подачі кулінарної продукції. Технологія обслуговування за типом «кейтеринг»

Правила та черговість подачі холодних страв та закусок, основні вимоги при розстановці на столі. Основні температурні режими подавання. Правила та черговість подачі гарячих закусок, температурні режими. Різновиди супів та бульйонів, правила їх подачі. Складові других гарячих страв, правила та температура їх подачі. Загальна класифікація солодких страв, правила подавання та загальні вимоги щодо естетики їх вигляду. Загальні правила подачі чаю, кави, шоколаду та какао. Основний посуд, необхідний для приготування сучасних різновидів гарячих напоїв. Визначення кейтерингу, його види та функції.

Тема 11. Класифікація алкогольних та б/а напоїв

Основні групи алкогольних напоїв, загальна характеристика. Різновиди алкоголю та б/а напоїв. Правила підбору та подачі напоїв до страв.

Тема 12. Винна карта та сутність еногастрономії

Різновиди вина. Основні регіони Європи. Вина Нового Світу. Правила підбору вина до страв. Поняття еногастрономії. Функції сомельє.

Тема 13. Кухня та її складові. Стили кухонь, їх характеристика

Складові кухні та їх визначення. Типи кухонь. Поняття інгредієнтів та їх роль у процесі формування харчової карти світу. Етнічні та релігійні кухні світу.

Тема 14. Історія виникнення кухонь світу. Основні фактори формування кухонь світу. Основи раціонального харчування

Історія виникнення кулінарії. Природні та релігійні фактори формування cuisine. Вплив географічного положення та клімату на формування типу кухні. Принципи раціонального харчування: адекватність, збалансованість. Вимоги до харчового раціону, режиму харчування, умов прийому їжі. Основні харчові речовини: білки, жири, вуглеводи, вітаміни, мінеральні речовини, вода.

Тема 15. Характеристика нетрадиційних систем харчування

Нетрадиційні системи харчування та їх критичний аналіз: роздільне харчування, вегетаріанство, сиродіння, харчування за групою крові і т.д.

Тема 16. Традиції та особливості української кухні. Закарпатська кухня

Традиції харчування українського народу. Особливості закарпатської кухні.

Тема 17. Особливості менеджменту в сфері ресторанного бізнесу

Визначення та цілі менеджменту ресторанної сфери. Менеджмент як необхідний елемент ефективного функціонування всіх підрозділів закладу. Раціональне використання трудових ресурсів у ресторанах. Якість послуг.

Тема 18. Особливості маркетингу в сфері ресторанного бізнесу

Визначення та цілі маркетингу ресторанної сфери. Цілі та стратегії закладу. План маркетингу та його пункти. Інструменти маркетингових комунікацій в ресторанному бізнесі.

Тема 19. Поняття та ідея культури. Типи і форми культури. Елементи культури

Етимологія терміну «культура». Ідея культури в історичному розрізі. Значення культури в суспільстві. Сфери прояву культури. Типи та форми культури. Елементи культури та її функції.

Тема 20. Культура та етика. Поняття професійної етики

Виникнення професійної етики, її об'єкт. Аспекти вивчення професійної етики.

Тема 21. Культура організації в сфері гостинності

Визначення культури організації, її функції. Елементи культури організації. Типи культури організації в сфері гостинності.

Тема 22. Корпоративна культура, типи та види

Поняття корпоративної культури, основні типи. Роль цінностей при визначенні типів корпоративної культури.

Тема 23. Корпоративна культура, структура та зміст

Зміст та рівні корпоративної культури. Складові структури корпоративної культури.

Тема 24. Типологія корпоративної культури за Р. Акоффом та Г. Хофшtedом

Структурні елементи, що визначають зміст корпоративної культури за вищевказаними науковцями.

Тема 25. Фактори формування корпоративної культури в закладах громадського харчування

Фактори формування та «глибина» корпоративної культури. Методи підтримки корпоративної культури.

Тема 26. Етико-культурні компоненти у ресторанному бізнесі

Глобальний етичний кодекс туризму, його складові. Етика туриста та споживача. Поняття етики в культурі закладів ГХ. Світові приклади етичних кодексів для працівників ресторанної сфери.

Тема 27. Міжнародний і вітчизняний досвід розвитку культури ресторанного бізнесу

Американська та швейцарська школи гостинності, їх характеристика та основні концепції. Радянська школа гостинності, її вплив на сучасний рівень сервісу в закладах ГХ.

Тема 28. Психологічна культура ресторанного сервісу

Поняття психологічного клімату, його роль для трудового колективу в закладах ресторанного господарства. Поняття кризи та конфлікту в трудовому колективі. Кейс-технології як спосіб моделювання психологічної культури. Способи покращення психологічного комфорту.

Тема 29. Етична культура ресторанного сервісу

Роль та місце стереотипів для працівників ресторанної сфери. Поняття «етичних табу» в закладах ГХ.

Тема 30. Естетична культура ресторанного сервісу

Феномен естетичного, структура, його інтерпретації. Основні естетичні категорії. Роль та функції екстер'єру та інтер'єру для культури ресторанного сервісу. Декор столів в закладах харчування. Декорування страв. Колористика в закладах харчування.

Тема 31. Організаційна культура в ресторанній сфері. Адміністративна етика

Теорія «спіральної динаміки» К. Грейвза, складові та етапи проходження. Визначення та складові адміністративної етики. Умови дотримання адміністративної етики. Вимоги до сучасного керівника, американський та англійський концепт вимог.

Тема 32. Культура ділового спілкування в закладах ресторанного господарства

Роль та механізми спілкування. Форми і особливості ділового спілкування.

Тема 33. Ознаки високого рівня професіоналізму працівників ресторанного бізнесу

Фактори підвищення продуктивності персоналу. Роль мотивації в підтриманні високого рівня професіоналізму.

Тема 34. Методи оцінки рівня культури фахівців ресторанного бізнесу

Система показників якості обслуговування споживачів у закладах ресторанного господарства. Якість праці та якість продукції як найвагоміші показники якості обслуговування в закладах ГХ.

Тема 35. Етикет ділової взаємодії

Етико-естетичні принципи спілкування в сучасній управлінській культурі.

Тема 36. Формування культури ділової взаємодії фахівців ресторанної сфери

Сутність моральної проблеми співвідношення цілей і засобів у професійній діяльності. Умови ефективного формування культури ділової взаємодії серед фахівців ГХ.

Тема 37. Роль іміджу у діяльності працівників закладів громадського харчування

Визначення іміджу, аспекти його формування. Зовнішні та внутрішні чинники формування іміджу. Комунікативні властивості іміджу та його класифікація..

Тема 38. Культура ділової поведінки згідно посадових інструкцій в закладах ресторанного господарства

Роль та функції посадових інструкцій. Формальний та неформальний контракти, їх вплив на культуру поведінки працівника закладу ресторанної сфери.

Тема 39. Культура організації і проведення комунікативних заходів в закладах ресторанного господарства

Поняття та види прийомів. Особливості проведення. Етапи підготовки до офіційних прийомів. Техніка спілкування. Комунікативна поведінка, соціальна відстань при проведенні ділових прийомів.

Тема 40. Особливості ділового спілкування та етикету в різних країнах в сфері гостинності

Особливості складання меню. Правила сервіровки столу. Види обслуговування на прийомах. Правила поведінки за столом. Правила вживання певних страв. Dress-code офіційних прийомів

Орієнтовний перелік питань

1. Визначення масового харчування, основні функції.
2. Розкрийте суть галузевої функції масового харчування.
3. Розкрийте суть організаційно-економічної функції масового харчування.
4. Соціальний характер масового харчування, основні складові.
5. Історія виникнення ресторанів.
6. Визначення ресторанного господарства. Господарська діяльність закладів ресторанного господарства.
7. Класифікація закладів ресторанного господарства за видами економічної діяльності.
8. Класифікація закладів ресторанного господарства за торговельною ознакою.
9. Класифікація закладів ресторанного господарства за виробничою ознакою.
10. Класифікація закладів ресторанного господарства за ознакою комплексу продукції та послуг.
11. Основні типи закладів ресторанного господарства, загальна характеристика.
12. Класифікація закладів громадського харчування за класами, основні характеристики.
13. Класифікація закладів громадського харчування за характером контингенту, основні характеристики.
14. Послуги ресторанного господарства, загальні відомості та визначення, їх класифікація за характером.
15. Сутність послуги харчування та її елементи.
16. Послуги з реалізації продукції, основні елементи.
17. Послуги з виготовлення кулінарної продукції, їх складові.
18. Інформативно-консультативні послуги ресторанного господарства, їх складові.

19. Загальні вимоги щодо послуг ресторанного господарства.
20. Визначення ресторану, загальна характеристика.
21. Визначення кафе, загальна характеристика та види.
22. Визначення їдальні, загальна класифікація.
23. Визначення буфету, загальна характеристика.
24. Визначення бару, основні види та їх загальна характеристика.
25. Зали ресторанного закладу, їх види та призначення.
26. Види підсобних приміщень, їх характеристика.
27. Види буфетів, їх основне призначення.
28. Загальні вимоги щодо мийні столового посуду у закладах ресторанного господарства.
29. Додаткові приміщення у закладах ресторанного господарства.
30. Функції та вимоги до меблів у приміщенні ресторанного господарства.
31. Додаткове устаткування для обслуговування споживачів на підприємствах громадського харчування.
32. Основні характеристики фаянсового та порцелянового посуду.
33. Загальний перелік класичного набору тарілок у закладах ресторанного господарства, їх характеристика та призначення.
34. Сучасний посуд у закладах громадського харчування.
35. Загальний перелік класичного набору кришталевого та скляного посуду у закладах ресторанного господарства, їх характеристика та призначення.
36. Види барного посуду, характеристика та призначення.
37. Асортимент металевих посуду, характеристика та призначення.
38. Асортимент столових приборів, характеристика та призначення.
39. Столова білизна, види та призначення.
40. Меню, прейскурант страв та карти вин та напоїв, їх загальна характеристика.
41. Види меню, їх характеристика.
42. Оформлення меню та прейскурантів.
43. Основні етапи підготовки торговельного залу до обслуговування споживачів.
44. Підготовка столового посуду, приборів та столової білизни до обслуговування споживачів.
45. Підготовка персоналу до процесу обслуговування споживачів.
46. Технологія порційної подачі страв.
47. Технологія подачі страв «в обнесення», загальні відомості.
48. Технологія подачі страв «в стіл», загальні відомості.
49. Технологія подачі страв з попереднім порціонуванням, загальні відомості.
50. Правила подачі гарячих закусок.
51. Правила подачі супів та бульйонів.
52. Правила подачі других гарячих страв.
53. Правила подачі солодких страв та фруктів.
54. Правила подачі чаю, кави, шоколаду, какао.
55. Класифікація алкогольних напоїв за основними групами.
56. Слабоалкогольні та безалкогольні напої, основні види.
57. Правила підбору та подачі напоїв до страв.
58. Організація та види банкетів, основна класифікація.
59. Кейтеринг, його види.
60. Організація обслуговування споживачів у місцях масового відпочинку та торгових центрах.
61. Організація обслуговування учасників форумів, нарад, конференцій.
62. Організація обслуговування споживачів на авіатранспорті та аеропортах.
63. Організація обслуговування споживачів на залізничному транспорті та вокзалах.
64. Особливості обслуговування споживачів в закладах ресторанного господарства в системі готельно-туристичного комплексу.

65. Основні групи показників якості продукції, загальна класифікація.
66. Визначення та цілі менеджменту ресторанної сфери.
67. Роль та функції менеджера та/або адміністратора закладу ресторанного господарства.
68. Маркетингові стратегії закладу громадського харчування.
69. План маркетингу та його елементи в закладах ресторанного господарства.
70. Інструменти маркетингових комунікацій в ресторанному бізнесі.
71. Визначення масового харчування, основні функції.
72. Розкрийте суть галузевої функції масового харчування.
73. Розкрийте суть організаційно-економічної функції масового харчування.
74. Соціальний характер масового харчування, основні складові.
75. Історія виникнення ресторанів.
76. Визначення ресторанного господарства. Господарська діяльність закладів ресторанного господарства.
77. Класифікація закладів ресторанного господарства за видами економічної діяльності.
78. Класифікація закладів ресторанного господарства за торговельною ознакою.
79. Класифікація закладів ресторанного господарства за виробничою ознакою.
80. Класифікація закладів ресторанного господарства за ознакою комплексу продукції та послуг.
81. Основні типи закладів ресторанного господарства, загальна характеристика.
82. Класифікація закладів громадського харчування за класами, основні характеристики.
83. Класифікація закладів громадського харчування за характером контингенту, основні характеристики.
84. Послуги ресторанного господарства, загальні відомості та визначення, їх класифікація за характером.
85. Сутність послуги харчування та її елементи.
86. Послуги з реалізації продукції, основні елементи.
87. Послуги з виготовлення кулінарної продукції, їх складові.
88. Інформативно-консультативні послуги ресторанного господарства, їх складові.
89. Загальні вимоги щодо послуг ресторанного господарства.
90. Визначення ресторану, загальна характеристика.
91. Визначення кафе, загальна характеристика та види.
92. Визначення їдальні, загальна класифікація.
93. Визначення буфету, загальна характеристика.
94. Визначення бару, основні види та їх загальна характеристика.
95. Зали ресторанного закладу, їх види та призначення.
96. Види підсобних приміщень, їх характеристика.
97. Види буфетів, їх основне призначення.
98. Загальні вимоги щодо мийні столового посуду у закладах ресторанного господарства.
99. Додаткові приміщення у закладах ресторанного господарства.
100. Функції та вимоги до меблів у приміщенні ресторанного господарства.
101. Додаткове устаткування для обслуговування споживачів на підприємствах громадського харчування.
102. Основні характеристики фаянсового та порцелянового посуду.
103. Загальний перелік класичного набору тарілок у закладах ресторанного господарства, їх характеристика та призначення.
104. Сучасний посуд у закладах громадського харчування.
105. Загальний перелік класичного набору кришталевого та скляного посуду у закладах ресторанного господарства, їх характеристика та призначення.
106. Види барного посуду, характеристика та призначення.
107. Асортимент металевих посуду, характеристика та призначення.
108. Асортимент столових приборів, характеристика та призначення.
109. Столова білизна, види та призначення.

110. Меню, прейскурант страв та карти вин та напоїв, їх загальна характеристика.
111. Види меню, їх характеристика.
112. Оформлення меню та прейскурантів.
113. Основні етапи підготовки торговельного залу до обслуговування споживачів.
114. Підготовка столового посуду, приборів та столової білизни до обслуговування споживачів.
115. Підготовка персоналу до процесу обслуговування споживачів.
116. Технологія порційної подачі страв.
117. Технологія подачі страв «в обнесення», загальні відомості.
118. Технологія подачі страв «в стіл», загальні відомості.
119. Технологія подачі страв з попереднім порціонуванням, загальні відомості.
120. Правила подачі гарячих закусок.
121. Правила подачі супів та бульйонів.
122. Правила подачі других гарячих страв.
123. Правила подачі солодких страв та фруктів.
124. Правила подачі чаю, кави, шоколаду, какао.
125. Класифікація алкогольних напоїв за основними групами.
126. Слабоалкогольні та безалкогольні напої, основні види.
127. Правила підбору та подачі напоїв до страв.
128. Організація та види банкетів, основна класифікація.
129. Кейтеринг, його види.
130. Організація обслуговування споживачів у місцях масового відпочинку та торгових центрах.
131. Організація обслуговування учасників форумів, нарад, конференцій.
132. Організація обслуговування споживачів на авіатранспорті та аеропортах.
133. Організація обслуговування споживачів на залізничному транспорті та вокзалах.
134. Особливості обслуговування споживачів в закладах ресторанного господарства в системі готельно-туристичного комплексу.
135. Визначення якості ресторанної продукції, її властивості.
136. Основні групи показників якості продукції, загальна класифікація.
137. Визначення та цілі менеджменту ресторанної сфери.
138. Основні способи раціоналізації трудових ресурсів у ресторанах.
139. Роль та функції менеджера та/або адміністратора закладу ресторанного господарства.
140. Маркетингові стратегії закладу громадського харчування.
141. План маркетингу та його елементи в закладах ресторанного господарства.
142. Інструменти маркетингових комунікацій в ресторанному бізнесі.

ТЕХНОЛОГІЯ ПРОДУКЦІЇ РЕСТОРАННОГО ГОСПОДАРСТВА

Тема 1. Медико-біологічні та соціально-економічні аспекти харчування людини

Мета і завдання дисципліни, її структура. Розвиток кулінарного мистецтва. Фізіологічні основи харчування. Основні компоненти продуктів харчування: білки, жири, вуглеводи, вітаміни. Властивості харчових продуктів. Концепція раціонального харчування. Соціально-економічні аспекти харчування людини. Альтернативні концепції харчування: редуковане харчування, харчування макробіотиків, вегетаріанське харчування та інші. Загальна характеристика шкільного та дієтичного харчування.

Тема 2. Технологічні принципи виробництва і забезпечення якості кулінарної продукції

Види діяльності закладів ресторанного господарства (ЗРГ). Характеристика виробничо-технологічної діяльності закладів ресторанного господарства. Вимоги до механічної і теплової обробки, технологічного процесу. Основні поняття, терміни й визначення якості

ресторанної продукції. Показники якості продукції ЗРГ: показники призначення, показник надійності, показники технологічності, ергономічні показники, фізіологічні показники, психологічні показники, естетичні показники, показники стандартизації й уніфікації, економічні показники, патентно-правові показники. Організація контролю за якістю продукції. Принципи складання рецептур на продукцію ресторанного господарства. Характеристики нормативної та технологічної документації на продукти харчування.

Тема 3. Класифікація продукції ресторанів

Санітарно-гігієнічні й технологічні принципи, які покладені в основу розподілу продуктів ресторанного господарства. Кулінарна продукція. Кулінарні напівфабрикати. Готова кулінарна продукція. Борошняні кондитерські та булочні вироби. Асортимент холодних й гарячих закусок. Класифікація супів і соусів, що готують на підприємствах ресторанного господарства. Класифікація солодких страв і напоїв. Асортимент кулінарних виробів. Охолоджені страви та сфера їхнього застосування при організації харчування населення. Асортимент тістечок і тортів, що виготовляють у кондитерських цехах підприємств ресторанного господарства.

Тема 4. Технологія кулінарної продукції з сировини рослинного походження
Технологія страв з овочів, грибів і картоплі. Характеристика сировини. Загальні правила приготування. Виробництво гарячих закусок, страв і гарнірів. Страви із запечених овочів і грибів. Гарніри з картоплі та овочів сучасного ресторану. Вимоги до якості страв. Технологія страв з круп, бобових та макаронних виробів. Характеристика сировини. Механічна та теплова кулінарна обробка. Страви із круп. Страви на основі каш.

Тема 5. Технологія кулінарної продукції з сировини тваринного походження
Технологія кулінарної продукції з яєць, яєчних продуктів та сиру. Вимоги до якості сировини. Загальні правила приготування. Технологія кулінарної продукції з м'яса та субпродуктів. Характеристика сировини. Механічна та гідромеханічна обробка м'яса. Загальні правила приготування. Технологія страв із м'яса птиці, пернатої дичини та кролика. Вимоги до якості сировини. Механічна обробка м'яса птиці. Загальні правила приготування. Технологія страв з риби, нерибних морепродуктів. Вимоги до якості сировини. Механічна та гідромеханічна обробка риби. Загальні правила приготування.

Тема 6. Основи технології кулінарної продукції

Основи технології соусів. Класифікація соусів. Соуси, що випускаються харчовою промисловістю. Основи технології супів. Супи заправні. Супи-пюре. Супи молочні. Супи прозорі. Солодкі супи. Основи технології холодних страв і закусок. Гарніри та соуси до холодних страв. Основи технології солодких страв. Вимоги до якості солодких страв. Технологія гарячих і прохолодних напоїв. Гарячі напої. Холодні напої.

Тема 7. Технологія виробництва борошняних і кондитерських виробів

Технологічні вимоги до якості основної сировини. Асортимент борошняних страв. Асортимент борошняних кулінарних виробів. Технологія борошняних і кондитерських виробів. Види напівфабрикатів для кондитерських виробів. Технології оформлення тортів. Технологія оздоблювальних напівфабрикатів.

Тема 8. Декорування страв

Декорування страв як стадія технологічного процесу виробництва кулінарної продукції. Санітарно-гігієнічні вимоги до декорування страв. Виробничо-технологічні вимоги до декорування страв. Естетичні вимоги до декорування страв. Гармонія в оформленні продукції ЗРГ. Значення посуду в декоруванні страв.

Тема 9. Способи і прийоми теплової кулінарної обробки продуктів

Способи і прийоми теплової кулінарної обробки при поверхневому нагріванні продуктів. Тривалість теплової обробки. Основні способи теплової кулінарної обробки. Температура теплопередавального середовища. Варіння продуктів у рідкому середовищі. Варіння продуктів у середовищі вологої насиченої пари. Смаження у напівфритюрі. Спосіб теплової кулінарної обробки з використанням інфрачервоного випромінювання. ІЧ-нагрівання. Спосіб теплової кулінарної обробки продуктів об'ємним нагріванням. НВЧ-апарати. Загальні рекомендації. Нові й комбіновані способи теплової кулінарної обробки. Соте. Деглясування. Папільйот. Фламбірування.

Тема 10. Зміна білкових речовин при тепловій кулінарній обробці продуктів

Поняття про денатурацію білків. Фактори, що викликають денатурацію білків. Вторинні процеси. Наслідки денатурації білків. Білки та їхнє перетворення при тепловій кулінарній обробці. Різновиди сполучних тканин. Колаген. Здатність глютену перетворюватись на желе. Зміна біологічної цінності та засвоюваності білків при тепловій кулінарній обробці харчових продуктів. Харчова цінність білків.

Тема 11. Зміна жирів при тепловій кулінарній обробці продуктів

Жири як складні суміші. Склад жирів. Граничні і неграничні кислоти. Тваринні і рослинні жири. Найважливіші фізичні показники. Зміна жирів при варінні харчових продуктів. Температура плавлення різних жирів. Жир, що виділяється з продукту. Вплив інтенсивного кипіння. Зміна жирів в умовах смаження харчових продуктів. Температура димоутворення жирів. Періодичне смаження у фритюрі. Контакт жиру з киснем повітря. Руйнування пігментів жиру. Вплив теплової кулінарної обробки на харчову цінність жирів. Фактори визначення харчової цінності жирів.

Тема 12. Зміна вмісту вітамінів на різних стадіях виробничого процесу

Фактори, що обумовлюють руйнування вітамінів при кулінарній обробці продуктів. Водорозчинні вітаміни. Вплив кисню на харчові продукти. Окислювання вітаміну С. Зміна вмісту водорозчинних вітамінів при зберіганні харчових продуктів. Поділ продуктів рослинного походження за вмістом вітаміну С. Зміна вмісту водорозчинних вітамінів при механічній кулінарній обробці плодів і овочів. Вплив теплової кулінарної обробки на водорозчинні вітаміни. Зміна вмісту жиророзчинних вітамінів при механічній і тепловій кулінарній обробці продуктів.

Тема 13. Зміна кольору продуктів при тепловій кулінарній обробці

Зміна природного забарвлення рослинних і тваринних харчових продуктів при їхній кулінарній обробці. Реакція з металами. Зміна забарвлення буряка. Колір продуктів, обумовлений каротиноїдами. Зміна кольору овочів і плодів із зеленим забарвленням. Зміна кольору м'яса при технологічній обробці. Утворення нового забарвлення. Меланоїдиноутворення. Зміна кольору молока внаслідок карамелізації і меланоїдиноутворення. Зміна кольору яєць у результаті утворення сірчистого заліза. Використання харчових барвників. Шафран, сафлор, кармін та ін.

Тема 14. Зміна складових компонентів харчових продуктів при зберіганні на підприємствах ресторанного господарства

Зберігання як стадія виробничого процесу на підприємствах ресторанного господарства. Харчові продукти як багатокомпонентні системи. Процеси, що протікають у харчових продуктах. Визначення граничних термінів зберігання. Умови та режими зберігання продуктів, що швидко псуються. Санітарні правила. Умови та режими зберігання плодів, овочів, ягід і зелені. Режими зберігання свіжих плодів та овочів. Зелені овочі. Умови та режими зберігання сипучих продуктів. Зміни якості продуктів рослинного походження.

Випаровування води тканинами плодів і овочів. Втрати аскорбінової кислоти. Зміна складових компонентів продуктів тваринного походження при зберіганні.

Тема 15. Молекулярні технології в закладах ресторанного господарства

Молекулярна технологія реальність. Внесок Ніколаса Курті та Ерве Тіса у розвиток – молекулярної гастрономії. Термін «молекулярна гастрономія». Альтернативні терміни. Визначення терміну «молекулярна гастрономія». Страви, створені за молекулярними технологіями. Найвідоміших шеф-кухарів молекулярної гастрономії. Кращі молекулярні ресторани світу. Переваги для закладів ресторанного господарства при впровадженні молекулярних технологій. Завдання молекулярної гастрономії та перспективні напрямки розвитку. Принципи молекулярної гастрономії.

Тема 16. Способи та методи молекулярних технологій, які використовуються в закладах ресторанного господарства

Суть методу «бульбашки за допомогою повітряного насоса». Мета використання у молекулярних технологіях ресторанної продукції ксантанової камеді. Переваги освітлення бульйону з використанням желатину, у порівнянні з традиційним методом освітлення. Характеристика желатину як добавки, що використовується у харчовій промисловості та молекулярних технологіях ресторанної продукції. Властивості агар-агару для створення молекулярних спагеті. Послідовність приготування спагеті з агар-агару. Використання мальтодекстринів у харчових технологіях. Перетворення рідини з високим вмістом жиру у порошки. Суть Spherification техніки приготування хрустких листків із фруктів та овочів. Карбонізування фруктів. Відмінність двох способів карбонізації. Рекомендації щодо подачі карбонізованих фруктів. Диспергування ароматів «парами» сухого льоду.

Тема 17. Методи молекулярних технологій, які використовуються в закладах ресторанного господарства

Принцип створення зникаючих прозорих равіолей. Матеріали та обладнання для реалізації методу «зникаючих прозорих равіолей». Харчові інгредієнти для наповнення страв, приготованих методом «зникаючих прозорих равіолей». Переваги використання «EasyGreen» для вирощування мікрозелені та пророщування паростків у закладах ресторанного господарства. Основні відмінності між мікрозеленню та паростками. Суть процесу екстрагування та його традиційних методів. Переваги настоювання з «ISI Whip» для закладів ресторанного господарства. Сучасне обладнання для екстрагування за низьких температур. Ароматизацію ресторанної продукції з випарником «Volcano». Сучасні способи подавання страв з випарником «Volcano». Принцип дії «холодної сковорідки» Anti-Griddle.

Тема 18. Сучасна міксологія

Визначення поняття «молекулярна міксологія». Основні етапи розвитку молекулярної міксології. Переваги та недоліки впровадження молекулярної міксології у закладах ресторанного господарства. Харчові добавки, що використовуються у молекулярній міксології. Приклади молекулярних коктейлів. Коктейль у крижаній сфері. Метод отримання коктейлів-сфер. Принцип створення шаруватих коктейлів. Загущувачі для коктейлів-желе та рекомендації щодо їх застосування. Особливості подачі молекулярних коктейлів.

Тема 19. Капсулювання (сферифікація) як метод молекулярної гастрономії

Визначення сферифікації як методу молекулярної гастрономії. Технології ресторанної продукції з використанням сферифікації. Класифікацію видів сферифікації. Їх переваги та недоліки. Етапи виконання базової техніки методу основної сферифікації. Штучна ікра з використанням методу сферифікації. Техніка сферифікації, що дозволяє отримувати сфери

подовженого терміну зберігання. Переваги етапу заморожування у техніці зворотної сферифікації. Параметри виготовлення «ідеальної» сфери. Харчові добавки для проведення сферифікації, їх технологічні функції. Спеціальне обладнання для реалізації техніки сферифікації. Переваги для вітчизняних закладів ресторанного господарства від впровадження сферифікації.

Тема 20. Низькотемпературні методи обробки сировини (SOUS VIDE)

Основні етапи розвитку «Sous Vide» технології. Суть «Sous Vide» технології. Харчові продукти з використанням «Sous Vide» технології. Основні етапи приготування за «Sous Vide» технологією. Основні переваги та недоліки низькотемпературного кулінарного оброблення у вакуумі. Подовження терміну придатності напівфабрикатів. Рекомендації щодо температурного режиму та тривалості приготування для різних харчових продуктів. Спеціальне устаткування для «Sous Vide» технології. Устаткування для закладів ресторанного господарства невеликої потужності. Альтернатива вакуумному пакуванню. «Sous Vide» технологія з точки зору безпеки для здоров'я споживачів.

Тема 21. Обробка овочів і грибів

Класифікація свіжих овочів. Характеристика та обробка бульбоплодів та коренеплодів. Характеристика та обробка капустяних та цибулевих овочів. Характеристика й обробка салатношпинатних, пряних і десертних овочів. Характеристика й обробка плодових овочів. Підготовка овочів для фарширування. Форми нарізання овочів та їх кулінарне використання. Характеристика й обробка консервованих овочів. Характеристика та обробка грибів.

Тема 22. Обробка риби і нерибних морепродуктів

Хімічний склад і харчова цінність риби. Класифікація риби. Технологічний процес обробки риби з кістковим скелетом. Обробка риби з хрящовим скелетом. Обробка лускатої та безлускатої риби. Обробка риби для фарширування та приготування рибних напівфабрикатів. Рибні харчові відходи. Обробка нерибних морепродуктів.

Тема 23. Обробка м'яса і м'ясних продуктів

Хімічний склад і харчова цінність м'яса. Тканини м'яса. Класифікація м'яса. Кулінарне розбирання й обвалювання яловичої туші. Кулінарне розбирання та обвалювання свинячої, баранячої й телячої туш. Обробка тушок поросят, кроликів і диких тварин. Приготування м'ясних напівфабрикатів. Напівфабрикати із січеної натуральної та котлетної маси. Обробка субпродуктів і кісток.

Тема 24. Обробка сільськогосподарської птиці та дичини

Значення птиці в харчуванні людини. Класифікація птиці. Вимоги до якості сировини. Терміни зберігання мороженого м'яса птиці і кроликів. Обробка сільськогосподарської птиці і дичини та субпродуктів. Напівфабрикати із птиці та дичини, вимоги до якості й терміни зберігання напівфабрикатів.

Тема 25. Перші страви

Асортимент і технологія заправних супів. Підготовка компонентів. Борщі, щі, розсольники, капустняки, супи картопляні, юшки з макаронними виробами, солянки. Асортимент і технологія супів-пюре. Загальна схема приготування. Біски, велюте, креми. Прозорі бульйони та гарніри до них. Гарніри із круп і борошняних виробів. Супи прозорі. Молочні супи. Холодні супи. Солодкі супи. Технологія супів закордонної кухні. Температура подавання гарячих і холодних супів.

Тема 26. Технологія соусів

Соуси і напівфабрикати для їхнього приготування. Класифікація соусів і напівфабрикати для їхнього приготування. Варіння бульйонів. Пасерування борошна. Гарячі соуси. Соуси на бульйонах. Молочні, сметанні, яєчно-масляні соуси. Холодні соуси. Соуси на олії, на оцті. Заправи на олії. Соуси, що випускаються харчовою промисловістю. Нові напрямки в технології соусів. Соуси на основі овочевих соків та пюре. Соуси на основі фруктів і ягід. Приготовлені з використання м'ясного сочка. Десертні та інші соуси.

Тема 27. Страви й гарніри з крупів, бобових і макаронних виробів

Значення в харчуванні страв і гарнірів із круп, бобових і макаронних виробів. Підготовка крупів, бобових і макаронних виробів до варіння. Зміни, які відбуваються під час варіння. Страви з круп. Плови. В'язкі каші. Рідкі каші. Розсипчасті каші. Страви на основі каш. Запиканки, крупеники, пудинги. Страви з бобових. Страви з макаронних виробів. Гарніри із круп, бобових, макаронних виробів у сучасному ресторані.

Тема 28. Страви та гарніри з картоплі, овочів і грибів

Технологія страв з овочів, грибів і картоплі. Характеристика сировини. Загальні правила приготування. Гарячі страви. Виробництво гарячих закусок, страв і гарнірів. Страви із запечених овочів і грибів. Гарніри з картоплі та овочів сучасного ресторану. Значення страв і гарнірів з овочів у харчуванні людини. Процеси, що відбуваються в овочах під час теплової кулінарної обробки. Страви та гарніри з варених овочів. Страви та гарніри із припущених та з тушкованих овочів і грибів. Страви та гарніри зі смажених овочів. Вимоги до якості страв.

Тема 29. Страви з риби

Значення рибних страв у харчуванні, їхня класифікація. Процеси, що відбуваються в рибі при тепловій кулінарній обробці. Кулінарна продукція з риби. Асортимент закусок і страв. Варіння риби. Страви з вареної риби. Припускання риби. Тушкування риби. Страви з припущеної та тушованої риби. Страви із смаженої та запеченої риби. Страви із рибної січеної натуральної та котлетної маси. Нерибні морепродукти, раки і краби. Страви з нерибних морепродуктів.

Тема 30. Гарячі страви з м'яса і субпродуктів

Значення м'ясних страв у харчуванні. Процеси, що відбуваються в м'ясі під час теплової обробки. Відварні м'ясні страви і м'ясні продукти. Смажені м'ясні страви і м'ясні продукти. Тушковане м'ясо і м'ясні продукти. Характерні риси для страв із тушованого м'яса. Гуляш, рагу, азу та ін. М'ясо шпиговане. Страви з натурального січеного м'яса та із котлетної маси. Запечені м'ясні страви і м'ясні продукти. Технологічні особливості. Температура готовності. Застосування пом'якшувачів для підвищення якості м'ясних кулінарних виробів. Страви із субпродуктів. Критерії якості страв.

Тема 31. Страви із сільськогосподарської птиці, дичини та кролів

Технологія приготування гарячих страв і гарячих закусок. Асортимент страв. Варені й припущені страви з птиці, дичини, кролів. Смажені страви з птиці, дичини, кролів. Втрати маси при смаженні. Тушковані страви з птиці, кролів. Жульєн, кнелі, суфле із птиці. Фарші для фаршированих страв із сільськогосподарської птиці, дичини та кролів. Котлети биточки і інші вироби із січеного м'яса.

Тема 32. Страви з яєць та сиру

Будова, хімічний склад і харчова цінність яєць. Страви з яєць. Варені яйця. Способи подавання яєць пашот. Різновиди яєць, зварених без шкарлупи. Яєчні натуральні та з додатковими продуктами. Натуральні, фаршировані і змішані омлети. Драчени.

Технологія приготування. Будова, хімічний склад і харчова цінність сиру. Вимоги до якості сировини. Продукти для приготування страв, передбачені рецептурою. Приготування холодних та гарячих страв із сиру. Сирні запіканки, сирники, пудинги та інші страви із сиру.

Тема 33. Закуси та холодні страви

Характеристика й підготовка продуктів для приготування холодних страв і закусок. Особливості подавання закусок на підприємствах ресторанного господарства. Бутерброди. Салати й вінегрети. Холодні страви та закуски з овочів і грибів. Холодні страви й закуски з риби, рибопродуктів і нерибних продуктів морського промислу. Холодні страви і закуски з яєць. Холодні страви і закуски з м'яса, м'ясопродуктів і птиці. Гарніри та соуси до холодних страв і закусок.

Тема 34. Солодкі страви

Асортимент і технологія солодких страв. Свіжі та швидкозаморожені плоди і ягоди. Фруктові салати. Компоти. Технологічна схема приготування компотів. Желеподібні солодкі страви. Киселі. Желе, муси, самбуки, креми. Заморожені солодкі страви. М'яке морозиво. Гарячі солодкі страви. Страви з яблук. Пудинги. Солодкі соуси та сиропи. Вимоги до якості солодких страв.

Тема 35. Гарячі та прохолодні напої

Гарячі напої. Чай. Кава. Какао й шоколад. Холодні напої. Плодово-ягідні прохолодні напої. Морси. Безалкогольні коктейлі і крішони. Молочні прохолодні напої. Квас.

Тема 36. Страви і вироби з борошна

Технологічні вимоги до якості основної сировини. Асортимент борошняних страв. Асортимент борошняних кулінарних виробів. Технологія борошняних і кондитерських виробів. Види напівфабрикатів для кондитерських виробів. Технології оформлення тортів. Технологія оздоблювальних напівфабрикатів. Значення виробів із тіста. Класифікація тіста. Процеси, що відбуваються у дріжджовому тісті. Сировина, її властивості та підготовка до виробництва. Технологія страв з борошна. Технологія борошняних кулінарних виробів. Борошняні гарніри. Нові види напівфабрикатів для кондитерських виробів.

Орієнтовний перелік питань

1. Класифікація свіжих овочів. Характеристика та обробка бульбоплодів та коренеплодів.
2. Характеристика та обробка капустяних та цибулевих овочів.
3. Характеристика й обробка салатно-шпинатних, прямих і десертних овочів.
4. Характеристика й обробка плодових овочів.
5. Підготовка овочів для фаршування. Форми нарізання овочів та їх кулінарне використання.
6. Характеристика й обробка консервованих овочів.
7. Характеристика та обробка грибів.
8. Хімічний склад і харчова цінність риби. Класифікація риби.
9. Технологічний процес обробки риби з кістковим скелетом. Обробка риби з хрящовим скелетом.
10. Обробка лускатої та безлускатої риби.
11. Обробка риби для фаршування та приготування рибних напівфабрикатів. Рибні харчові відходи.

12. Обробка нерибних морепродуктів.
13. Хімічний склад і харчова цінність м'яса. Тканини м'яса.
14. Класифікація м'яса.
15. Кулінарне розбирання й обвалювання яловичої туші.
16. Кулінарне розбирання та обвалювання свинячої, баранячої й телячої туш. Обробка тушок поросят, кроликів і диких тварин.
17. Приготування м'ясних напівфабрикатів. Напівфабрикати із січеної натуральної та котлетної маси.
18. Обробка субпродуктів і кісток.
19. Значення птиці в харчуванні людини. Класифікація птиці.
20. Обробка сільськогосподарської птиці і дичини та субпродуктів.
21. Напівфабрикати із птиці та дичини, вимоги до якості й терміни зберігання напівфабрикатів.
22. Асортимент і технологія заправних супів.
23. Асортимент і технологія супів-пюре.
24. Прозорі бульйони та гарніри до них. Молочні супи.
25. Холодні супи.
26. Солодкі супи.
27. Технологія супів закордонної кухні.
28. Соуси і напівфабрикати для їхнього приготування.
29. Соуси, що випускаються харчовою промисловістю.
30. Нові напрямки в технології соусів.
31. Значення в харчуванні страв і гарнірів із крупів, бобових і макаронних виробів.
32. Підготовка крупів, бобових і макаронних виробів до варіння. Зміни, які відбуваються під час варіння.
33. Каші.
34. Страви із каш.
35. Страви з бобових.
36. Страви з макаронних виробів.
37. Значення страв і гарнірів з овочів у харчуванні людини. Процеси, що відбуваються в овочах під час теплової кулінарної обробки.
38. Страви та гарніри з варених овочів.
39. Страви та гарніри із припущених та з тушкованих овочів і грибів.
40. Страви та гарніри зі смажених овочів.
41. Страви із запечених овочів і грибів.
42. Значення рибних страв у харчуванні, їхня класифікація. Процеси, що відбуваються в рибі при тепловій кулінарній обробці.
43. Страви з вареної риби.
44. Страви з припущеної та тушованої риби.
45. Страви зі смаженої та запеченої риби.
46. Страви із рибної січеної натуральної та котлетної маси.
47. Страви з нерибних морепродуктів.
48. Значення м'ясних страв у харчуванні. Процеси, що відбуваються в м'ясі під час теплової обробки.
49. Відварні м'ясні страви.
50. Смажені м'ясні страви.
51. Тушковані м'ясні страви.
52. Страви з натурального січеного м'яса та із котлетної маси.
53. Запечені м'ясні страви. Страви із субпродуктів.
54. Варені й припущені страви з птиці, дичини, кролів.
55. Смажені страви з птиці, дичини, кролів.
56. Тушковані страви з птиці, кролів.

57. Будова, хімічний склад і харчова цінність яєць.
58. Страви з яєць.
59. Приготування холодних та гарячих страв із сиру.
60. Характеристика й підготовка продуктів для приготування холодних страв і закусок.
61. Особливості подавання закусок на підприємствах ресторанного господарства.
62. Салати.
63. Страви та закуски з овочів і грибів.
64. Рибні страви і закуски.
65. М'ясні страви й закуски.
66. Свіжі та швидкозаморожені плоди і ягоди.
67. Компоти.
68. Желеподібні солодкі страви.
69. Заморожені солодкі страви.
70. Гарячі солодкі страви.
71. Солодкі соуси та сиропи.
72. Гарячі напої.
73. Холодні напої.
74. Значення виробів із тіста. Класифікація тіста. Процеси, що відбуваються у дріжджовому тісті.
75. Сировина для виробів з тіста, її властивості та підготовка до виробництва.
76. Страви з борошна.
77. Борошняні кулінарні вироби. Борошняні гарніри.
78. Нові види напівфабрикатів для кондитерських виробів.
79. Мета і завдання дисципліни «Технологія продукції ресторанного господарства».
80. Розвиток кулінарного мистецтва.
81. Соціально-економічні аспекти харчування.
82. Фізіологічні основи харчування.
83. Основний компонентний склад та властивості продуктів харчування.
84. Концепція раціонального харчування.
85. Альтернативні концепції харчування.
86. Характеристика шкільного та дитячого харчування.
87. Характеристика дієтичного харчування.
88. Класифікація підприємств ресторанного господарства.
89. Поняття технології та технологічних процесів.
90. Стадії технологічного процесу виробництва продукції в ЗРГ.
91. Вимоги до механічної і теплової обробки, технологічного процесу.
92. Основні поняття, терміни й визначення якості ресторанної продукції.
93. Законодавча база регулювання якості КП. Керівні і нормативні документи, що регламентують роботу ЗРГ (ухвали, розпорядження, накази).
94. Показники якості продукції ЗРГ.
95. Принцип економічної зацікавленості працівників і якість продукції.
96. Контроль за якістю продукції на підприємствах ресторанного господарства.
97. Технологічні та санітарно-технологічні харчові лабораторії.
98. Органолептичний контроль якості продукції.
99. Принципи складання рецептур на продукцію ЗРГ.
100. Характеристика нормативної та технологічної документації на продукти харчування.
101. Кулінарна продукція.
102. Борошняні кондитерські та булочні вироби.
103. Охолоджена та швидкозаморожена продукція.
104. Овочі, гриби та картопля як сировина для виготовлення продукції ресторанного господарства.
105. Технологія страв з овочів, грибів та картоплі.

- 106.Крупи, бобові та макаронні вироби як сировина для виготовлення продукції ресторанного господарства.
- 107.Механічна кулінарна обробка круп, бобових і макаронних виробів.
- 108.Теплова кулінарна обробка круп, бобових і макаронних виробів.
- 109.Технологія страв із круп.
- 110.Технологія страв на основі каш.
- 111.Технологія кулінарної продукції з яєць , яєчних продуктів та кисломолочного сиру.
- 112.М'ясо та субпродукти як сировина для виготовлення продукції ресторанного господарства.
- 113.Механічна та гідромеханічна обробка м'яса.
- 114.Асортимент і характеристика напівфабрикатів з м'яса.
- 115.Правила теплової кулінарної обробки напівфабрикатів з м'яса. Виготовлення готової кулінарної продукції.
- 116.М'ясо птиці, пернатої дичини та кролика як сировина для виготовлення продукції ресторанного господарства.
- 117.Технологія страв із м'яса птиці, пернатої дичини та кролика.
- 118.Технологія напівфабрикатів з риби і нерибних морепродуктів.
- 119.Технологія страв і кулінарної продукції з риби, нерибних морепродуктів та ракоподібних.
- 120.Основи технології соусів.
- 121.Основи технології супів.
- 122.Основи технології холодних страв і закусок.
- 123.Основи технології солодких страв.
- 124.Технологія гарячих і прохолодних напоїв.
- 125.Технологія борошняних і кондитерських виробів.
- 126.Технологія оздоблювальних напівфабрикатів.
- 127.Санітарно-гігієнічні та виробничо-технологічні вимоги до декорування страв.
- 128.Естетичні вимоги до декорування страв.
- 129.Способи і прийоми теплової кулінарної обробки при поверхневому нагріванні.
- 130.Спосіб теплової кулінарної обробки з використанням інфрачервоного випромінювання.
- 131.Спосіб теплової кулінарної обробки продуктів об'ємним нагріванням.
- 132.Нові й комбіновані способи теплової кулінарної обробки.
- 133.Поняття про денатурацію білків.
- 134.Білки та їхні перетворення при тепловій кулінарній обробці.
- 135.Зміна біологічної цінності та засвоюваності білків при тепловій кулінарній обробці харчових продуктів.
- 136.Склад, будова та властивості жирів харчових продуктів.
- 137.Зміна жирів при варінні харчових продуктів.
- 138.Зміна жирів в умовах смаження харчових продуктів.
- 139.Вплив теплової кулінарної обробки на харчову цінність жирів.
- 140.Фактори, що обумовлюють руйнування вітамінів при кулінарній обробці продуктів.
- 141.Зміна вмісту водорозчинних вітамінів при зберіганні харчових продуктів.
- 142.Зміна вмісту водорозчинних вітамінів при механічній кулінарній обробці плодів і овочів.
- 143.Вплив теплової кулінарної обробки на водорозчинні вітаміни.
- 144.Зміна вмісту жиророзчинних вітамінів при механічній і тепловій кулінарній обробці продуктів.
- 145.Зміна природного забарвлення рослинних і тваринних харчових продуктів при їхній кулінарній обробці.
- 146.Утворення нового забарвлення.
- 147.Використання харчових барвників.

- 148.Зберігання як стадія виробничого процесу на підприємствах РГ.
- 149.Умови та режим зберігання продуктів, що швидко псуються.
- 150.Умови та режим зберігання плодів, овочів, ягід і зелені.
- 151.Умови та режим зберігання сипучих продуктів.
- 152.Зміна якості продуктів рослинного походження при зберіганні.
- 153.Зміна складових компонентів продуктів тваринного походження при зберіганні.
- 154.Історичні аспекти розвитку та формування молекулярної гастрономії.
- 155.Основні напрями, завдання та принципи молекулярних технологій продукції РГ.
- 156.Бульбашки за допомогою повітряного насосу.
- 157.Метод желатинової фільтрації - фільтроване желатинове консоме.
- 158.Спагеті з агар-агару.
- 159.Отримання порошку з рідин з високим вмістом жиру.
- 160.Croquantier техніка приготування хрустких листків із фруктів та овочів.
- 161.Карбонізовані шипучі фрукти.
- 162.Диспергування аромату з сухим льодом «пара».
- 163.Метод зникаючих прозорих равіолей.
- 164.Метод вирощування мікрозелені і паростків з Easy Way.
- 165.Метод швидкого екстрагування (настоювання) з ISI Whip.
- 166.Метод випаровування: ароматизації страв чистим ароматичним паром (або ароматизованим повітрям).
- 167.Метод «холодна сковорідка» Anti-Griddle.
- 168.Особливості розвитку молекулярної міксології.
- 169.Завдання та напрями молекулярної міксології.
- 170.Недоліки молекулярної міксології.
- 171.Різновиди молекулярних коктейлів.
- 172.Стан і перспективи розвитку інноваційного методу кулінарної обробки продукції РГ.
- 173.Види сферифікації.
- 174.Властивості харчових добавок як інгредієнтів у молекулярних технологіях.
- 175.Лабораторне устаткування.
- 176.Історичні аспекти розвитку та сутність «Sous Vide» технології
- 177.Переваги та недоліки «Sous Vide» технології.
178. Види «Sous Vide» технології .
- 179.Температурні режими пастеризації для різних видів сировини.
- 180.Обладнання для «Sous Vide» технології. Безпека «Sous Vide» технології.

СТРУКТУРА ЕКЗАМЕНАЦІЙНОГО БІЛЕТУ

Кожен екзаменаційний білет складається з 25 тестових завдань теоретичного і практичного характеру. Питання формуються шляхом автоматичного відбору з переліку завдань з кожної навчальної дисципліни, винесеної для складання фахового вступного випробування. Екзаменаційні білети містять питання приблизно однакового рівня складності та є рівнозначними.

КРИТЕРІЇ ОЦІНЮВАННЯ, СТРУКТУРА ОЦІНКИ, ПОРЯДОК ОЦІНЮВАННЯ ПІДГОТОВЛЕНOSTІ ВСТУПНИКІВ

Фахове вступне випробування на здобуття ОС «магістр» оцінюється за шкалою від 100 до 200 балів. Відповідно до структури екзаменаційного білета, кожна правильна відповідь оцінюється у 4,8 бали, максимальна кількість балів за правильні відповіді – 120 (25 завдань по 4,8 бали за правильну відповідь).

Бал за фаховий іспит (із можливих 200) = $80 + x$, де x – кількість балів, які отримав вступник за виконання завдань тесту. Вступник, який набрав менше 100 балів із вступного випробування, отримує оцінку «не склав».

РЕКОМЕНДОВАНА ЛІТЕРАТУРА

РЕГІОНАЛЬНА СОЦІАЛЬНО-ЕКОНОМІЧНА ГЕОГРАФІЯ КРАЇН СВІТУ ТА ТУРИСТИЧНІ РЕГІОНИ

Основна література

1. Атлас економічна і соціальна географія світу: 10-11 клас. К.: ДНВП «Картографія», 2016. 53 с.
2. Безуглий. В.В. Регіональна економічна та соціальна географія світу / В.В. Безуглий, С.В. Козинець. К. : Вид-во «Академія», 2003.
3. Бейдик О.О. Географія. Для вступників до вищих навчальних закладів / О.О. Бейдик, М.М. Падун. К. : Либідь, 2002. 304 с.
4. Вишневська О.О., Парфіненко А.Ю., Сідоров В.І. Туристичне країнознавство: підручник / О. О. Вишневська, А. Ю. Парфіненко, В. І. Сідоров. Х. : ХНУ імені В. Н. Каразіна, 2011. 594 с.
5. Голіков А. П. Економіка зарубіжних країн : навч. посіб. / А.П. Голіков, О.Г. Дейнека, Л.О. Позднякова, П.О. Черномаз. К. : Центр учбової літератури, 2008. 463 с.
6. Головченко В. Країнознавство: Азія, Африка, Латинська Америка, Австралія і Океанія : навч. посіб. / В. Головченко, О. Кравчук К. : Нічлава, 2006. 336 с.
7. Ігнат'єв П. М. Країнознавство. Країни Азії : навч. посіб. / П.М. Ігнат'єв– 2-е вид. Чернівці : Книги – ХХІ, 2006. 423 с.
8. Економіка зарубіжних країн : підручник / А.С. Філіпенко, В.А. Вергун, І.В. Бураківський. К. : Либідь, 1996.
9. Економічна і соціальна географія світу. 10 клас : Атлас. К. : НВП «Картографія», 2011. 48 с.
10. Кузишин А. В. Міжнародний туризм : навч. посібник / А. В. Кузишин. Тернопіль : Вектор, 2016. 204 с.
11. Мальська М.П. Країнознавство: теорія та практика : підручник / М.П. Мальська, Н.В. Антонюк, Ю.С. Занько, Н.М. Ганич. К. : Центр учбової літератури, 2012. 528 с.
12. Масляк П. О. Країнознавство : підручник / П.О. Масляк. К. : Знання, 2007. – 292 с.
13. Розвиток продуктивних сил і регіональна економіка [Текст] : підручник / Н. Е. Аванесова; Харків. нац. ун-т буд-ва та архітектури. Харків : Щедра садиба плюс, 2015. 223 с.
14. Соціально-економічна географія світу / за ред. С.П. Кузика. Тернопіль, 1998.
15. Стафійчук В. І., Малиновська О. Ю. Туристичне країнознавство: туристичні ресурси світу: Європа, Азія, Австралія та Океанія : навч. посіб. / В.І. Стафійчук, О.Ю. Малиновська. – К. : Альтпрес. 2009. 427 с.
16. Туристичне країнознавство: країни лідери туризму: Навч. посіб. / Під ред.: О. О. Любіцевої. К. : Альт-прес, 2008. 436 с.
17. Яценко Б. П. Країнознавство: основи теорії : навч. посіб. / Б. П. Яценко, В. К. Бабарицька. К. : Либідь, 2009. 312 с.
18. Юрківський В.М. Країни світу / В.М. Юрківський. К. : Либідь, 1999.
19. Юрківський В.М. Регіональна економічна і соціальна географія. Зарубіжні країни. К. : Либідь, 2000.
20. Шаблій О.І. Основи загальної суспільної географії. Львів : Видавн. центр ЛНУ імені Івана Франка, 2003.

Інформаційні ресурси в мережі Інтернет

- 31.Офіційний сайт Світового банку. Режим доступу: www.worldbank.org
- 32.Офіційний сайт Світової Торгівельної Організації. Режим доступу: www.wto.org
- 33.Офіційний сайт Комісії ООН з промислового розвитку ЮНІДО. Режим доступу: www.unido.org
- 34.Офіційний сайт корпорації British Petroleum (статистика з енергетики – Statistical Review of World Energy). Режим доступу: www.bp.com

- 35.Офіційний сайт OICA (International Organization of Motor Vehicle Manufacturers) – статистика з машинобудування. Режим доступу: www.oica.net
- 36.Офіційний сайт Всесвітньої організації World Steel Association (статистика з чорної металургії). Режим доступу: www.worldsteel.org
- 37.Офіційний сайт FAO (статистика з сільського господарства – Food and Agricultural Organization of the United Nations). Режим доступу: www.fao.org
- 38.Офіційний сайт компанії CNN. Режим доступу: www.money.cnn.com
- 39.Офіційний сайт ЦРУ США (статистика за країнами World Factbook). Режим доступу: www.cia.gov
- 40.Офіційний сайт Організації економічного співробітництва і розвитку (Organisation for Economic Cooperation and Development). Режим доступу: www.oecd.org
- 41.Офіційний сайт консалтингової компанії «Влант» (статистика по світовому господарству). Режим доступу: <http://www.vlant-consult.ru/projects/materials/>
- 42.Сайт регіональної статистики. Режим доступу: www.world-gazetteer.com
- 44.Країни світу. Режим доступу: www.world-countries.org.ua
- 45.Країни світу. Режим доступу: www.allcountries.org.ua
- 46.Країни світу. Режим доступу: www.strani.ru

СУЧАСНІ РІЗНОВИДИ ТУРИЗМУ

Основна література

1. «Про внесення змін до Закону України «Про туризм»: Закон України // Туристичний вісник. 2004. №1.
2. Агафонова Л. Г. Туризм, готельний та ресторанний бізнес: ціноутворення, конкуренція, державне регулювання : навч. посіб. / Л. Г. Агафонова, О. Є. Агафонова. К. : Знання України, 2002. 358 с.
3. Алієва-Барановська В. М., Дахно І. І. Міжнародний туризм: навч. посібник-довідник. – К. : «Центр учбової літератури», 2012. 344 с.
4. Бабарицька В. К. Менеджмент туризму. Туроперейтинг. Понятійно-термінологічні основи, сервісне забезпечення тур продукту : навч. посіб. / В. К. Бабарицька, О. Ю. Малиновська. – Вид. 2-ге, перероб. та допов. К. : Альтерпрес, 2008. 230 с.
5. Бейдик О.О. Словник-довідник з географії туризму, рекреації та рекреаційної географії. К. : Палітра, 1997. 130 с.
6. Волошин О., Капрук І., Малинович Л., Сварник М. Сільський відпочинок для неповносправних: посібник. Львів : Ліга-Прес. 2011. 232 с.
7. Гафіяк М. І. Лижний туризм / М. І. Гафіяк, Л. М. Войнов. К. : Здоров'я, 1977. 68 с.
8. Грабовський Ю. А. Спортивний туризм : навч. посіб. / Ю. А. Грабовський, О. В. Скалій, Т. В. Скалій. Тернопіль : Навчальна книга-Богдан, 2009. 301 с.
9. Дмитрук О. Ю., Дмитрук С. В. Екотуризм: навчальний посібник. К.: Альтерпрес, 2009. – 358 с.
10. Дмитрук О. Ю. Спортивно-оздоровчий туризм : навч. посіб. / О. Ю. Дмитрук, Ю. В. Щур. – 2- вид., перероб. та допов. – Київ : Альтерпрес, 2008. 280 с.
11. Дублянський В. М. Спелеотуризм / В. М. Дублянський. К. : Здоров'я, 1973. 72 с.
12. Дубович І. А. Країнознавчий словник-довідник. – 5-те. вид., перероб. і доп. К. : Знання, 2008. 839 с.
13. Кляп М. П., Шандор Ф. Ф. Сучасні різновиди туризму: навч. посібник. К. : Знання, 2011. 334 с.
14. Любіцева О.О. Туризмознавство: вступ до фаху: підручник / О.О. Любіцева, В.К. Бабарицька. К. : Видавничо-поліграфічний центр «Київський університет», 2008. 335 с.
15. Мальська М. П., Худо В. В. Туристичний бізнес: теорія та практика. : навч. посіб. К. : Центр учбової л-ри, 2007. 424 с.
16. Організація туризму: підручник / І.М. Писаревський, С.О. Погасій, М.М. Покоloodна та ін.; за ред. І.М. Писаревського. Х. : ХНАМГ, 2008. 541 с.

17. Рутинський М. Й., Зінько Ю. В. Зелений туризм. К. : Знання, 2008. 271 с.
18. Рутинський М. Й. Замковий туризм в Україні : навч. посіб. / М. Й. Рутинський. К. : ЦУЛ, 2007. 431 с.
19. Смолій В. А., Федорченко В. К., Цибух В. І. Енциклопедичний словник-довідник з туризму / Передмова В. М. Литвина. К. : Видавничий Дім «Слово», 2006. 372 с.

Допоміжна література

20. Сокол Т.Г. Основи туризмознавства: навч. посіб. К. : Ред Лайн, 1999. 77 с.
21. Сокол Т. Г. Основи туристичної діяльності: Підручник. К. : Грамота, 2006. 264 с.
22. Устименко Л. М. Основи туризмознавства: Навчальний посібник. К. : Альтерпрес, 2009. 320 с.
23. Федорченко В.К., Мініч І. М. Туристський словник-довідник. К., 2000.
24. Філіпов З. І. Спортивний туризм. Організація і методика спортивно-туристичної роботи: навч. посіб. Дрогобич : Коло, 2010. 344 с.

Інформаційні ресурси в мережі Інтернет

25. Види туризму – зібрання електронних носіїв [Електронний ресурс] – Режим доступу: <http://tourlib.net/vidy.htm>
26. Всесвітня туристична організація. [Електронний ресурс] – Режим доступу: <http://www2.unwto.org/en>
27. Українська асоціація екологічного туризму. [Електронний ресурс] – Режим доступу: <http://uaeta.org>

МЕНЕДЖМЕНТ ГОТЕЛЬНО-РЕСТОРАННОГО ГОСПОДАРСТВА

Основна література:

1. Андренко І. Б. Менеджмент готельно-ресторанного господарства: підручник / І. Б. Андренко, О. М. Кравець, І. М. Писаревський; Харк. нац. ун-т міськ. госп-ва ім. О. М. Бекетова. Х. : ХНУМГ, 2014. 431 с.
2. Діденко В. М. Менеджмент: Підручник / В. М. Діденко. – К.: Кондор, 2008. – 584 с.
3. Кудла Н. Є. Менеджмент туристичного підприємства: підручник / Н. Є Кудла. Київ: Знання, 2012. 343 с.
4. Моргулець О. Б. Менеджмент у сфері послуг. Навч. посіб. К.: Центр учбової літератури, 2012. 384 с.
5. Назарчук Т. В. Менеджмент організацій [Текст]: Навчальний посібник. / Т. В. Назарчук, О. М. Косіюк. К.: «Центр учбової літератури», 2015. 560 с.
6. Нечаюк Л. І. Готельно-ресторанний бізнес: менеджмент: Навчальний посібник / Л. І. Нечаюк, Н. О. Телеш. К.: Центр навчальної літератури, 2003. 348 с.
7. Основи менеджменту: підручник / За ред. А. А. Мазараки. – Харків: Фоліо, 2014. – 846 с.
8. Основи менеджменту: Навчальний посібник / Укладач В. О. Кравченко. Одеса: Атлант, 2012 р. 211 с.
9. Осовська Г. В. Основи менеджменту. Навчальний посібник / Г. В. Осовська, О. А. Осовський. К.: "Кондор", 2006. 664 с.
10. Ткаченко О. П. Менеджмент підприємств ресторанного господарства [текст] : Навч. пос. / О. П. Ткаченко, С. С. Ткачова; Харк. держ. університет харчування та торгівлі. Х. : ХДУХТ, 2009. 200 с.
11. Шатун В.Т. Основи менеджменту: Навчальний посібник. Миколаїв: Вид-во МДГУ ім. Петра Могили, 2006. 376 с.

Допоміжна література:

1. Бабчинська О. І. Самоменеджмент як складова професійного розвитку персоналу [Електронний ресурс] / О. І. Бабчинська, А. К. Мідляр // Ефективна економіка. № 9. 2016. Режим доступу: <http://www.economy.nayka.com.ua/?op=1&z=5151>
2. Балабанова Л. В. Управління персоналом. Підручник / Л. В. Балабанова, О. В. Сардак. К.: Центр учбової літератури, 2011. 468 с.

3. Батюк Б. Б. Партиципативний менеджмент як один з методів прийняття управлінських рішень / Б. Б. Батюк, О. Я. Батюк // Науковий вісник ЛНУВМБТ імені С.З. Гжицького. 2010. Том 12. № 2 (44). Частина 5. С. 3-7.
4. Берницька Д. Стратегічний аналіз зовнішнього середовища підприємства методом pest/step аналізу / Д. Берницька // Економічний аналіз. 2012. Вип. 11., Част. 2. С. 41-45.
5. Гладунський В. Н. Адміністративні методи менеджменту, правила і закони логіки / В. Н. Гладунський, Г. І. Берегова // Вісник Університету банківської справи Національного банку України. 2013. № 1. С. 97-101.
6. Гладунський В. Н. Психолого-педагогічні методи менеджменту як важливий чинник підвищення ефективності управління персоналом / В. Н. Гладунський, К. В. Буяр // Вісник Університету банківської справи Національного банку України – 2013. Вип. 2 (17). С. 263-267.
7. Гончар Л. О. Особливості використання сучасних методів управління змінами у сфері готельно-ресторанного бізнесу [Електронний ресурс] / Л. О. Гончар, І. О. Єфіменко // Ефективна економіка. № 10.2015. Режим доступу: <http://www.economy.nayka.com.ua/?op=1&z=621>
8. Гончар М. Ф. Діагностування систем стрес-менеджменту на підприємствах / М. Ф. Гончар // Причорноморські економічні студії. 2017. Вип. 22. С. 87-91.
9. Гончар М. Ф. Стрес-менеджмент на підприємстві: характеристика та способи вирішення із застосуванням коучингу / М. Ф. Гончар, Х. В. Кабан // Вісник Національного університету "Львівська політехніка". 2012. № 727: Менеджмент та підприємництво в Україні: етапи становлення і проблеми розвитку. С. 28–32.
10. Дідур К.М. Сучасні методи оцінки персоналу [Електронний ресурс] / К. М. Дідур // Ефективна економіка. № 11. 2011. Режим доступу: <http://www.economy.nayka.com.ua/?op=1&z=776>
11. Домбик О. М. Організація внутрішнього контролю на підприємствах готельно-ресторанного бізнесу: теоретико-практичний аспект / О. М. Домбик // Науковий вісник НЛТУ України. 2016. Вип. 262. С. 47-53.
12. Дрогомирецька М. І. Становлення і розвиток принципів менеджменту та їхня роль у діяльності сучасних організацій / М. І. Дрогомирецька // Економічні науки. Серія "Економіка та менеджмент": Збірник наукових праць. Луцький національний технічний університет. Випуск 9 (34). Частина 1. Луцьк, 2012. С. 95-103.
13. Захарова С. Г. Аналіз впливу факторів зовнішнього середовища на розвиток готельно-ресторанного господарства України / С. Г. Захарова // Наукові праці [Чорноморського державного університету імені Петра Могили комплексу "Києво-Могилянська академія"]. Серія : Державне управління. - 2015. Т. 263, Вип. 252. С. 78-83.
14. Іващенко В. Самоменеджмент та його роль у досягненні цілей людини / В. Іващенко // Витоки педагогічної майстерності. 2016. Випуск 18. С. 141-146.
15. Кабаченко М. О. Система оплати праці: проблемні питання / М. О. Кабаченко // Право та інновації. 2015. № 2. С. 109-114.
16. Козак К. Б. Структура трудового потенціалу персоналу харчових підприємств / К. Б. Козак, І. Марушевська, А. Гостева // Економіка харчової промисловості. 2011. № 3. С. 36-40.
17. Копотієнко Т. Ю. Внутрішній аудит в управлінні витратами підприємств ресторанного господарства / Т. Ю. Копотієнко // Вісник Національного університету "Львівська політехніка". Менеджмент та підприємництво в Україні: етапи становлення і проблеми розвитку. 2014. № 797. С. 242-247.
18. Кубарева В. С. Методологічні аспекти визначення місії та цілей підприємств / В. С. Кубарева В. С. // Вісник Хмельницького національного університету. 2013. № 3. Т. 2. С. 224-227.
19. Кузьмін О. Є. Стреси як об'єкт менеджменту: сутність, класифікація та фактори формування / О. Є. Кузьмін, М. Ф. Гончар // Бізнес Інформ. 2017. № 3. С. 413-418.

20. Кулакова С. Ю. Управління процесом рекрутингу на підприємствах в сучасних умовах [Електронний ресурс] / С. Ю. Кулакова, В. В. Копейкіна, О. М. Зотова // Ефективна економіка. № 1. 2018. Режим доступу: <http://www.economy.nayka.com.ua/?op=1&z=6054>
21. Ноджак Л. С. Інтегрований підхід до менеджменту ЗЕД: сутність та складові елементи / Л. С. Ноджак, О. О. Лебедева // Вісник Національного університету "Львівська політехніка". 2007. № 606: Менеджмент та підприємництво в Україні: етапи становлення і проблеми розвитку. С. 69–76.
22. Матюшенко О. І. Життєвий цикл підприємства: сутність, моделі, оцінка / О. І. Матюшенко // Проблеми економіки. 2010. № 4. С. 82-91.
23. Остап'юк Н. А. Внутрішній контроль суб'єктів ресторанного бізнесу: філософія діяльності? / Н. А. Остап'юк // Економіка: реалії часу. №1(23). 2016. С. 162-166.
24. Павленчик Н. Соціально-економічні засади менеджменту готельно-ресторанного бізнесу / Н. Павленчик // Економіко-соціальні відносини в галузі фізичної культури та сфери обслуговування : матеріали Міжнар. наук.-практ. конф. Львів, 2017. С. 67-70.
25. Писаревський І. М. Менеджмент організацій: Навчальний посібник / Писаревський І. М., Нохріна Л. А., Познякова О. В. Харків: ХНАМГ, 2008. 133 с.
26. Полтавська В. О. Матеріальне стимулювання персоналу підприємств готельного господарства на основі компетентнісного підходу / В. О. Полтавська // Інвестиції: практика та досвід. 2015. № 1. С. 67-72.
27. Пушкар З. М. Кадровий менеджмент: Навчальний посібник / З. М. Пушкар, Б. Т. Пушкар. Тернопіль: Осадця Ю.В., 2017. 210 с.
28. Раїнчук І. В. Особливості маркетингової політики в діяльності закладів ресторанного господарства / І. В. Раїнчук // Сучасні наукові дослідження і розробки, м. Полтава, 21 листопада 2016 р. Том 2. С. 30-33.
29. Расулова А. М. Сучасні маркетингові комунікації в управлінні підприємствами ресторанного бізнесу / А. М. Расулова // Інноваційна економіка. 2015.4 [59]. С. 215-220.
30. Рудінська О. В. Сучасна структура та ефективність методів менеджменту / О. В. Рудінська, Н. І. Ленська // Ринкова економіка: сучасна теорія і практика управління. – Том 15. 2016. Вип. 2 (33). С. 105-122.
31. Саченко С. І. Особливості внутрішнього аудиту реалізації послуг готельного господарства / С.І. Саченко, В. М. Панасюк, О. М. Черешнюк // Економіка і суспільство. 2017. Вип.10. С. 803-809.
32. Сорока І. А. Взаємозв'язок стресу з конфліктами в колективі організації / І. А. Сорока // Правничий вісник Університету "КРОК". 2012. Вип. 13. С. 250-255.
33. Стецюк П. А. Концептуальні основи управління ризикозахищеністю підприємства / П. А. Стецюк, О. Є. Гудзь // Економіка АПК. 2014. № 11. С. 61-68.
34. Філатова Л. С. Теоретичні аспекти теорій лідерства крізь призму ефективного лідерства / Л. С. Філатова, Л. В. Новохацька // Економіка: реалії часу. 2014. № 3. С. 64-69.
35. Федотова Т. А. Ефективна організація робочих місць на підприємствах / Т. А. Федотова, Д. О. Колеченко // Глобальні та національні проблеми економіки. 2016. Випуск 10. С. 716-719.
36. Форми та системи оплати праці [Електронний ресурс] / редактор Вороная Н., податкові експерти Білова Н., Чернишова Н. // Податки та бухгалтерський облік. 2016. № 50. Режим доступу: <https://i.factor.ua/ukr/journals/nibu/2016/june/issue-50/article-18968.html>
37. Школа І.М. Менеджмент туризму: підручник / І. М. Школа, О. П. Корольчук. Чернівці: Книги-XXI, 2011. 464 с.
38. Шорохов В. Особливості еволюції організаційних структур управління підприємством / В. Шорохов // Ефективність державного управління. 2015. Вип. 44. С. 48-57.
- Язіна В. А. Аналіз впливу факторів зовнішнього середовища на розвиток готельно-ресторанного господарства України / В. А. Язіна // Глобальні та національні проблеми економіки. 2015. Вип. 88. С. 299-303.

ОРГАНІЗАЦІЯ ГОТЕЛЬНОГО ГОСПОДАРСТВА

Основна література

1. Байлик С. І. Організація готельного господарства/ С. І. Байлик, І.М. Писаревський; Харків. нац. ун-т міськ. госп-ва ім. О. М. Бекетова. Харків : ХНУМГ ім. О. М. Бекетова, 2015. 329 с.
2. Банько В.К. Будівлі, споруди та обладнання туристських комплексів : навч. посіб. 2-ге вид., перероб. та доп./ В.К. Банько. Д. : Акор, 2008. 328 с
3. Бойко М.Г. Організація готельного господарства: підручник/ М.Г. Бойко, Л.М.Гопкало. -К.: Київ. нац. торг.-екон. ун-т, 2006. 494 с
4. Бойко М. Г. Готельна справа: електронний підручник/ МГ Бойко К.: КНТЕУ, 2015.
5. Бойко М., Супрунова Є. Холістичний маркетинг на підприємствах готельного господарства / М. Бойко, Є. Супрунова - Вісник КНТЕУ, №1 2013, С. 55-64.
6. Бекетова О.М. Організація готельного господарства/ О. М. Бекетова.
7. Мальська М. П. Туристичний бізнес: теорія та практика : підручник для ВНЗ / М. П. Мальська, В. В. Худо ; Міністерство освіти і науки України ; Львівський національний університет імені Івана Франка. К.: Центр учбової літератури, 2012. 365 с.
8. Мальська М.П., Пандяк І.Г., Занько Ю.С. Організація готельного обслуговування: Підручник / М. П. Мальська, І. Г. Пандяк, Ю. С. Занько. К. : Знання, 2011. 366 с.
9. Роглев Х.И. Основи готельного менеджменту: навч. посіб./ Х.И.Роглев. К. : Кондор, 2005. 408 с.
10. Сокол Т.Г. Організація обслуговування в готелях і туристичних комплексах/ Т.Г.Сокол. - К. : Альтерпрес, 2009. 447 с.
11. Туризм і готельне господарство: підручник/ О.А. Агєєва, Д.Н. Акуленок, Н.М. Васильєв, Ю.Л. Васянін, М.А. Жукова. - М. : Екмос, 2004. 400 с
12. Уніфіковані технології готельних послуг: навч. посіб./ за ред. В.К. Федорченка, Л.Г.Лук'янова, Т.Т. Дорошенко, І.М. Мініч. К. : Вища шк., 2001. 368с.
13. Управління сучасним готельним комплексом : навч. посіб./ Г.Б. Мунін, А.О. Змійов, Г.О. Зінов'єв та ін.; за ред. С.І. Дорогунцова. К. : Ліра-К, 2005. 520 с.

Допоміжна література

1. Агафонова Л.Г., Агафонова О.Є. Туризм, готельний та ресторанний бізнес: ціноутворення, конкуренція, державне регулювання: Навч. посібник для студ. вищ. навч. закл./Київський ун-т туризму, економіки і права. К.: Знання України, 2002. 360 с.
2. Апонін В.В., Олексин І.І., Шутовська Н.О., Футало Т.В. Організація і технологія надання послуг. Навч. посібник за редакцією професора В.В. Апоніна. К.: Видавничий центр "Академія", 2006. 311 с.
3. Банько В.Г. Будівлі, споруди, обладнання туристських комплексів та їх експлуатація/ Навчальний посібник. К.: Центр інформаційних технологій. 2006. 292 с.
4. Бакеренко Н. П. Особливості діяльності підприємств готельної індустрії [Електронний ресурс] / Н. П. Бакеренко // Науковий вісник НЛТУ України. 2013. Вип. 23.15. С. 168-176. Режим доступу: http://nbuv.gov.ua/j-pdf/nvnltu_2013_23.15_30.pdf
5. Білик Е.В.Сучасна енциклопедія етикету: 1000 правил і корисних порад.-Донецьк: ТОВ ВКФ "БАО", 2005.
6. Бойцова М., Піроженко О. Усе про облік та організацію готельного бізнесу. Харків: Фактор, 2005. 232 с.
7. Бочелюк В.Й., Бочелюк В.В. Дозвіллезнавство. Навчальний посібник. К.: Центр навчальної літератури, 2006. 208 с.
8. Довідник нормативних документів у сфері охорони праці, пожежної безпеки, гігієни праці та соціального страхування від нещасних випадків. ПП "РК" "Вектор". Київ 2009. 244 с.

9. Дядечко Л.П. Економіка туристичного бізнесу: Навч. посібник. К.: Центр учбової літератури, 2007. 224 с.
10. Закон України "Про внесення змін до Закону України "Про туризм" від 18 листопада 2003 р. № 1282-IV // Нормативно-правові акти України з питань туризму. К.; Атака, 2004. С. 3-29.
11. Лук'янова Л.Г., Дорошенко Т.Т., Муніч І.М, Уніфіковані технології готельних послуг/ За ред. проф. В.К. Федорченка. К.: Вища школа, 2001. 237 с.
12. Нечаюк Л.І., Нечаюк Н.Н. Готельно-ресторанний бізнес: менеджмент. Навчальний посібник. К.: Центр навчальної літератури, 2006. 346 с.
13. Радевич-Винницький Я. Етикет і культура спілкування: Навч. осіб.-2-е вид., перероб. І доп. К.: Знання, 2006.
14. Роглев Х.И. Основи готельного менеджменту: Навч. посіб. К.: Кондор, 2005. 408 с.
15. Роглев Х.Й., Маркелов В.М. Організація обслуговування в готельних комплексах. К.: КУТЕП, 2004. 174 с.
16. Ткаченко Т.І., Гаврилук СП. Економіка готельного господарства і туризму / Навч. посіб. К.: КНТЕУ, 2005. 179 с.
17. Уніфіковані технології готельних послуг: Навч. посібник/ За ред. В.К.Федорченка. К.: Вища шк., 2001. 327 с.
18. Управління сучасним готельним комплексом: Навч. посіб./ За ред. члена-кор. НАН України, д.е.н. проф. Дорогунцова СІ. К.: Ліра-К, 2005. 520 с.
19. Федорченко В.К., Дьорова Т.А. Історія туризму в Україні. К.: Вища школа, 2002. 195 с.
20. Цивільний кодекс України: Офіційний текст/ Міністерство юстиції України. К.: Юрінком Інтер, 2004. 464 с.
21. Чорненька Н.В. Організація туристичної індустрії: Навчальний посібник. К.: Атака, 2006.
22. Шаповал М.І. Основи стандартизації, управління якістю і сертифікації: Підручник. 3-є вид., перероб. і доп.- К.: Вид-во Європ. Ун-ту, 2002.

Інформаційні ресурси

1. Сайт Державного комітету статистики України. [Електронний ресурс] – Режим доступу: <http://www.ukrstat.gov.ua>
2. Сайт Державної служби туризму і курортів. [Електронний ресурс] – Режим доступу: <http://www.tourism.gov.ua>
3. Tourism Highligts. [Електронний ресурс] – Режим доступу: <http://www.unwto.org>

ОРГАНІЗАЦІЯ РЕСТОРАННОГО ГОСПОДАРСТВА

Основні законодавчі та нормативно-правові акти

1. ДСТУ 3862-99 «Громадянське харчування, терміни та визначення».
2. ДСТУ 4281:2004 «Заклади ресторанного господарства. Класифікація».
3. Правила роботи закладів (підприємств) громадянського харчування (наказ міністерства економіки з питань Європейської інтеграції України від 27.07.2002 р. №219).
4. ДСТУ ISO 9000-2001 «Системи управління якістю. Основні положення».
5. Про затвердження Правил роздрібної торгівлі алкогольними напоями : постанова Кабінету Міністрів України від 30.07.1996 р. № 854 [Електронний ресурс]. – Режим доступу : <http://zakon1.rada.gov.ua/laws/show/854-96-%D0%BF>.
6. Про захист прав споживачів : Закон України від 12.05.1991 р. № 1024XII [Електронний ресурс]. – Режим доступу: <http://zakon0.rada.gov.ua/laws/show/1023-12>.
7. Про забезпечення санітарного та епідемічного благополуччя населення : Закон України від 24.02.1994 р. № 4004-XII [Електронний ресурс]. – Режим доступу : <http://zakon4.rada.gov.ua/laws/show/4004-12>.
8. Про затвердження Інструкції про Книгу відгуків і пропозицій на підприємствах роздрібної торгівлі та у закладах ресторанного господарства : наказ Міністерства

зовнішніх економічних зв'язків і торгівлі України від 24.06.1996 р. № 349 [Електронний ресурс]. – Режим доступу : <http://zakon2.rada.gov.ua/laws/show/z0336-96>

9. Про затвердження методичних рекомендацій щодо забезпечення якості та безпеки товарів і послуг підприємств ресторанного господарства : наказ Міністерства економіки України від 22.07.2008 р. № 295 [Електронний ресурс]. – Режим доступу : http://uazakon.com/documents/date_e3/pg_gtcrog.htm

Основна література

1. Архіпов В.В. Організація ресторанного господарства: Навчальний посібник К.: Центр учбової літератури, 2007. 280 с.
2. Архіпов В.В. Івникова А.В. Ресторанна справа: Асортимент, технологія і управління якістю продукції в сучасному ресторані Навчальний посібник. К.: Фірма «ІНКОС», Центр навчальної літератури, 2007. 382 с.
3. Архіпов В.В., Русавська В.А. Організація обслуговування в закладах ресторанного господарства. К: Центр учбової літератури, 2009. 340 с.
4. П'ятницька Н.О. Організація обслуговування у підприємствах ресторанного господарства. К.: КНТУ, 2005. 632 с.
5. Зубар Н.М., Григорак М.Ю. Логістика в ресторанному господарстві: Навчальний посібник. К.: Центр учбової літератури, 2010. 312 с.
6. Сало Я.М. Ресторанна справа: організація обслуговування населення на підприємствах харчування. Львів, в-во Афіша. 2004.
7. Довідник бармена, Львів, Бібліос, 2000.
8. Бабюк А.В. Безпека харчування: сучасні проблеми. Чернівці, в-во Книги ХХІ ст., 2005. 455 с.
9. Збірник нормативних документів державного регулювання у сфері бізнесу / Уклад.: О.І.Черевко, Л.П. Малюк, Г.В. Дейниченко. Харків: «Фавор ЛТД», 2003.
10. Бутенко О. П. Аналіз ринку ресторанного господарства України та перспективи його розвитку / О. П. Бутенко, І. В. Дядюшкіна // Економічний простір. 2013. № 74. С. 73-81.
11. Вікіпедія : вільна енциклопедія [Електронний ресурс] : [Веб-сайт]. -Електронні дані. - Режим доступу : <http://uk.wikipedia.org/>
12. Гаталяк О. М. Ретроспективний аналіз розвитку закладів ресторанного господарства / О. М. Гаталяк, Н. М. Ганич // Вісник Львівського університету. 2013. № 43, Ч. 2. С. 153-161.
13. Ткаченко Н. М. Товарні втрати в закладах ресторанного бізнесу: Обліково-правовий аспект / Н. М. Ткаченко, А. Л. Цюцяк // Наукові праці. 2011. № 40. С. 150-156.
14. Ткачова С. С. Ресторанний бізнес: основні етапи становлення та розвитку / С. С. Ткачова // Економічна стратегія і перспективи розвитку сфери торгівлі та послуг. 2011. № 2. С. 510-519.
15. Трайно В. М. Тенденції ринку послуг ресторанного господарства / В. М. Трайно // Економічний аналіз. 2010. №5. С. 360-363.

Допоміжна література

1. Акопій В.В. Організація і технологія надання послуг. К.: Академія, 2006. 312 с.
2. Литвиненко Т.С. Особливості організації дипломатичних прийомів К.: КНТЕУ, 2005.
3. Малюк Л.П., Полстяная Н.В., Кононенко Т.П., Усіна А.І. Організація роботи бармена. Навчальний посібник, Харків: ХДАТОХ, 2002. 214 с.
4. Food around the world: A Cultural Perspective. Margaret McWilliams and Holly Helner, California State University, Los Angeles, 2003. 359с.
5. Школа І. М. та ін. Менеджмент туристичної індустрії: Навчальний посібник. Чернівці: ЧТЕІ – КНЕУ, 2003. 662 с.

ТЕХНОЛОГІЯ ПРОДУКЦІЇ РЕСТОРАННОГО ГОСПОДАРСТВА

Основна література

1. Архіпов В.В., Іванникова Т.В., Архіпова А.В. Ресторанна справа : Асортимент, технологія і управління якістю продукції в сучасному ресторані. Навчальний посібник.- К.:Фірма «ІНКОС», Центр навчальної літератури, 2007. 382с.
2. ДСТУ 3862-99. Громадське харчування. Терміни та визначення: Гос. стандарт України. К., 2000. 17 с.
3. Захарчук В.Г., Т. А. Кунділовська, Г. Є. Гайдукович Технологія продукції ресторанного господарства: навчальний посібник. Одеса: ОНЕУ, Атлант ВОІ СОІУ, 2016 р. 479 с.
4. Мазаракі А.А., Пересічний М.І., Зубар Н.М., Кутєпова Р.Г. Кулінарне мистецтво: правила змагань. К.: КНТЕУ, 2003. 98 с.
5. Новікова О. В. Технологія приготування їжі: українська кухня : навч. посіб. / О. В. Новікова, Л. Д. Льовшина, В. Михайлов. – Харків : Світ книг, 2016. 697 с..
6. Технологія приготування їжі з основами товаровознавства продовольчих товарів: підручник для проф.техн. навч. закл. / В.С. Доцяк. К.: Наш час, 2014. 400 с.
7. Шумило Г.І. Технологія приготування їжі. К.: Кондор, 2003. 505 с.
8. Збірник рецептур національних страв та кулінарних виробів / О.В. Шалимінов, Т.П. Дяченко, Л.О. Кравченко та ін. Х.: Фактор, 2002. – 752 с.
9. Пересічний М.І. Виробництво овочевих страв із використанням молекулярної гастрономії / М.І. Пересічний, І.Г. Дмитрик // Вісник ДонНУЕТ. 2009. № 1 (41). С. 61. 17.
10. Пересічний, М. І. Харчування людини і сучасне довкілля: теорія і практика: монографія / М. І. Пересічний. К.: КНТЕУ, 2003. 526 с.
11. Пивоварова О.П. Дослідження стану води та вологоутримувальної здатності структурованих систем на основі альгінату натрію / О.П. Пивоварова, Є.П. Пивоваров // Зб. наук. пр. Харк. держ. ун-ту. харчування та торгівлі. 2009. –Вип. № 2 (10). С. 170-177.
12. Ростовський В.С. Барна справа: підручник / В.С. Ростовський, С.М. Шамаян. – К.: ЦУЛ, 2009. 398 с.