

## ПРОГРАМОВІ ВИМОГИ ДЛЯ ПІДГОТОВКИ ДО КОМПЛЕКСНОГО ЕКЗАМЕНУ

### «ОСНОВИ ОРГАНІЗАЦІЇ ГОТЕЛЬНО-РЕСТОРАННОГО ГОСПОДАРСТВА»

1. Визначте основні етапи розвитку світової готельної справи. Поясніть походження термінів «гостинність», «індустрія гостинності».
2. Поясніть передумови виникнення підприємств для тимчасового проживання. Назвіть і охарактеризуйте найстаріші засоби розміщення.
3. Розкажіть про типізацію засобів розміщення
4. Розкрийте основні класифікаційні ознаки, що впливають на тип готелю.
5. Охарактеризуйте наступні засоби розміщення: апарт-готель, караванінг, бунгало, глемпінг та кемпінг.
6. Охарактеризуйте наступні засоби розміщення: ротель, флотель, флайтель, ботель та акватель.
7. Охарактеризуйте наступні засоби розміщення: круїзний лайнер, флотель, ботель та акватель.
8. Класифікація готелів за рівнем сервісу: фізичний, соціальний та емоційний комфорт.
9. Розкажіть про системи класифікації засобів розміщення у світі.
10. Розкажіть про систему класифікації засобів розміщення в Україні.
11. Порівняйте за системою «зіркової» класифікації готелі категорій 2 і 3 «зірки».
12. Порівняйте за системою «зіркової» класифікації готелі категорій 1 і 4 «зірки».
13. Порівняйте за системою «зіркової» класифікації готелі категорій 2 і 5 «зірок».
14. Порівняйте за системою «зіркової» класифікації готелі категорій 3 і 5 «зірок».
15. Порівняйте за системою «зіркової» класифікації готелі категорій 4 і 5 «зірок».
16. Порівняйте за системою «зіркової» класифікації готелі категорій 3 і 4 «зірки».
17. Порівняйте за системою «зіркової» класифікації готелі категорій 1 і 3 «зірки».
18. Розкажіть про стандарти сервісу готелів.
19. Дайте характеристику поняття «готельний продукт».
20. Розкажіть про роботу Front office готелю: служба прийому та розміщення.
21. Розкажіть про роботу Front office готелю: служба обслуговування – сервісна служба.
22. Дайте характеристику організації роботи служби бронювання готелю.
23. Дайте характеристику організації роботи відділу продажу в готелі.
24. Дайте характеристику організації роботи служби Housekeeping в готелі.
25. Охарактеризуйте основні типи номерів готелю за розміром та складом.
26. Охарактеризуйте типи закладів ресторанного бізнесу згідно з ДСТУ 4281: 2004 «Заклади ресторанного господарства».
27. Охарактеризуйте сучасні міжнародні формати закладів ресторанного бізнесу.
28. Дайте характеристику організації роботи служби Food & Beverage в готелі.
29. Дайте характеристику організації роботи служби RoomService в готелі.
30. Розкажіть про типи меню в готельних ресторанах.
31. Розкажіть про організацію роботи конференц-сервісу в готелях.

## ТА ГОТЕЛЬНО-РЕСТОРАННОГО БІЗНЕСУ»

1. Туристична послуга як економічна категорія.
2. Вплив туризму на економіку країни.
3. Суб'єкти підприємницької діяльності в туризмі.
4. Основні показники туристської діяльності країни.
5. Основні показники туристичного підприємства.
6. Сутність туристського потоку, показники, що його характеризують.
7. Поняття ємності туристського ринку.
8. Попит та пропозиція на ринку туристських послуг.
9. Поняття прибутку туристського підприємства.
10. Поняття мінімального та цільового прибутку туристського підприємства.
11. Сутність еластичності попиту.
12. Пропозиція туристських підприємств (якісні та кількісні параметри).
13. Сутність та методика розрахунку показника точки беззбитковості.
14. Виробнича програма підприємства готельного господарства, основні показники.
15. Виробнича програма закладів ресторанного господарства, основні показники виробничої програми.
16. Сутність і роль доходу підприємств туризму.
17. Поняття та оцінка фінансової міцності підприємств туризму.
18. Маржинальний прибуток туристичного підприємства – сутність та методика розрахунку.
19. Процес формування реалізаційної ціни туру туроператором та турагентом.
20. Сутність процесу ціноутворення, основні етапи ціноутворення.
21. Ціна «брутто» і ціна «нетто» на туристичний продукт.
22. Зміст та класифікація витрат, що відносяться до собівартості туристських послуг.
23. Класифікація витрат діяльності готелю.
24. Визначення собівартості готельної послуги.
25. Етапи процесу ціноутворення в готельному господарстві.
26. Функції ціни.
27. Сутність та методика розрахунку прибутку туристичного оператора.
28. Поняття рентабельності розробленого турпродукту.
29. Поняття терміну окупності авансованого капіталу.
30. Рух грошових коштів на підприємстві туристичного бізнесу.

## «ТЕХНОЛОГІЯ ПРОДУКЦІЇ РЕСТОРАННОГО ГОСПОДАРСТВА»

1. Охарактеризувати особливості технологічного процесу виробництва продукції ресторанного господарства. Дати визначення поняттю «сировина», «напівфабрикат», «страва».
2. Охарактеризувати механічну і гідромеханічну обробку сировини та продуктів, що застосовуються при приготуванні кулінарних напівфабрикатів.
3. Охарактеризувати технологічну лінію по виробництву напівфабрикатів з овочів – бульбоплодів, коренеплодів.
4. Охарактеризувати види нарізання овочів та вказати їх застосування у кулінарії.
5. Охарактеризувати технологічний процес механічної кулінарної обробки лускатої риби (з кістковим скелетом).
6. Охарактеризувати технологічний процес механічної кулінарної обробки риби з хрящовим скелетом.
7. Вказати асортимент та охарактеризувати виробництво напівфабрикатів з риби.
8. Вказати асортимент напівфабрикатів та охарактеризувати виробництво рибної натуральної січеної та котлетної мас.
9. Вказати види і класифікацію м'яса. Охарактеризувати технологічний процес обробки м'яса.
10. Вказати асортимент та охарактеризувати виробництво напівфабрикатів із яловичини, баранини, телятини, свинини.
11. Вказати асортимент та охарактеризувати виробництво напівфабрикатів з м'ясної натуральної січеної та м'ясної котлетної мас.
12. Вказати асортимент та охарактеризувати виробництво напівфабрикатів з птиці.
13. Охарактеризувати основні способи теплової обробки продуктів: варіння та смаження.
14. Охарактеризувати комбіновані та допоміжні способи теплової обробки продуктів.
15. Вказати асортимент та технологію приготування бульйонів прозорих. Запропонувати гарніри до прозорих супів.
16. Вказати асортимент та технологію приготування борщів. Особливості подачі.
17. Вказати асортимент та технологію приготування розсольників. Особливості подачі.
18. Вказати асортимент та технологію приготування солянок. Особливості подачі.
19. Вказати асортимент та технологію приготування молочних, холодних, солодких супів.
20. Вказати асортимент та технологію приготування соусів із червоною борошняною пасеровкою. Запропонувати соуси до відповідних страв.
21. Вказати асортимент та технологію приготування соусів із білою борошняною пасеровкою. Запропонувати соуси до відповідних страв.
22. Вказати асортимент та технологію приготування соусів яєчно-масляних. Запропонувати соуси до відповідних страв.

23. Вказати асортимент та технологію приготування страв та гарнірів з овочів.
24. Вказати асортимент та технологію приготування страв та гарнірів з круп.
25. Вказати асортимент та технологію приготування страв та гарнірів з бобових.
26. Вказати асортимент та технологію приготування страв та гарнірів з макаронних виробів.
27. Вказати асортимент та технологію приготування страв із вареної риби. Запропонувати соуси та охарактеризувати особливості подавання.
28. Вказати асортимент та технологію приготування страв із смаженої риби. Запропонувати соуси та охарактеризувати особливості подавання.
29. Вказати асортимент та технологію приготування страв із тушкованої риби.
30. Вказати асортимент та технологію приготування риби фаршированої. Особливості подавання.
31. Вказати технологію приготування натуральної січеної і котлетної рибної маси та асортимент страв із них.
32. Вказати асортимент та технологію приготування смажених великошматкових страв із м'яса.
33. Вказати асортимент та технологію приготування смажених порційних натуральних страв із м'яса.
34. Вказати асортимент та технологію приготування смажених порційних панірованих страв із м'яса.
35. Вказати асортимент та технологію приготування дрібношматкових страв із м'яса.