

**МЕТОДИЧНІ РЕКОМЕНДАЦІЇ З ПІДГОТОВКИ ДО
ДЕРЖАВНОГО ЕКЗАМЕНУ
З НАПРЯМУ ПІДГОТОВКИ 6.140101 «ГОТЕЛЬНО-
РЕСТОРАННА СПРАВА» ГАЛУЗІ ЗНАНЬ 1401 «СФЕРА
ОБСЛУГОВУВАННЯ» КВАЛІФІКАЦІЇ
«БАКАЛАВР З ГОТЕЛЬНО-РЕСТОРАННОЇ СПРАВИ»**

**МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ, МОЛОДІ ТА СПОРТУ
УКРАЇНИ**

Державний заклад

**„ЛУГАНСЬКИЙ НАЦІОНАЛЬНИЙ УНІВЕРСИТЕТ
ІМЕНІ ТАРАСА ШЕВЧЕНКА”**

**Інститут торгівлі, обслуговуючих технологій та туризму
Кафедра туризму та готельного господарства**

**МЕТОДИЧНІ РЕКОМЕНДАЦІЇ З ПІДГОТОВКИ ДО
ДЕРЖАВНОГО ЕКЗАМЕНУ
З НАПРЯМУ ПІДГОТОВКИ 6.140101 «ГОТЕЛЬНО-
РЕСТОРАННА СПРАВА» ГАЛУЗІ ЗНАНЬ 1401 «СФЕРА
ОБСЛУГОВУВАННЯ» КВАЛІФІКАЦІЇ
«БАКАЛАВР З ГОТЕЛЬНО-РЕСТОРАННОЇ СПРАВИ»**

**Луганськ
ДЗ „ЛНУ імені Тараса Шевченка”
2012**

УДК 338.48(073)
ББК 65.433р3-21
П78

Рецензенти:

- Жевакіна Н.В.** – кандидат педагогічних наук, доцент кафедри педагогіки Луганського національного університету імені Тараса Шевченка.
- Ревяніка О.О.** – кандидат технічних наук, доцент кафедри інженерно-педагогічних дисциплін Луганського національного університету імені Тараса Шевченка.
- Сноогонова Л. І.** – кандидат технічних наук, доцент кафедри товарознавства, торговельного підприємництва та експертизи товарів Луганського національного університету імені Тараса Шевченка.

Методичні рекомендації з підготовки до П78 державного екзамену з напрямку підготовки 6.140101 «Готельно-ресторанна справа» галузі знань 1401 «сфера обслуговування» кваліфікації «бакалавр з готельно-ресторанної справи»/ уклад. С. О. Дітковська ; ДЗ „ЛНУ імені Тараса Шевченка”. – Луганськ, 2012. – 31 с.

Методичні рекомендації мають на меті допомогти студентам у підготовці до державних комплексних іспитів. Навчально-методичне видання висвітлює зміст, питання до державного іспиту та список основної та додаткової літератури з навчальних нормативних дисциплін фахового спрямування, винесених на державний іспит.

Рекомендовано для студентів спеціальності 6.140101 „Готельно-ресторанна справа” ІV курсу денної та заочної форм навчання освітньо-кваліфікаційного рівня „бакалавр”.

УДК 338.48(073)
ББК 65.433р3-21

*Рекомендовано навчально-методичною радою
Луганського національного університету
імені Тараса Шевченка
(протокол №4 від 7 листопада 2012 р.)*

© Дітковська С. О., 2012

© ДЗ „ЛНУ імені Тараса Шевченка”, 2012

ЗМІСТ

Вступ.....	
1. Загальні вимоги до державної атестації.....	4
2. Вимоги до державного екзамену.....	5
3. Оцінювання рівня якості підготовки.....	10
4. Порядок присвоєння кваліфікації.....	11
5. Змістовні модулі навчальних дисциплін, що виносять на державний екзамен.....	11
6. Теоретичні питання до державного екзамену.....	17
7. Практичні ситуаційні комплексні завдання до державного екзамену.....	25
8. Список рекомендованих джерел.....	27

Програма державного екзамену розроблена відповідно до Галузевих стандартів вищої освіти «Засоби діагностики якості вищої освіти. Вимоги до державної атестації студентів ОКР «бакалавр» за напрямом підготовки 6.140101 «Готельно-ресторанна справа» та «Засоби діагностики якості вищої освіти ОКР «бакалавр» за напрямом підготовки 6.140101 «Готельно-ресторанна справа». Програма державного екзамену. Нормативна частина».

1. ЗАГАЛЬНІ ВИМОГИ ДО ДЕРЖАВНОЇ АТЕСТАЦІЇ

1.1. Засоби діагностики якості вищої освіти у підготовці бакалаврів напрямом 6.140101 «Готельно-ресторанна справа» встановлюють вимоги, які забезпечують визначення здатності розв'язувати складні спеціалізовані задачі і практичні проблеми у професійній діяльності у галузі готельно-ресторанного бізнесу, що передбачає застосування певних теорій та методів відповідних наук в умовах невизначеності і труднощів.

1.2. Державна атестація – це процес встановлення відповідності якості здобутої вищої освіти, рівня набутих професійних компетенцій випускника ВНЗ вимогам галузевих стандартів за напрямом підготовки.

1.3. Державна атестація випускників здійснюється за допомогою засобів контролю ступеня досягнення кінцевих цілей освітньо-професійної підготовки з дотриманням принципів формування і реалізації системи засобів державної діагностики якості знань.

1.4. Принципами формування і реалізації системи засобів державної діагностики якості знань бакалаврів з готельно-ресторанної справи є: уніфікація, комплексність, взаємозамінність та взаємодоповненість, інформативність, дієвість, індивідуальність, диференційованість, об'єктивність і відкритість, інноваційність, валідність, варіативність.

1.5. Державна атестація проводиться на підставі оцінки якості освоєння освітньо-професійної програми (ОПП), рівня набутих професійних знань, умінь та навичок, ступеня сформованості системи професійних компетенцій бакалаврів, передбачених галузевими стандартами вищої освіти за напрямом 6.140101 «Готельно-ресторанна справа».

У процесі державної атестації застосовується один із методів комплексної діагностики: складання комплексного кваліфікаційного

державного екзамену, захист випускної кваліфікаційної роботи (дипломного проекту, дипломної роботи) або їх поєднання.

1.6. Державна атестація якості підготовки бакалавра з готельно-ресторанної справи щодо встановлення фактичної відповідності рівня освітньої і професійної підготовки вимогам стандарту здійснюється Державною екзаменаційною комісією (ДЕК) вищого навчального закладу з цього напрямку, голова якої затверджується Міністерством освіти і науки, молоді та спорту України або іншим міністерством (відомством), якому підпорядкований ВНЗ.

2. ВИМОГИ ДО ДЕРЖАВНОГО ЕКЗАМЕНУ

2.1. Державний екзамен з фаху передбачає виконання комплексу кваліфікаційних завдань і є адекватною формою атестаційних випробувань щодо об'єктивного визначення рівня якості освітньої та професійної підготовки випускників вищих навчальних закладів.

2.2. Засобами оцінювання рівня професійних знань, умінь та навичок бакалавра, ступеня сформованості їх професійних компетенцій є: теоретичні питання та практичні ситуаційні комплексні завдання.

2.3. Формою державного екзамену – письмова.

2.4. Інформаційною базою формування засобів об'єктивного контролю ступеня досягнення кінцевих цілей освітньо-професійної підготовки є змістові модулі програм навчальних дисциплін, що формують систему компетенцій бакалавра з готельно-ресторанної справи і виносяться на державну атестацію.

2.5. Засоби об'єктивного контролю формуються шляхом структурної композиції змістових модулів, наведених ГСВОУ Освітньо-професійна програма підготовки бакалавра з напрямку 6.140101 «Готельно-ресторанна справа». Програма державного екзамену ВНЗ складається із нормативної та варіативної частин. Дисципліни варіативної частини програми визначаються і затверджуються ВНЗ.

2.6. Бакалавр з напрямку підготовки 6.140101 «Готельно-ресторанна справа» повинен:

Знати:

сучасні тенденції і перспективи розвитку індустрії гостинності; особливості функціонування закладів готельного та ресторанного господарства, курортів;

нормативно-правові акти, які регулюють діяльність підприємств готельного, ресторанного господарства, курортів;

призначення та особливості проведення обов'язкової сертифікації готельних послуг;

фактори, що впливають на типізацію підприємств готельного господарства за функціональним призначенням; характеристику основних типів підприємств готельного господарства;

сучасні підходи до класифікації підприємств готельного господарства;

класифікацію підприємств готельного господарства України;

особливості класифікації номерів у засобах розміщення за рівнем комфорту;

функціональну організацію приміщень підприємств готельного господарства; організацію приміщень житлової групи; організацію приміщень нежитлової групи;

форми управління підприємствами готельного господарства в Україні та світі;

організацію служб підприємства готельного господарства; особливості організації праці персоналу у контактній та неконтактній зонах підприємства готельного господарства;

санітарно-гігієнічні вимоги до підприємств готельного господарства; технологічні особливості здійснення санітарно-гігієнічних робіт у житлових групах приміщень підприємства готельного господарства;

технологію прийому та розміщення туристів у засобах розміщення;

основи організації підприємств ресторанного господарства при засобах розміщення; організацію обслуговування споживачів на підприємствах ресторанного господарства різних типів та класів;

організацію технологічного процесу виробництва та реалізації продукції у закладах ресторанного господарства;

технологічний ланцюг процесу виробництва та споживання основних і додаткових послуг готельного і ресторанного господарства, курортів;

прогресивні технології виробництва; напрями раціонального використання сировини, напівфабрикатів, устаткування тощо;

види, призначення та сфери використання різних видів інженерного обладнання у готельному та ресторанному господарствах, на курортах;

вимоги до проектування та ефективної експлуатації інженерного обладнання будівель;

організацію управління сучасним готельним комплексом;
принципи формування системи адміністративного менеджменту закладу готельного та ресторанного господарства, курорту;

методики маркетингових досліджень ринку готельних послуг;
ознаки сегментації споживачів ринку готельного і ресторанного господарства;

нормативну документацію щодо проектування закладів готельного і ресторанного господарства, курортів;

правила створення та функціонування системи контролю якості продукції на підприємстві готельного та ресторанного господарства;

управлінсько-правову та організаційно-економічну систему забезпечення функціонування закладів готельного та ресторанного господарства, курортів;

систему технічних умов, стандартів тощо, відстежувати зміни у них, на основі чого підтримувати високий рівень якості продукції.

Вміти:

проводити комплексні маркетингові дослідження та визначати ринкові можливості розвитку підприємств готельного та ресторанного господарства, курортів; перспективні цільові сегменти споживачів; обґрунтовувати ефективну товарну, цінову, збутову, комунікаційну політику;

моделювати сервісно-виробничі процеси закладів готельного та ресторанного господарства, курортів та забезпечити їх апаратне оформлення; розробляти різноманітні види меню, карту вин, напоїв тощо;

формувати вихідні дані на проектування підприємств готельного та ресторанного господарства, курортів;

розробляти просторове рішення закладу відповідно до моделі його роботи, нормативних вимог, сучасних презентаційних і дизайнерських концепцій;

розробляти техніко-економічне обґрунтування проекту і завдання на проектування закладу готельного та ресторанного господарства, курорту;

організувати ефективну взаємодію всіх підрозділів, цехів, дільниць та інших структур закладу ресторанного господарства;

кваліфіковано вирішувати питання раціональної експлуатації інженерних систем і обладнання закладу;

економічно обґрунтовувати технічне оснащення закладів готельного та ресторанного господарства, курорту;

аналізувати та планувати фінансові й економічні показники господарської діяльності підприємства; здійснювати управління поточними витратами, доходами та прибутками підприємства;

організовувати надання послуг з дотримання вимог безпеки, екологічності та тих, що забезпечують гармонізацію інтересів споживачів і підприємств готельного та ресторанного господарства, курортів;

організовувати надання послуг з організації дозвілля на підприємствах готельного та ресторанного бізнесу, курортах; організовувати надання інформативно-консультативних та інших послуг;

розробляти пропозиції з впровадження інноваційних прийомів і методів праці, раціональних видів обслуговування споживачів;

розробляти технічні умови на напівфабрикати та готову продукцію; визначати відповідність стандартів та інших документів зі стандартизації, які затверджуються на підприємстві;

здійснювати розрахунки виробничих та експлуатаційних приміщень; розрахунки та вибір окремих видів технологічного устаткування та обладнання, використовуючи чинну нормативну документацію.

Визначати та аналізувати:

складові конкурентоспроможності підприємств готельного і ресторанного господарства, курортів на основі даних статистичної звітності та маркетингових досліджень;

результуючі показники господарської діяльності підприємств готельного і ресторанного господарства, санаторно-курортних закладів, використовуючи стандартні методики;

цінову політику на продукцію і/або послуги з урахуванням собівартості їх виробництва, конкуренції на ринку, напрямку діяльності, типу та класу або категорії підприємства готельного та ресторанного господарства;

якість проектних рішень підприємств готельного та ресторанного господарства, санаторно-курортних закладів;

ціноутворюючі фактори й обґрунтувати ціни на продукцію і/або послуги з урахуванням собівартості їх виробництва, конкуренції на ринку, напрямку діяльності, типу та класу або категорії підприємства готельного та ресторанного господарства, санаторно-курортних закладів;

технологічні режими виробництва кулінарної продукції і кондитерських виробів; стан підготовки сировини до виробництва;

здійснювати оперативний контроль за виконанням технологічних операцій;

обсяг виробництва продукції (надання послуг) із урахуванням особливостей застосування натуральних і вартісних показників у сфері готельного та ресторанного господарства; відповідність показників якості сировини та готової продукції вимогам нормативно-технічної документації;

порядок роботи персоналу підприємства готельного та ресторанного господарства, курорту з урахуванням кваліфікації, досвіду роботи працівників, раціонального розподілу праці та вимог виробництва; заходи щодо підвищення продуктивності праці;

стан підприємства готельного та ресторанного господарства, курорту щодо дотримання санітарно-гігієнічних вимог.

Проводити:

моніторинг основних конкурентів підприємства готельного або ресторанного господарства, курортів та цільових сегментів споживачів на локальному ринку;

аналіз використання ресурсів підприємства з метою їх оптимізації, управління матеріальними, інформаційними та фінансовими потоками у межах логістичної системи підприємства готельного та ресторанного господарства, курорту;

роботу щодо дотримання працівниками закладу правил і норм охорони праці, протипожежного захисту, виробничої санітарії та особистої гігієни, проходження в установленому порядку медичного огляду;

перевірку супровідних документів на товари, що надходять до закладу, сертифіката відповідності державній системі сертифікації, посвідчення про якість.

2.7. Під час державного екзамену студент повинен продемонструвати знання та виявити вміння, що складають комплекс необхідних (базових) компетенцій бакалавра з готельно-ресторанної справи.

2.8. Вищий навчальний заклад забезпечує дотримання правил і процедури проведення державного екзамену шляхом:

- уніфікації умов проведення, вимірювань, методик обробки результатів опитування та форм їхнього подання;
- інформаційно-консультаційної та психологічної підготовки студента до екзамену;
- дотримання критеріїв об'єктивного оцінювання.

2.9. Комплекс засобів оцінювання формується ВНЗ самостійно та за кількісними і якісними параметрами має бути репрезентативним,

охоплювати увесь масив змістових модулів програми державного екзамену.

2.10. Програма державного екзамену має відображати основні функціональні складові компетентнісної моделі бакалавра з готельно-ресторанної справи, відповідати принципам валідності, наукової насиченості, інформативності, інноваційності, бути спрямованою на вирішення прикладних завдань відповідно до узагальненого об'єкта діяльності.

2.11. ВНЗ забезпечує членів ДЕК алгоритмізованими рішеннями атестаційних завдань з фонду засобів оцінювання.

3. ОЦІНЮВАННЯ РІВНЯ ЯКОСТІ ПІДГОТОВКИ

3.1. Оцінювання рівня якості підготовки бакалавра здійснюють члени Державної екзаменаційної комісії на основі встановлених правил, принципів, критеріїв, системи і шкали оцінювання з використанням форм і методів діагностики, визначених у програмі державного екзамену, затверджених вченою радою ВНЗ.

3.2. Об'єктом оцінювання якості підготовки бакалавра є сукупність знань, умінь і навичок, набутої системи компетенцій бакалавра, відтворених у процесі вирішення комплексних кваліфікаційних завдань.

3.3. Оцінювання рівня якості підготовки бакалавра здійснюється членами Державної екзаменаційної комісії на основі принципів об'єктивності, індивідуальності, комплексності, етичності та компетентнісного підходу для оцінки набутих типових універсальних (базових) і спеціальних професійних компетенцій.

Бакалавр з готельно-ресторанної справи повинен мати концептуальні знання, здобуті у процесі навчання та професійної діяльності, включаючи певні знання сучасних досягнень.

Бакалавр з готельно-ресторанної справи повинен вміти розв'язувати складні задачі і проблеми у сфері готельного та ресторанного бізнесу, що передбачає збирання та інтерпретацію інформації (даних), вибір методів та інструментальних засобів, застосування інноваційних підходів.

3.4. Рівень якості підготовки бакалавра визначається з використанням національної системи оцінювання («відмінно», «добре», «задовільно», «незадовільно»).

3.5. Критерії оцінювання рівня якості підготовки бакалавра використовуються диференційовано залежно від форм і методів

державної діагностики, визначених у програмі ДЕК ВНЗ й розроблених ВНЗ самостійно.

3.6. Підсумкова оцінка комплексного кваліфікаційного випробування на державному екзамені складається із сумарної оцінки за кожне з його завдань.

4. ПОРЯДОК ПРИСВОЄННЯ КВАЛІФІКАЦІЇ

4.1. За результатами успішного складання державного екзамену державна екзаменаційна комісія приймає рішення про присвоєння кваліфікації бакалавра з готельно-ресторанної справи і про видачу випускнику диплома державного зразка.

Виходячи з положення, що вищі навчальні заклади мають право доповнювати нормативну частину програми державного екзамену іншими розділами та поглиблювати зміст тем змістовими модулями навчальних дисциплін варіативної частини ОПП підготовки бакалавра, «Програма державного екзамену» містить змістові модулі нормативних та варіативних навчальних дисциплін циклу професійної та практичної підготовки ОПП бакалавра.

5. ЗМІСТОВНІ МОДУЛІ НАВЧАЛЬНИХ ДИСЦИПЛІН, ЩО ВИНОСЯТЬ НА ДЕРЖАВНИЙ ЕКЗАМЕН

I. ТЕХНОЛОГІЯ ТА ОРГАНІЗАЦІЯ ГОТЕЛЬНОГО І РЕСТОРАННОГО ГОСПОДАРСТВА

Дисципліна «Організація готельного господарства»

Розвиток готельного господарства, курортної справи. Нормативно-правове регулювання готельного господарства та курортної справи. Сертифікація готельних та санаторно-курортних послуг.

Типізація та класифікація підприємств готельного господарства. Види санаторно-курортних підприємств для короткочасного та тривалого розміщення споживачів.

Функціональна організація приміщень підприємств готельного господарства та санаторно-курортних закладів.

Організація приміщень житлової групи підприємств готельного господарства та санаторно-курортних закладів. Організація нежитлових груп приміщень підприємств готельного господарства та санаторно-курортних закладів. Клінінгові роботи у підприємствах готельного господарства та санаторно-курортних закладах.

Технологія прийому та розміщення споживачів у підприємствах готельного господарства та санаторно-курортних закладах. Види додаткових послуг у підприємствах готельного господарства та санаторно-курортних закладах. Організація матеріально-технічного постачання підприємств готельного господарства та санаторно-курортних закладів. Організація роботи обслуговуючих господарств.

Особливості організації праці у підприємствах готельного господарства та санаторно-курортних закладах. Рациональна організація праці персоналу у підприємствах готельного господарства та санаторно-курортних закладах.

Дисципліна «Організація ресторанного господарства»

Класифікація закладів ресторанного господарства. Основи організації роботи закладів ресторанного господарства. Організація постачання закладів ресторанного господарства. Організація роботи складського, тарного та транспортного господарств. Основи організації виробництва продукції у закладах ресторанного господарства. Основи технологічного процесу обслуговування споживачів у закладах ресторанного господарства. Характеристика матеріально-технічної бази для організації обслуговування споживачів у закладах ресторанного господарства. Організація процесу повсякденного обслуговування різних контингентів споживачів у закладах ресторанного господарства у закладах ресторанного господарства. Спеціальні форми обслуговування, які використовуються в закладах ресторанного господарства. Рациональна організація праці у закладах ресторанного господарства. Основи організації лікувального харчування у санаторно-курортних закладах.

Дисципліна «Вступ до фаху»

Функції туризму, умови та чинники його розвитку. Види туризму, турів. Туристичні та курортно-рекреаційні ресурси. Класи туристичного обслуговування. Умови створення та функціонування туристичного підприємства. Організація обслуговування туристів. Бронювання туристичного обслуговування. Організація туристичного обслуговування, його контроль, облік та розрахунки.

Дисципліна «Рекреаційні комплекси»

Рекреація та рекреаційна діяльність як сфера наукового пізнання. Рекреаційні потреби і попит та ресурсний потенціал як основа формування рекреаційних комплексів. Формування та структура рекреаційної індустрії. Рекреаційне районування світу й України. Європа – провідний рекреаційний регіон світу. Середземноморський рекреаційний комплекс – найбільш розвинений

курортний комплекс світу. Розвиток рекреаційних комплексів Американського континенту. Рекреаційні комплекси країн Африки. Специфіка формування і розвитку рекреаційних комплексів і центрів туризму в Азії. Рекреаційні комплекси Австралії та Океанії. Розвиток рекреаційних комплексів країн СНД. Формування та регіональні проблеми розвитку рекреаційно-туристичного комплексу України. Рекреаційне природокористування й охорона природи у рекреаційних комплексах.

Дисципліна «Технологія продукції ресторанного господарства»

Харчування людини як медико-біологічна та соціально-економічна проблема. Загальна характеристика основних поживних речовин харчових продуктів та їх роль у технологічному процесі виробництва продукції ресторанного господарства. Технологічні принципи виробництва і забезпечення якості кулінарної продукції. Технологія напівфабрикатів, страв і кулінарних виробів, страв із овочів, плодів, грибів; з борошна, із м'яса, м'ясопродуктів та м'яса диких тварин; із птиці, кролика, пернатої дичини; із риби, рибопродуктів та нерибної водної сировини (гідробіонтів). Технологія універсальних напівфабрикатів різного ступеня готовності, що виготовляються в закладах ресторанного господарства. Технологія соусів, страв та кулінарних виробів із круп, бобових та продуктів їх перероблення; із молока, яєць та продуктів їх перероблення, супів, холодних страв та закусок, десертів, напоїв. Технологія борошняних кондитерських виробів та оздоблювальних напівфабрикатів. Особливості технології охолоджених і швидкозаморожених напівфабрикатів різного ступеня готовності. Загальні підходи щодо розроблення меню для різних типів закладів ресторанного господарства та контингентів споживачів. Технологія продукції оздоровчого та лікувально-профілактичного призначення. Курортна дієтологія.

ІІ. ІНЖЕНЕРНО-ТЕХНІЧНЕ ЗАБЕЗПЕЧЕННЯ ДІЯЛЬНОСТІ ПІДПРИЄМСТВ ГОТЕЛЬНОГО І РЕСТОРАННОГО ГОСПОДАРСТВА, САНАТОРНО-КУРОРТНИХ ЗАКЛАДІВ

Дисципліна «Устаткування закладів готельно-ресторанного господарства»

Класифікація устаткування підприємств готельного та ресторанного господарства, санаторно-курортних закладів. Оснащення житлової, адміністративної, обслуговуючої та підсобної груп приміщень.

Устаткування для клінінгу. Універсальні кухонні машини та сортувально-калібрувальне устаткування. Мийне та очищувальне устаткування. Подрібнювальне та різальне устаткування. Устаткування для перемішування, замішування та дозувально-формувальне устаткування. Стравоварильне та водогрійне устаткування. Кавові станції. Жарильно-пекарське устаткування. Пароконвектомати. Устаткування для шведського столу та кейтерінгу. Допоміжне устаткування. Ваговимірювальне, контрольнo-касове устаткування. Підйомно-транспортне устаткування. Технологічні автомати та механізовані лінії. Холодильне устаткування. Устаткування для послуг оздоровчого комплексу, спортивних видів розваг. Устаткування для послуг з організації дозвілля. Устаткування для конференц- та бізнес-центрів. Устаткування для пралень та хімчисток. Оснащення драйв-сервісу.

Дисципліна «Громадське будівництво»

Громадські будівлі, їх конструктивні елементи. Швидко монтовані будівлі. Основи будівельного проектування, планування та благоустрій території закладу. Кошторис будівництва. Страхування будівельно-монтажних ризиків. Авторський та технічний нагляд за будівництвом. Здача об'єктів в експлуатацію. Технічна експлуатація будівель і споруд. Склад інженерних систем підприємств готельного і ресторанного господарства, санаторно-курортних закладів.

Дисципліна «Проектування об'єктів готельно-ресторанного господарства»

Організаційні засади проектування підприємств готельного та ресторанного господарства та санаторно-курортних закладів. Розміщення об'єктів на земельній ділянці та їх об'ємно-планувальні рішення. Проектування різних груп приміщень у підприємствах готельного та ресторанного господарства, санаторно-курортних закладах. Характеристика інженерних систем підприємств готельного та ресторанного господарства, санаторно-курортних закладів.

Дисципліна «Основи охорони праці»

Законодавча та нормативна база України про охорону праці. Розслідування та облік нещасних випадків, професійних захворювань та аварій на виробництві. Основи фізіології ручної, механізованої, автоматизованої, конвеєрної, розумової праці, використання комп'ютерних технологій. Повітря робочої зони, вентиляція та освітлення виробничих приміщень, вібрація, шум, електромагнітні поля та електромагнітні випромінювання радіочастотного та оптичного діапазону. Загальні вимоги безпеки до технологічного обладнання та процесів. Основні поняття та значення пожежної

безпеки. Системи запобігання пожежам протипожежного захисту, організаційно-технічних заходів.

Дисципліна «Гігієна і санітарія в галузі»

Основи гігієни і санітарії, Державний санітарний нагляд у підприємствах готельного, ресторанного господарства, санаторно-курортних закладах. Санітарно-гігієнічні вимоги до систем забезпечення підприємств готельного та ресторанного господарства, санаторно-курортних закладів. Особиста гігієна персоналу. Санітарно-гігієнічна оцінка та умови забезпечення якості харчових продуктів та готових страв у закладах ресторанного господарства (транспортування, приймання, зберігання, реалізація). Санітарно-гігієнічні вимоги до організації технологічного процесу у підприємствах готельного та ресторанного господарства, санаторно-курортних закладах. Санітарно-гігієнічні основи профілактики харчових захворювань мікробного і немікробного походження.

Дисципліна «Безпека життєдіяльності»

Структурно-функціональна організація людини з точки зору взаємодії з навколишнім середовищем та технікою. Рациональні умови забезпечення безпеки життєдіяльності людини. Вплив діяльності людини на навколишнє середовище. Запобігання надзвичайним ситуаціям та організація дій для усунення їх негативних наслідків, застосування засобів індивідуального захисту.

III. УПРАВЛІННЯ ПІДПРИЄМСТВАМИ ГОТЕЛЬНОГО І РЕСТОРАННОГО ГОСПОДАРСТВА, САНАТОРНО-КУРОРТНИМИ ЗАКЛАДАМИ

Дисципліна «Економіка підприємства»

Роль і місце підприємств готельного, ресторанного господарства та санаторно-курортної закладів у економіці країни. Показники експлуатаційної діяльності підприємств готельного, ресторанного господарства, санаторно-курортних закладів. Аналіз та планування товарообороту підприємств ресторанного господарства. Аналіз та планування матеріальних, фінансових та трудових ресурсів підприємств готельного та ресторанного господарства, санаторно-курортних закладів. Аналіз та планування доходів, поточних витрат та собівартості послуг підприємств готельного, ресторанного господарства, санаторно-курортних закладів. Аналіз та планування прибутку та рентабельності на підприємствах готельного, ресторанного господарства, санаторно-курортних закладів. Аналіз ризиків у підприємницькій діяльності та шляхи запобігання

банкрутству підприємств готельного, ресторанного господарства, санаторно-курортних закладів.

Дисципліна «Бухгалтерський облік»

Первинне спостереження та документація, вартісне вимірювання – оцінка та калькуляція. Облік необоротних активів. Облік виробництва і надання готельних, ресторанних та санаторно-курортних послуг. Облік грошових коштів, розрахунків, власного капіталу, зобов'язань. Облік доходів та фінансових результатів підприємств готельного та ресторанного господарства, санаторно-курортних закладів.

Фінансова та статистична звітність підприємств готельного, ресторанного господарства, санаторно-курортних закладів та її основні показники.

Дисципліна «Менеджмент готельно-ресторанного господарства»

Сутність методів менеджменту, їх зміст і зв'язок із функціями управління. Функціональна спеціалізація управління в підприємствах готельного, ресторанного господарства, санаторно-курортних закладах. Концепції проектування роботи у підприємствах готельного, ресторанного господарства, санаторно-курортних закладах. Проектування організаційних структур управління підприємств готельного, ресторанного господарства, санаторно-курортних закладів. Управління бізнес-процесами у підприємствах готельного, ресторанного господарства, санаторно-курортних закладах. Управління персоналом у підприємствах готельного, ресторанного господарства, санаторно-курортних закладах. Оцінювання і напрями підвищення ефективності управління у підприємствах готельного, ресторанного господарства, санаторно-курортних закладах.

Дисципліна «Маркетинг готельного і ресторанного господарства»

Концепція маркетингу у підприємствах готельного, ресторанного господарства, санаторно-курортних закладах. Продуктова політика підприємств готельного, ресторанного господарства, санаторно-курортних закладів. Цінова політика підприємств готельного, ресторанного господарства, санаторно-курортних закладів. Збутова політика підприємств готельного, ресторанного господарства, санаторно-курортних закладів. Комунікаційна політика підприємств готельного, ресторанного господарства, санаторно-курортних закладів. Маркетингові дослідження ринку готельних, ресторанних та санаторно-курортних послуг.

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

Загальна характеристика системи управління якістю продукції та послуг у підприємствах готельного, ресторанного господарства, санаторно-курортних закладів. Основні методи визначення якості продукції та послуг. Вимоги до показників та оцінювання якості продукції та послуг у підприємствах готельного, ресторанного господарства, санаторно-курортних закладів.

6. ТЕОРЕТИЧНІ ПИТАННЯ ДО ДЕРЖАВНОГО ЕКЗАМЕНУ

Дисципліна «Організація готельного господарства»

Історія розвитку світового готельного господарства.
Історія розвитку готельного господарства України.
Нормативно-правове регулювання готельної індустрії.
Фактори, що впливають на типізацію готельного господарства.
Характеристика основних типів засобів розміщення.
Характеристика підприємств готельного господарства для відпочинку.
Характеристика лікувально-оздоровчих підприємств готельного господарства.
Сучасний підхід до класифікації підприємств готельного господарства.
Класифікація підприємств готельного господарства України.
Функціональна організація приміщень підприємств готельного господарства.
Організація приміщень житлової групи.
Організація нежитлових груп приміщень підприємства готельного господарства.
Архітектура та інтер'єр у готельному господарстві.
Основні складові формування сучасного інтер'єру підприємств готельного господарства.
Технологія прибиральних робіт навколишньої території і вестибюльної групи приміщень.
Технологія прибиральних робіт у житлових групах приміщень.
Сутність послуг гостинності в готельному господарстві.
Технологія прийому та розміщення туристів у засобах розміщення.
Організація роботи служби прийому і розміщення, та обслуговування.
Організація обслуговування на житлових поверхах.

Організація надання додаткових послуг у підприємстві готельного господарства.
Організація інформаційного обслуговування в підприємстві готельного господарства.
Культура обслуговування в готельному господарстві.
Організація продовольчого і матеріально-технічного постачання в готельному господарстві.
Організація складського і тарного господарства.
Організація роботи обслуговуючих господарств.
Організація санітарно-технічного й інженерно-технічного обслуговування в готельному господарстві.
Особливості організації праці на підприємстві готельного господарства.
Робочий час працівників підприємства готельного господарства.
Методи вивчення робочого часу.
Раціональна організація праці робітників підприємства готельного господарства. Нормування праці на підприємствах готельного господарства.

Дисципліна «Організація ресторанного господарства»

Характеристика типів закладів ресторанного господарства
Характеристика приміщень та устаткування закладів ресторанного господарства
Характеристика столового посуду, приборів, білизни.
Меню як засіб реклами та планування роботи закладу ресторанного господарства
Підготовка до обслуговування споживачів у закладі ресторанного господарства
Техніка та правила подавання страв та напоїв.
Організація роботи виробничих приміщень закладу ресторанного господарства
Загальна характеристика методів та форм обслуговування у закладі ресторанного господарства
Обслуговування банкетів та прийомів
Особливості обслуговування банкетів за протоколом.
Організація кейтерінгового обслуговування для споживачів ресторанного господарства
Організація дозвілля в закладах ресторанного господарства
Основні та додаткові послуги підприємств ресторанного господарства
Особливості організації обслуговування в барах

Організація обслуговування споживачів в закладах ресторанного господарства при готелі

Особливості надання послуг ресторанного господарства учасникам культурно-масових заходів.

Особливості організації надання послуг ресторанного господарства іноземним туристам

Організація харчування споживачів на транспорті.

Особливості надання послуг ресторанного господарства за місцем навчання, роботи.

Характеристика матеріально технічної бази підприємства ресторанного господарства.

Дисципліна «Вступ до фаху»

Функції туризму, умови та чинники його розвитку.

Види туризму, турів.

Туристичні та курортно-рекреаційні ресурси.

Класи туристичного обслуговування.

Умови створення та функціонування туристичного підприємства.

Організація обслуговування туристів.

Бронювання туристичного обслуговування.

Організація туристичного обслуговування, його контроль, облік та розрахунки.

Дисципліна «Рекреаційні комплекси»

Рекреація: сутність поняття, основні завдання, особливості організації в умовах санаторно-курортного оздоровлення.

Поняття рекреаційної системи. Структура і загальні функції рекреаційної системи. Основні властивості рекреаційної системи.

Поняття рекреаційної діяльності (РД), класифікація.

Поняття рекреаційних ресурсів (РР), їх ознаки, класифікація.

Етапи оцінювання РР.

Основні етапи розвитку архітектури відпочинку.

Рекреаційний комплекс: визначення поняття, зміст.

Класифікація рекреаційних комплексів.

Типи установ санаторного комплексу, характеристика складу.

Композиційні прийоми взаємозв'язку функціональної групи приміщень санаторного комплексу.

Європа – провідний рекреаційний регіон світу.

Середземноморський рекреаційний комплекс – найбільш розвинений курортний комплекс світу.

Розвиток рекреаційних комплексів Американського континенту.

Рекреаційні комплекси країн Африки.

Специфіка формування і розвитку рекреаційних комплексів і центрів туризму в Азії.

Рекреаційні комплекси Австралії та Океанії.

Курортна система України.

Рекреаційне природокористування. Основні положення.

Рекреаційна діяльність у межах територій та об'єктів природно-заповідного фонду України.

Сутність рекреаційного районування, мета, завдання. Фактори і умови формування рекреаційних районів.

Проблеми та перспективи розвитку рекреаційно-туристичного господарства України на сучасному етапі.

Дисципліна «Технологія продукції ресторанного господарства»

Харчування людини як медико-біологічна та соціально-економічна проблема

Загальна характеристика основних поживних речовин харчових продуктів та їх роль у технологічному процесі виробництва продукції ЗРГ

Технологія напівфабрикатів, страв і кулінарних виробів з овочів, плодів, грибів (далі по тексту - овочів)

Технологія страв та кулінарних виробів з овочів, плодів, грибів (далі по тексту - овочів)

Технологія напівфабрикатів, страв і кулінарних виробів з борошна

Технологія страв та кулінарних виробів з борошна

Технологія напівфабрикатів та кулінарних виробів з м'яса, м'ясопродуктів та м'яса диких тварин (далі за текстом - м'яса)

Технологія страв з м'яса, м'ясопродуктів та м'яса диких тварин (далі за текстом - м'яса)

Технологія напівфабрикатів з птиці, кролика, пернатої дичини (далі за текстом - з птиці)

Технологія страв та кулінарних виробів з птиці, кролика, пернатої дичини (далі за текстом - з птиці)

Технологія напівфабрикатів з риби, рибопродуктів та нерибної водної сировини (гідробіонтів) (далі за текстом - з риби)

Технологія страв та кулінарних виробів з риби, рибопродуктів та нерибної водної сировини (гідробіонтів) (далі за текстом - з риби)

Технологія універсальних напівфабрикатів різного ступеня готовності, що виготовляються в ЗРГ

Технологія соусів. Технологія страв та кулінарних виробів з круп, бобових та продуктів їх переробки

Технологія страв та кулінарних виробів з молока, яєць та продуктів їх переробки. Технологія супів
Технологія холодних страв та закусок (далі - холодних страв).
Технологія десертів (солодких страв)
Загальні відомості про напої. Технологія приготування гарячих напоїв. Технологія приготування холодних напоїв
Загальні підходи щодо розробки карти вин для різних ЗРГ та контингентів споживачів
Загальні відомості про види тіста, випечені, оздоблювальні напівфабрикати, готову продукцію
Технологія оздоблювальних напівфабрикатів. Технологія дріжджового тіста та виробів з нього
Технологія бісквітного тіста та виробів із нього. Технологія пісочного та листкового тіста й виробів з нього
Технологія пряничного, заварного, білково-збивного, вафельного, мигдального видів тіста та виробів із них
Особливості технології охолоджених і швидкозаморожених напівфабрикатів різного ступеня готовності
Фізіологічні основи раціонального та адекватного харчування, диференційоване харчування різних груп населення
Загальні підходи щодо розробки меню для різних типів ЗРГ та контингентів споживачів

Дисципліна «Устаткування закладів готельно-ресторанного господарства»

Класифікація устаткування підприємств готельного та ресторанный господарства, санаторно-курортних закладів.

Оснащення житлової, адміністративної, обслуговуючої та підсобної груп приміщень закладів готельно-ресторанного господарства.

Устаткування для клінінгу. Універсальні кухонні машини та сортувально-калібрувальне устаткування.

Мийне та очищувальне устаткування. Подрібнювальне та різальне устаткування.

Устаткування для перемішування, замішування та дозувально-формуваньне устаткування. Стравоварильне та водогрійне устаткування.

Жарильно-пекарське устаткування. Пароконвектомати.

Устаткування для шведського столу та кейтерінгу. Допоміжне устаткування.

Ваговимірювальне, контрольно-касове устаткування. Підйомно-транспортне устаткування.

Технологічні автомати та механізовані лінії. Холодильне устаткування.

Устаткування для послуг оздоровчого комплексу, спортивних видів розваг. Устаткування для послуг з організації дозвілля.

Устаткування для конференц- та бізнес-центрів. Устаткування для пралень та хімчисток.

Дисципліна «Громадське будівництво»

Громадські будівлі, їх конструктивні елементи. Швидко монтвані будівлі.

Основи будівельного проектування, планування та благоустрій території закладу.

Кошторис будівництва. Страхування будівельно-монтажних ризиків.

Авторський та технічний нагляд за будівництвом.

Здача об'єктів в експлуатацію. Технічна експлуатація будівель і споруд.

Склад інженерних систем підприємств готельного і ресторанного господарства, санаторно-курортних закладів.

Дисципліна «Проектування об'єктів готельно-ресторанного господарства»

Організаційні засади проектування підприємств готельного та ресторанного господарства та санаторно-курортних закладів.

Розміщення об'єктів на земельній ділянці та їх об'ємно-планувальні рішення.

Проектування різних груп приміщень у підприємствах готельного та ресторанного господарства, санаторно-курортних закладах.

Характеристика інженерних систем підприємств готельного та ресторанного господарства, санаторно-курортних закладів.

Дисципліна «Основи охорони праці»

Законодавча та нормативна база України про охорону праці.

Розслідування та облік нещасних випадків, професійних захворювань та аварій на виробництві.

Основи фізіології ручної, механізованої, автоматизованої, конвеєрної, розумової праці, використання комп'ютерних технологій.

Повітря робочої зони, вентиляція та освітлення виробничих приміщень, вібрація, шум, електромагнітні поля та електромагнітні випромінювання радіочастотного та оптичного діапазону.

Загальні вимоги безпеки до технологічного обладнання та процесів.

Основні поняття та значення пожежної безпеки. Системи запобігання пожежам протипожежного захисту, організаційно-технічних заходів.

Дисципліна «Гігієна і санітарія в галузі»

Основи гігієни і санітарії, Державний санітарний нагляд у підприємствах готельного, ресторанного господарства, санаторно-курортних закладах.

Санітарно-гігієнічні вимоги до систем забезпечення підприємств готельного та ресторанного господарства, санаторно-курортних закладів. Особиста гігієна персоналу.

Санітарно-гігієнічна оцінка та умови забезпечення якості харчових продуктів та готових страв у закладах ресторанного господарства (транспортування, приймання, зберігання, реалізація).

Санітарно-гігієнічні вимоги до організації технологічного процесу у підприємствах готельного та ресторанного господарства, санаторно-курортних закладах.

Санітарно-гігієнічні основи профілактики харчових захворювань мікробного і немікробного походження.

Дисципліна «Безпека життєдіяльності»

Структурно-функціональна організація людини з точки зору взаємодії з навколишнім середовищем та технікою.

Раціональні умови забезпечення безпеки життєдіяльності людини. Вплив діяльності людини на навколишнє середовище.

Запобігання надзвичайним ситуаціям та організація дій для усунення їх негативних наслідків, застосування засобів індивідуального захисту.

Дисципліна «Економіка підприємства»

Роль і місце підприємств готельного, ресторанного господарства та санаторно-курортної закладів у економіці країни.

Показники експлуатаційної діяльності підприємств готельного, ресторанного господарства, санаторно-курортних закладів.

Аналіз та планування товарообороту підприємств ресторанного господарства.

Аналіз та планування матеріальних, фінансових та трудових ресурсів підприємств готельного та ресторанного господарства, санаторно-курортних закладів.

Аналіз та планування доходів, поточних витрат та собівартості послуг підприємств готельного, ресторанного господарства, санаторно-курортних закладів.

Аналіз та планування прибутку та рентабельності на підприємствах готельного, ресторанного господарства, санаторно-курортних закладів.

Аналіз ризиків у підприємницькій діяльності та шляхи запобігання банкрутству підприємств готельного, ресторанного господарства, санаторно-курортних закладів.

Дисципліна «Бухгалтерський облік»

Первинне спостереження та документація, вартісне вимірювання – оцінка та калькуляція. Облік необоротних активів.

Облік виробництва і надання готельних, ресторанних та санаторно-курортних послуг.

Облік грошових коштів, розрахунків, власного капіталу, зобов'язань.

Облік доходів та фінансових результатів підприємств готельного та ресторанного господарства, санаторно-курортних закладів.

Фінансова та статистична звітність підприємств готельного, ресторанного господарства, санаторно-курортних закладів та її основні показники.

Дисципліна «Менеджмент готельно-ресторанного господарства»

Сутність методів менеджменту, їх зміст і зв'язок із функціями управління.

Функціональна спеціалізація управління в підприємствах готельного, ресторанного господарства, санаторно-курортних закладах.

Концепції проектування роботи у підприємствах готельного, ресторанного господарства, санаторно-курортних закладах.

Проектування організаційних структур управління підприємств готельного, ресторанного господарства, санаторно-курортних закладів.

Управління бізнес-процесами у підприємствах готельного, ресторанного господарства, санаторно-курортних закладах.

Управління персоналом у підприємствах готельного, ресторанного господарства, санаторно-курортних закладах.

Оцінювання і напрями підвищення ефективності управління у підприємствах готельного, ресторанного господарства, санаторно-курортних закладах.

Дисципліна «Маркетинг готельного і ресторанного господарства»

Концепція маркетингу у підприємствах готельного, ресторанного господарства, санаторно-курортних закладах.

Продуктова політика підприємств готельного, ресторанного господарства, санаторно-курортних закладів.

Цінова політика підприємств готельного, ресторанного господарства, санаторно-курортних закладів.

Збутова політика підприємств готельного, ресторанного господарства, санаторно-курортних закладів.

Комунікаційна політика підприємств готельного, ресторанного господарства, санаторно-курортних закладів.

Маркетингові дослідження ринку готельних, рестораних та санаторно-курортних послуг.

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

Загальна характеристика системи управління якістю продукції та послуг у підприємствах готельного, ресторанного господарства, санаторно-курортних закладів.

Основні методи визначення якості продукції та послуг.

Вимоги до показників та оцінювання якості продукції та послуг у підприємствах готельного, ресторанного господарства, санаторно-курортних закладів.

7. ПРАКТИЧНІ СИТУАЦІЙНІ КОМПЛЕКСНІ ЗАВДАННЯ ДО ДЕРЖАВНОГО ЕКЗАМЕНУ

1. Розподілити функціональні обов'язки між підрозділами готельного комплексу щодо прийому та обслуговування туристів і сформувати технологічну схему розміщення туристів.

Наприклад, розподілити функціональні обов'язки між підрозділами готельного комплексу щодо прийому та обслуговування іноземної делегації з 15 чоловік і сформувати технологічну схему розміщення туристів.

Кількість туристів та їх громадянство буде змінюватися.

2. Спроекувати та схематично оформити номер у готелі з розташуванням меблів та обладнання. Можливі типи номерів: одномісні, двомісні, тримісні номери; однокімнатні номери, двокімнатні, трикімнатні; номери бізнес-класу, економ-класу, номери-апартаменти, люкс-апартаменти.

Наприклад, спроектувати та схематично оформити одномісний номер з розташуванням меблів та обладнання.

Тип номеру готелю в завданні буде змінюватись.

3. Розрахувати вартість проживання в готелі залежно від дати і часу заїзду і виїзду.

Наприклад, розрахуйте вартість проживання в готелі залежно від дати і часу заїзду і виїзду відповідно до наступних даних:

Одномісний номер вартістю 160 грн.

Заїзд: 15.03 в 19.00

Виїзд: 19.03 в 06.00

Данні будуть змінюватись.

4. Визначить необхідну площу торгового залу ресторану для проведення урочистого прийому на вказану кількість місць, з певною формою обслуговування, наведіть необхідну чисельність працівників, та визначте функціональні обов'язки персоналу.

Наприклад, визначить необхідну площу торгового залу ресторану для проведення урочистого прийому на 50 місць, з частковим обслуговуванням, наведіть необхідну чисельність працівників, та визначте функціональні обов'язки персоналу.

5. До готельного комплексу приїздить група туристів відповідної кількості, з певної країни. Запропонуйте меню з урахуванням особливостей обслуговування та розрахуйте необхідну площу для торгівельного залу.

Наприклад, до готельного комплексу приїздить група туристів з Португалії, запропонуйте меню комплексних обідів з урахуванням особливостей обслуговування. Кількість осіб становить 20 чоловік, розрахуйте необхідну площу для торгівельного залу.

6. Спроектуйте та схематично оформите певну групу приміщень закладу ресторанного господарства на відповідну кількість місць, оберіть необхідну чисельність персоналу для роботи підприємства під час проведення банкету за протоколом.

Наприклад, спроектуйте та схематично оформите торгівельну групу приміщень ресторану на 100 місць, оберіть необхідну чисельність персоналу для роботи ресторану під час проведення банкету за протоколом.

7. Розробити технологію новітньої страви з використанням традицій української кухні та надайте апаратурно-технологічну схему.

Наприклад, запропонуйте технологію новітньої страви з овочів враховуючи традиції української кухні та надайте апаратурно-технологічну схему.

8. Складіть апаратурно-технологічну схему страви з меню, охарактеризуйте правила подавання.

8. СПИСОК РЕКОМЕНДОВАНИХ ДЖЕРЕЛ

I. ТЕХНОЛОГІЯ ТА ОРГАНІЗАЦІЯ ГОТЕЛЬНОГО І РЕСТОРАННОГО ГОСПОДАРСТВА

Мазаракі А. А. Проектування готелів: навч. посіб. / А. А. Мазаракі, М. І. Пересічний, С. Л. Шаповал та ін. - К. : Київ. нац. торг.-екон. ун-т, 2012.-384 с.

Бойко М.Г. Організація готельного господарства : підручник / М.Г. Бойко, Л.М. Гопкало. - К. : Київ. нац. торг.-екон. ун-т, 2006. -494 с.

Мазараки А.А. Знаменитые украинские блюда / А.А. Маразаки, М.І. Пересічний, І.А. Фельдман. - К. : 2012. - 312 с.

Організація обслуговування в закладах ресторанного господарства: підручник для вузів / за заг. ред. І.О. П'яницької. - вид. 2-ге переробл. та допов. - К. : Центр навч. літ-ри, 2011. - 584 с.

Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания / авт.-сост. А.И. Здобнов, В.А. Циганенко, М.И. Пересичный. - К.: А.С.К., 2001. - 656 с.

Карпенко П.О. Основи раціонального і лікувального харчування/ П.О. Карпенко, СМ. Пересічна, І.М. Грищенко та ін. - К. : Київ, нац. торг.-екон. ун-т, 2011. - 504 с.

II. ІНЖЕНЕРНО-ТЕХНІЧНЕ ЗАБЕЗПЕЧЕННЯ ДІЯЛЬНОСТІ ПІДПРИЄМСТВ ГОТЕЛЬНОГО І РЕСТОРАННОГО ГОСПОДАРСТВА, САНАТОРНО-КУРОРТНИХ ЗАКЛАДІВ

Мазаракі А.А. Проектування закладів ресторанного господарства : навч. посіб. / А.А. Мазаракі, М.І. Пересічний, С.Л. Шаповал та ін. -вид. 2-ге допов. і переробл. - К. : Київ. нац. торг.-екон. ун-т, 2010. -307 с.

Мазаракі А.А. Проектування готелів : навч. посіб. / А.А. Мазаракі, М.І. Пересічний, С.Л. Шаповал та ін. - К. : Київ. нац. торг.-екон. ун-т, 2012.-384 с.

Шаповал С.Л. Устаткування закладів ресторанного господарства. Механічне устаткування / С.Л. Шаповал, І.І. Тарасенко, О.П. Шинкаренко. - К : Київ. нац. торг.-екон. ун-т, 2010.

Шаповал С.Л. Громадське будівництво : курс лекцій / С.Л. Шаповал. -К. : Київ. нац. торг.-екон. ун-т, 2008. - 208 с.

Ткачук К.Н. Основи охорони праці : підручник / К.Н. Ткачук, М.О. Халімовський, В.В. Зацарний та ін. - вид. 2-ге - К. : Основи, 2011.-480 с.

Желібо Є.П. Безпека життєдіяльності : підручник / Є.П. Желібо, В.В. Зацарний. -К. : Каравела, 2008.

Корзун В.Н. Гігієна харчування : підручник / В.Н. Корзун. - К. : Київ. нац. торг.-екон. ун-т, 2003. - 236 с.

Карпенко П.О. Основи раціонального і лікувального харчування/ П.О. Карпенко, СМ. Пересічна, І.М. Грищенко та ін. - К. : Київ, нац. торг.-екон. ун-т, 2011. - 504 с.

III. УПРАВЛІННЯ ПІДПРИЄМСТВАМИ ГОТЕЛЬНОГО І РЕСТОРАННОГО ГОСПОДАРСТВА, САНАТОРНО-КУРОРТНИМИ ЗАКЛАДАМИ

Економіка підприємства : підручник / І.О. Чаюн, Г.М. Богославець, Н.С. Довгаль та ін. ; за заг. ред. проф. Н.М. Ушакової. - К. : Київ, нац. торг.-екон. ун-т, 2005.

Ткаченко Т.І. Економіка готельного господарства і туризму : навч. посіб. / Т.І. Ткаченко, СП. Гаврилюк. - К. : Київ. нац. торг.-екон. ун-т, 2005.

Король СЯ. Бухгалтерський облік у готельному господарстві / СЯ. Король. -К., 2005. - 353 с.

Мельниченко СВ. Менеджмент підприємства туристичної індустрії : навч.-метод. посіб. для самост. вивчення дисц. / СВ. Мельниченко, Н.І. Ведмідь. -К. : Київ. нац. торг.-екон. ун-т, 2005. - 218 с.

П'ятницька Г.Т. Менеджмент ресторанного господарства : навч. посіб. / Г.Т. П'ятницька, І.О. П'ятницька, Л.В. Лукашова. - К. : Київ. нац. торг.-екон. ун-т, 2008. - 374 с.

Котлер Ф. Маркетинг. Гостеприимство и туризм : учеб. для вузов / Ф. Котлер, Дж. Боуэн, Дж. Мейкенз ; пер. с англ. под ред. Р.Б. Ноздревой. - М. : ЮНИТИ, 2008. - 787 с.

Шаповал М.І. Менеджмент якості : підручник / М.І. Шаповал. - К. : Знання, 2007.-471 с.

Методичні рекомендації з підготовки до державного екзамену з напрямку підготовки 6.140101 «Готельно-ресторанна справа» галузі знань 1401 «Сфера обслуговування» кваліфікації «бакалавр з готельно-ресторанної справи»

Методичні рекомендації мають на меті допомогти студентам у підготовці до державних комплексних іспитів. Навчально-методичне видання висвітлює зміст, питання до державного іспиту та список основної та додаткової літератури з навчальних нормативних дисциплін фахового спрямування, винесених на державний іспит. Рекомендовано для студентів спеціальності 6.140101 „Готельно-ресторанна справа” IV курсу денної та заочної форм навчання освітньо-кваліфікаційного рівня „бакалавр”.

Методические рекомендации по подготовке к государственному экзамену по направлению подготовки 6.140101 «Гостинично-ресторанное дело» отрасли знаний 1401 «Сфера обслуживания» квалификации «бакалавр гостинично-ресторанного дела»

Методические рекомендации имеют целью помочь студентам в подготовке к государственным комплексным экзаменам. Учебно-методическое издание освещает содержание, вопросы к государственному экзамену и список основной и дополнительной литературы по учебным нормативным дисциплинам профессионального направления, вынесенных на государственный экзамен. Рекомендовано для студентов специальности 6.140101 „Гостинично-ресторанное дело” IV курса дневной и заочной форм обучения образовательно-квалификационного уровня „бакалавр”.

Methodical recommendations on preparation to state examination to direction of preparation 6.140101 «hotel-restaurant matter» of the field of knowledges a 1401 «Sphere of maintenance» of qualification «bachelor of hotel-restaurant business»

Methodical guidelines are intended to help students to prepare for the state comprehensive exams. Educational publication covers the content, a question for the state exam and a list of basic and additional literature from educational normative disciplines of professional direction, taken away on the state exam. The work is recommended for the students of a speciality 6.140101 „Hotel and restaurant business” of IV course day and correspondence forms of learning educational qualification of „bachelor”.

Навчально-методичне видання

**МЕТОДИЧНІ РЕКОМЕНДАЦІЇ З ПІДГОТОВКИ ДО
ДЕРЖАВНОГО ЕКЗАМЕНУ З НАПРЯМУ
ПІДГОТОВКИ 6.140101 «ГОТЕЛЬНО-РЕСТОРАННА
СПРАВА» ГАЛУЗІ ЗНАТЬ 1401 «СФЕРА
ОБСЛУГОВУВАННЯ» КВАЛІФІКАЦІЇ «БАКАЛАВР З
ГОТЕЛЬНО-РЕСТОРАННОЇ СПРАВИ»**

Укладач Дітковська Світлана Олексіївна
Комп'ютерне макетування – С. О. Дітковська
Коректор – Ю. М. Воронцова

Здано до склад. 08.10.2012 р. Підп. до друку 07.11.2012 р.
Формат 60x84 1/16. Папір офсет. Гарнітура Times New Roman.
Друк ризографічний. Ум. друк. арк. 1,74. Наклад 100 прим. Зам. № 203.

Видавець і виготовлювач

Видавництво Державного закладу

“Луганський національний університет імені Тараса Шевченка”

вул. Оборонна, 2, м. Луганськ, 91011. Т/ф: (0642) 58-03-20

e-mail: alma-mater@list.ru

Свідоцтво суб'єкта видавничої справи ДК № 3459 від 09.04.2009 р.