МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ
ДЕРЖАВНИЙ ВИЩИЙ НАВЧАЛЬНИЙ ЗАКЛАД
«УЖГОРОДСЬКИЙ НАЦІОНАЛЬНИЙ УНІВЕРСИТЕТ»
ФАКУЛЬТЕТ ТУРИЗМУ ТА МІЖНАРОДНИХ КОМУНІКАЦІЙ
КАФЕДРА ТУРИСТИЧНОЇ ІНФРАСТРУКТУРИ ТА СЕРВІСУ

М Е Т О Д И Ч Н І Р Е К О М Е Н Д А Ц І Ї З О С В І Т Н Ь О Ї К О М П О Н Е Н Т И

«Вступ до спеціальності»

для здобувачів 1-го (бакалаврського) рівня вищої освіти першого року навчання за освітньою програмою «Готельно-ресторанна справа»

Галузь знань: 24 «Сфера обслуговування»

Спеціальність: 241 Готельно-ресторанна справа

Ужгород – 2025

УДК 338. 488.2 (076)

Методичні рекомендації з освітньої компоненти «Вступ до спеціальності» для здобувачів 1-го (бакалаврського) рівня вищої освіти першого року навчання за освітньою програмою «Готельно-ресторанна справа» галузь знань 24 «Сфера обслуговування», спеціальність 241 «Готельно-ресторанна справа». Інвазор: Ужгород 2025. – 52 с.

Упорядник:

− д.іст.н., професор, завідувач кафедри туристичної інфраструктури та готельно-ресторанного господарства факультету туризму та міжнародних комунікацій ДВНЗ «УжНУ» Роман КОРСАК

Рецензенти:

− Ганна МАШІКА – доктор географічних наук, професор, завідувач кафедри туризму ДВНЗ «УжНУ;

− Тетяна ГУШТАН – доктор економічних наук, професор, завідувач кафедри менеджменту, підприємництва та торгівлі Ужгородського торговельно-економічного інституту «ДТЕУ».

Рекомендовано кафедрою туристичної інфраструктури та готельно-ресторанного господарства від 23 січня 2025 р., протокол № 6.

Схвалено науково-методичною комісією факультету туризму та міжнародних комунікацій ДВНЗ «Ужгородський національний університет» від «23» січня 2025 р., протокол № 6.

©Корсак Р. В., 2025 р.

© ДВНЗ «УжНУ» 2025 р.

ЗМІСТ

1. Опис навчальної освітньої компоненти
2. Мета та завдання навчальної освітньої компоненти
3. Очікувані результати навчання
4. Зміст програми навчальної освітньої компоненти
5. Плани лекційних занять
6. Плани практичних занять
7. Завдання для самостійної роботи
8. Завдання для контролю навчальних досягнень здобувачів
9. Рекомендована література
10. Шкала оцінювання навчальних досягнень здобувачів

3. ОПИС НАВЧАЛЬНОЇ ОСВІТНЬОЇ КОМПОНЕНТИ

<table>
<tr><th rowspan="2">Найменування
Показників</th><th colspan="2">Розподіл годин за навчальним планом</th></tr>
<tr><th>Денна форма навчання</th><th>Заочна форма навчання</th></tr>
<tr><td>Кількість кредитів ЄКТС – 5</td><td colspan="2">Рік підготовки:</td></tr>
<tr><td>Загальна кількість годин – 150</td><td>1</td><td>1</td></tr>
<tr><td>Кількість модулів – 2</td><td colspan="2">Семестр:</td></tr>
<tr><td rowspan="6">Тижневих годин для денної форми навчання:
аудиторних – 4,1 год.
самостійної роботи студента – 76 год.</td><td>1</td><td>1</td></tr>
<tr><td colspan="2">Лекції:</td></tr>
<tr><td>40 год.</td><td>12 год.</td></tr>
<tr><td colspan="2">Практичні (семінарські):</td></tr>
<tr><td>34 год.</td><td>10 год.</td></tr>
<tr><td colspan="2">Лабораторні:</td></tr>
<tr><td>Вид підсумкового контролю: іспит</td><td>-</td><td>-</td></tr>
<tr><td rowspan="2">Форма підсумкового контролю: усне опитування</td><td colspan="2">Самостійна робота:</td></tr>
<tr><td>76 год.</td><td>128 год.</td></tr>
</table>

2. МЕТА ТА ЗАВДАННЯ НАВЧАЛЬНОЇ ОСВІТНЬОЇ КОМПОНЕНТИ

Метою вивчення освітньої компоненти «Вступ до спеціальності» є формування у здобувачів вищої освіти мислення, що базується на знанні основ готельно-ресторанної справи, комплексної уяви про сутність гостинності та її складові для практичної діяльності на ринку готельних та ресторанних послуг, ознайомлення з особливостями роботи підприємств індустрії гостинності, формуванні професійної культури та компетентності.

Основними **завданнями**, що мають бути вирішені в процесі вивчення освітньої компоненти є: ознайомитися з поняттям та структурою індустрії гостинності; розглянути історичні етапи формування світової індустрії гостинності; проаналізувати тенденції розвитку світової та вітчизняної індустрії гостинності; проаналізувати особливості управління підприємствами індустрії гостинності; розглянути методи просування послуг в індустрії гостинності.

Відповідно до освітньої програми, вивчення освітньої компоненти сприяє формуванню в здобувачів вищої освіти таких компетенцій:

− ЗК 01. Здатність зберігати та примножувати моральні, культурні, наукові цінності і досягнення суспільства на основі розуміння сутності та принципів розвитку суспільства, природи і мислення та закономірностей розвитку предметної області, її місця у загальній системі знань, вести здоровий спосіб життя.

− ЗК 03. Здатність до абстрактного та критичного мислення, аналізу, синтезу, встановлення взаємозв’язків між явищами та процесами, прогнозування й оцінки.

− ЗК 04. Здатність самостійно проводити дослідження, опановувати нові сучасні знання та застосовувати їх у практичній діяльності.

− ЗК 11. Здатність до креативного генерування ідей та адаптації для ефективної діяльності у невизначених ситуаціях.

− ЗК 12. Здатність дотримання вимог охорони праці, збереження навколишнього середовища та безпеки життєдіяльності.

− СК 01. Розуміти предметну область і оцінювати потенціал розвитку галузі гостинності з урахуванням потреб всіх можливих сегментів ринку готельно-ресторанного бізнесу.

− СК 02. Здатність аналізувати ситуацію, що склалася на ринку гостинності, виокремлювати закономірності його функціонування, прогнозувати тенденції і перспективи розвитку, як на національному так і світовому ринку готельно-ресторанної галузі, встановлювати взаємозв'язок між соціально-економічними процесами, що відбуваються та розвитком індустрії гостинності у країні.

− СК 05. Здатність організовувати ефективний виробничо-сервісний процес відповідно до тенденцій на ринку гостинності і потреб цільової аудиторії споживачів.

− СК 12. Розробляти, обґрунтовувати та впроваджувати стратегію зовнішньоекономічної діяльності підприємств індустрії гостинності.

3. ОЧІКУВАНІ РЕЗУЛЬТАТИ НАВЧАННЯ

Відповідно до освітньої програми **«Готельно-ресторанна справа»,** вивчення навчальної дисципліни повинно забезпечити досягнення здобувачами вищої освіти таких програмних результатів навчання (ПРН)**:**

Програмні результати навчання	**Шифр ПРН**
Знати, розуміти і вміти використовувати на практиці основні положення законодавства, національних і міжнародних стандартів, що регламентують діяльність суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу.	ПР 01
Вміти застосовувати на практиці знання предметної області й суміжних наук та управляти своїм навчанням у професійній сфері індустрії гостинності.	ПР 03
Оцінювати сучасні тенденції розвитку індустрії гостинності та рекреаційного сфери.	ПР 05
Розробляти нові послуги, використовуючи сучасні технології виробництва та обслуговування споживачів галузі гостинності.	ПР 11
Формувати ефективну виробничо-організаційну структуру готельно-ресторанного підприємства, визначити функції та обов'язки його структурних підрозділів, складати штатний розпис	ПР 15

та професійно-кваліфікаційні вимого до персоналу.	
Зберігати та примножувати досягнення і цінності суспільства на основі розуміння місця предметної області у загальній системі знань, використовувати різні види та форми рухової активності для ведення здорового способу життя.	ПР 24

Очікувані результати навчання, які повинні бути досягнуті здобувачами освіти після опанування навчальної дисципліни «**Вступ до спеціальності**»:

Очікувані результати навчання з дисципліни	**Шифр ПРН**
Оволодіти знаннями, розумінням та вмінням практичного застосування основних положень законодавства, а також національних і міжнародних стандартів, які регулюють діяльність підприємств на ринку гостинності.	ПР 01
Знати як застосовувати на практиці знання з готельно-ресторанної справи та управляти своїм навчанням у професійній сфері індустрії гостинності.	ПР 03
Вміти аналізувати та оцінювати сучасні процеси, етапи та тенденції розвитку міжнародної індустрії готельного бізнесу, гостинності та сфери надання рекреаційних послуг.	ПР 05

Вивчити можливість створення нових послуг у сфері гостинності, застосовуючи передові технології для виробництва та обслуговування клієнтів у готельно-ресторанному бізнесі.	ПР 11
Вміти створювати ефективну організаційну структуру для готельно-ресторанного бізнесу, чітко визначати ролі та обов'язки кожного підрозділу, розробляти штатний розпис та встановлювати вимоги до кваліфікації працівників.	ПР 15
Знати зберігати і розвивати досягнення та цінності суспільства, усвідомлюючи роль гостинності у загальному контексті знань.	ПР 24

4. ЗМІСТ ПРОГРАМИ НАВЧАЛЬНОЇ ОСВІТНЬОЇ КОМПОНЕНТИ

Модуль 1. Теоретичні аспекти функціонування готельного господарства

Тема 1. Вступ до навчального курсу. Основні поняття готельного господарства.

Предмет та завдання курсу «Вступ до спеціальності». Основні терміни та визначення. Поняття «гостинність». Поняття «готельно-ресторанний бізнес». Готельно-ресторанна інфраструктура. Ринок готельно-ресторанного бізнесу.

Тема 2. Історія становлення та розвитку сфери гостинності.

Основні історичні періоди розвитку готельної і ресторанної сфери в світі. Формування перших закладів гостинності. Спеціалізовані засоби розміщення, їх формування. Готельна та ресторанна сфера в XVI – на початку XX ст.

Тема 3. Модель та основні концепції гостинності.

Гостинність. Модель гостинності. Концепції гостинності. Гуманітарна концепція. Технологічна концепція. Функціональна концепція. Комерційна концепція.

Тема 4. Класифікація готельних підприємств.

Суть та основні принципи класифікації готельних підприємств. Найтиповіші класифікації систем (зірок або європейська система, літер А, В, С, В або грецька система, корон або британська система, балів або індійська система). Класифікація готельних підприємств в Україні. Типологія засобів розміщення. Колективні та індивідуальні засоби розміщення. Готелі. Аналогічні засоби розміщення. Апарт-готель. Бізнес-готель. Транзит-готель.

Спа-готель. Таймшер. Хостел. Мотель. Флотель. Ботель. Флайтель.Ротель. Кемпінг.

Тема 5. Служби готелю.

Служба прийому. Розміщення. Служба управління номерним фондом. Адміністративна служба. Служба громадського харчування. Інженерно-технічна служба. Допоміжні та додаткові служби.

Тема 6. Сутність та особливості готельних послуг.

Готельна послуга. Основні послуги. Додаткові послуги. Готельний продукт. Типи готельного продукту. Основний, спеціальний, супутній, додатковий готельний продукт. Рівні готельного продукту.

Тема 7. Сучасний розвиток світового готельного господарства.

Розвиток сучасного світового готельного господарства: функціональні та територіальні особливості. Тенденцій сучасного розвитку індустрії гостинності. Поглиблення спеціалізації та диверсифікації готельних послуг. Утворення корпоративних форм – готельних ланцюгів.

Модуль 2. Теоретичні аспекти функціонування ресторанного господарства

Тема 8. Особливості організації ресторанного господарства в Україні та світі.

Ресторанне господарство. Місце ресторанного господарства в індустрії гостинності. Історія розвитку закладів ресторанного господарства. Основи організації роботи закладів ресторанного господарства. Раціональна організація праці у закладах ресторанного господарства.

Тема 9.Класифікація закладів ресторанного господарства.

Основні ознаки класифікації закладів ресторанного господарства (за видами економічної діяльності, торговельно-виробничими ознаками, класами, комплексом продукції і послуг, сезонністю, потужністю, характером контингенту, використовуваними методами обслуговування). Типи закладів ресторанного господарства та їх характеристика. Загальні вимоги до закладів ресторанного господарства.

Тема 10. Послуги ресторанного господарства, їх класифікація та моделювання умов їх надання.

Послуги з харчування. Послуги з виготовлення кулінарної продукції та кондитерських виробів. Послуги з реалізації продукції. Послуги з організації обслуговування споживачів (реалізація продукції та організація її споживання). Послуги з організації дозвілля. Інформаційно-консультативні послуги. Організація та моделювання процесу обслуговування різних контингентів споживачів в закладів ресторанного господарства.

Тема 11.Тенденції розвитку світового ресторанного бізнесу.

Сучасні тенденції в ресторанному господарстві. Інновації в сфері ресторанного бізнесу. Впровадження сучасних технологій управління рестораном. Використання комп’ютерних технологій у ресторанному бізнесі. Інноваційний менеджмент в управлінні ресторанним господарством.

Тема 12.Професійна підготовка фахівців готельно-ресторанного бізнесу.

Завдання професійної підготовки майбутніх фахівців готельно-ресторанної справи. Фахівець готельно-ресторанної справи. Професійні якості фахівця ГРС. Професійний розвиток майбутніх фахівців готельно-ресторанної справи.

5. ПЛАНИ ЛЕКЦІЙНИХ ЗАНЯТЬ

Модуль 1. Теоретичні аспекти функціонування готельного господарства

Тема 1. Вступ до навчального курсу. Основні поняття готельного господарства.

1. Предмет та завдання курсу «Вступ до спеціальності».
2. Основні терміни та визначення. Поняття «гостинність». Поняття «готельно-ресторанний бізнес». «Готельно-ресторанна інфраструктура».
3. Види готельно-ресторанної інфраструктури.
4. Ринок готельно-ресторанного бізнесу.

Тема 2. Історія становлення та розвитку сфери гостинності.

1.Основні історичні періоди розвитку готельної і ресторанної сфери в світі.
2. Формування перших закладів гостинності.
3. Спеціалізовані засоби розміщення, їх формування в епоху середньовіччя.
4. Готельна та ресторанна сфера в XVI – на початку XX ст.
5. Розвиток готельної та ресторанної сфери у другій половині XX ст. на початку XXI ст.

Тема 3. Модель та основні концепції гостинності.

1. Поняття та сутність гостинності.
2. Сучасні моделі гостинності.
3. Загально прийняті світові концепції гостинності.
4. Гуманітарна концепція.
5. Технологічна концепція.
6. Функціональна концепція.
7. Комерційна концепція.

Тема 4. Класифікація готельних підприємств.

1. Суть та основні принципи класифікації готельних підприємств.

2. Найтиповіші класифікації систем (зірок або європейська система, літер А, В, С, В або грецька система, корон або британська система, балів або індійська система).

4.Класифікація готельних підприємств в Україні.

5. Типологія засобів розміщення.

Тема 5. Служби готелю.

1. Структура служб готельного підприємства.

2.Служба прийому.

3. Служба розміщення.

4. Служба управління номерним фондом.

5. Адміністративна служба.

6. Служба громадського харчування.

7. Інженерно-технічна служба.

8. Допоміжні та додаткові служби.

Тема 6. Сутність та особливості готельних послуг.

1. Поняття та сутність готельних послуг.

2. Основні послуги готельні послуги.

3. Додаткові послуги готельні послуги.

4. Поняття «готельний продукт».

5. Типи готельного продукту.

Тема 7. Сучасний розвиток світового готельного господарства.

1. Розвиток сучасного світового готельного господарства: функціональні та територіальні особливості.

2. Тенденцій сучасного розвитку індустрії гостинності.

3.Поглиблення спеціалізації та диверсифікації готельних послуг.

4. Корпоративні форми готельного господарства – готельні ланцюги.

Модуль 2. Теоретичні аспекти функціонування ресторанного господарства

Тема 8. Особливості організації ресторанного господарства в Україні та світі.

1. Поняття та функції ресторанного господарства.
2. Місце ресторанного господарства в індустрії гостинності.
3. Історія розвитку закладів ресторанного господарства.
4. Основи організації роботи закладів ресторанного господарства.
5. Раціональна організація праці у закладах ресторанного господарства.

Тема 9. Класифікація закладів ресторанного господарства.

1.Основні ознаки класифікації закладів ресторанного господарства.
2. Типи закладів ресторанного господарства та їх характеристика.
3. Загальні вимоги до різних видів закладів ресторанного господарства.

Тема 10. Послуги ресторанного господарства, їх класифікація та моделювання умов їх надання.

1. Послуги з харчування.
2. Послуги з виготовлення кулінарної продукції та кондитерських виробів.
3. Послуги з реалізації продукції.
4. Послуги з організації обслуговування споживачів.
5. Послуги з організації дозвілля.
6. Інформаційно-консультативні послуги.
7. Організація та моделювання процесу обслуговування різних контингентів споживачів в закладів ресторанного господарства.

Тема 11. Тенденції розвитку світового ресторанного бізнесу.

1.Сучасні тенденції в ресторанному господарстві.

2. Інновації в сфері ресторанного бізнесу.

3. Впровадження сучасних технологій управління рестораном.

4. Використання комп'ютерних технологій у ресторанному бізнесі.

5. Інноваційний менеджмент в управлінні ресторанним господарством.

Тема 12. Професійна підготовка фахівців готельно-ресторанного бізнесу.

1.Завдання професійної підготовки майбутніх фахівців готельно-ресторанної справи.

2. Функції фахівця готельно-ресторанної справи.

3. Професійні якості фахівця ГРС.

4. Професійний розвиток майбутніх фахівців готельно-ресторанної справи.

6. ПЛАНИ ПРАКТИЧНИХ ЗАНЯТЬ

Модуль 1. Теоретичні аспекти функціонування готельного господарства

Тема 1. Вступ до навчального курсу. Основні поняття готельного господарства.

1. Предмет та завдання курсу «Вступ до спеціальності».
2. Основні терміни та визначення. Поняття «гостинність». Поняття «готельно-ресторанний бізнес». «Готельно-ресторанна інфраструктура».
3. Види готельно-ресторанної інфраструктури.
4. Ринок готельно-ресторанного бізнесу.

Ключові слова та поняття теми:

1. Гостинність.
2. Готельно-ресторанна справа.
3. Готельно-ресторанний бізнес.
4. Готельно-ресторанна інфраструктура.

Контрольні питання:

1. Сутність і значення гостинності.
2. Роль та функції гостинності у сучасному світі.
3. Дайте визначення загальних понять готельно-ресторанної справи.

Список рекомендованих джерел та літератури.

1. Круль Г. Я. Основи готельної справи. Навчальний посібник. К. : Центр учбової літератури, 2011. 367 с. 26.
2. Кузнецова Н.М. Основи економіки готельного та ресторанного господарства. К.: Інститут туризму, 1997. 176с.
3. Лук'янова Л. Г. Уніфіковані технології готельних послуг :навч. посіб. для студ. вищ. навч. закл. К: Вищашк., 2001. 237 с. 24.

4. Мальська М. П. Готельний бізнес: теорія та практика. Підручник. К.: Центр учбової літератури, 2012. 470 с.
5. Пандяк І. Г. Сучасний стан та проблеми розвитку бізнес-готелів в Україні. ВісникЛьвів, ун-ту. Львів. 2008. Вип. 24. С. 224-230. 33.
6. Мунін Г. Б., Роглєв Х.Й. Управління сучасним готельним комплексом. Навчальний посібник. К.: Ліра – К, 2005. 520 с. 34.
7. Нечаюк Л. І. Готельно-ресторанний бізнес. Навчальний посібник. К.:Центрнавч. л-ри, 2003. 348 с.

Тема 2. Історія становлення та розвитку сфери гостинності.

1.Основні історичні періоди розвитку готельної і ресторанної сфери в світі.

2. Формування перших закладів гостинності.

3. Спеціалізовані засоби розміщення, їх формування в епоху середньовіччя.

4. Готельна та ресторанна сфера в XVI – на початку XX ст.

5. Розвиток готельної та ресторанної сфери у другій половині XX ст. на початку XXI ст.

Ключові слова та поняття теми:

1. Таверна.
2. Яма.
3. Інсула.
4. Караван-сарай.

Контрольні питання:

1. Які основні історичні періоди розвитку готельної і ресторанної сфери в світі.
2. Як розвивається готельно-ресторанна галузь у другій половині XX ст. на початку XXI ст.

Список рекомендованих джерел та літератури.

1. Круль Г. Я. Основи готельної справи. Навчальний посібник. К. : Центр учбової літератури, 2011. 367 с. 26.

2. Мальська М. П. Готельний бізнес: теорія та практика. Підручник. К.: Центр учбової літератури, 2012. 470 с.
3. Мунін Г. Б., Роглєв Х.Й. Управління сучасним готельним комплексом. Навчальний посібник. К.: Ліра – К, 2005. 520 с. 34.
4. Нечаюк Л. І. Готельно-ресторанний бізнес. Навчальний посібник. К.:Центрнавч. л-ри, 2003. 348 с.
5. Пуцентайло П.Р. Економіка і організація туристично-готельного підприємництва. Навчальний посібник. К.: Центр навч л-ри, 2007. 344 с.
6. Роглєв Х. Менеджмент готелю: економіко-організаційні аспекти. Навчальний посібник. К.: Кондор, 2011. 442 с.

Тема 3. Модель та основні концепції гостинності.

1. Поняття та сутність гостинності.
2. Сучасні моделі гостинності.
3. Загально прийняті світові концепції гостинності.
4. Гуманітарна концепція.
5. Технологічна концепція.
6. Функціональна концепція.
7. Комерційна концепція.

Ключові слова та поняття теми:

1. Гостинність.
2. Концепція гостинності.
3. Моделі гостинності.

Контрольні питання:

1. Які основні моделі гостинності.
2. Перерахуйте основні концепції гостинності.

Список рекомендованих джерел та літератури.

1. Горбань В.К. Розвиток індустрії гостинності в Україні. Матеріали Всеукраїнської науково-практичної конференції. «Сучасні технології менеджменту, інформаційне, фінансове та облікове забезпечення розвитку економіки в умовах євроінтеграції» (м. Черкаси, 16-17 квітня 2020 р.). Черкаси: Східноєвропейський університет економіки і менеджменту, 2020. 557 с.
2. Давидова О. Індустрія гостинності у контексті проведення євро-2012. Вісник Київського національного університету імені Тараса Шевченка. – Серія Економіка. 121-122/2011. С. 44-48.
3. Коваленко Н.О. Інноваційні напрямки розвитку індустрії гостинності в Україні // Європейські перспективи. 2015. №7. С.174-180.

Круль Г. Я. Основи готельної справи. Навчальний посібник. К. : Центр учбової літератури, 2011. 367 с. 26.

4. Мальська М. П. Готельний бізнес: теорія та практика. Підручник. К.: Центр учбової літератури, 2012. 470 с.
5. Мунін Г. Б., Роглєв Х.Й. Управління сучасним готельним комплексом. Навчальний посібник. К.: Ліра – К, 2005. 520 с. 34.
6. Нечаюк Л. І. Готельно-ресторанний бізнес. Навчальний посібник. К.:Центрнавч. л-ри, 2003. 348 с.
7. Пуцентайло П.Р. Економіка і організація туристично-готельного підприємництва. Навчальний посібник. К.: Центр навч л-ри, 2007. 344 с.
8. Роглєв Х. Менеджмент готелю: економіко-організаційні аспекти. Навчальний посібник. К.: Кондор, 2011. 442 с.

Тема 4. Класифікація готельних підприємств.

1. Суть та основні принципи класифікації готельних підприємств.

2. Найтиповіші класифікації систем (зірок або європейська система, літер А, В, С, В або грецька система, корон або британська система, балів або індійська система).

4.Класифікація готельних підприємств в Україні.

5. Типологія засобів розміщення.

6. Колективні та індивідуальні засоби розміщення.

7. Аналогічні засоби розміщення. Апарт-готель. Бізнес-готель. Транзит-готель. Спа-готель. Таймшер. Хостел. Мотель. Флотель. Ботель. Флайтель.Ротель. Кемпінг.

Ключові слова та поняття теми:

1. Готельне підприємство.
2. Класифікація.
3. Типологія засобів розміщення.

Контрольні питання:

1. Які основні принципи класифікації готельних підприємств.
2. Перерахуйте основні типи готельних підприємств.

Список рекомендованих джерел та літератури.

1. Круль Г. Я. Основи готельної справи. Навчальний посібник. К. : Центр учбової літератури, 2011. 367 с. 26.
2. Мальська М. П. Готельний бізнес: теорія та практика. Підручник. К.: Центр учбової літератури, 2012. 470 с.
3. Мунін Г. Б., Роглєв Х.Й. Управління сучасним готельним комплексом. Навчальний посібник. К.: Ліра – К, 2005. 520 с. 34.
4. Нечаюк Л. І. Готельно-ресторанний бізнес. Навчальний посібник. К.:Центрнавч. л-ри, 2003. 348 с.

5. Пуцентайло П.Р. Економіка і організація туристично-готельного підприємництва. Навчальний посібник. К.: Центр навч л-ри, 2007. 344 с.

6. Роглєв Х. Менеджмент готелю: економіко-організаційні аспекти. Навчальний посібник. К.: Кондор, 2011. 442 с.

Тема 5. Служби готелю.

1. Структура служб готельного підприємства.

2.Служба прийому.

3. Служба розміщення.

4. Служба управління номерним фондом.

5. Адміністративна служба.

6. Служба громадського харчування.

7. Інженерно-технічна служба.

8. Допоміжні та додаткові служби.

Ключові слова та поняття теми:

1.Служби готелю.

2.Організаційна структура готелю.

3. Допоміжні та додаткові служби.

Контрольні питання:

1. Які основні принципи структурної організації готельних підприємств.

2. Перерахуйте основні служби готельних підприємств.

3. Які допоміжні та додаткові служби готельного підприємства.

Список рекомендованих джерел та літератури.

1. Круль Г. Я. Основи готельної справи. Навчальний посібник. К. : Центр учбової літератури, 2011. 367 с. 26.

2. Мальська М. П. Готельний бізнес: теорія та практика. Підручник. К.: Центр учбової літератури, 2012. 470 с.

3. Мунін Г. Б., Роглєв Х.Й. Управління сучасним готельним комплексом. Навчальний посібник. К.: Ліра – К, 2005. 520 с. 34.

4. Нечаюк Л. І. Готельно-ресторанний бізнес. Навчальний посібник. К.:Центрнавч. л-ри, 2003. 348 с.

5. Пуцентайло П.Р. Економіка і організація туристично-готельного підприємництва. Навчальний посібник. К.: Центр навч л-ри, 2007. 344 с.

6. Роглєв Х. Менеджмент готелю: економіко-організаційні аспекти. Навчальний посібник. К.: Кондор, 2011. 442 с.

Тема 6. Сутність та особливості готельних послуг.

1. Поняття та сутність готельних послуг.

2. Основні послуги готельні послуги.

3. Додаткові послуги готельні послуги.

4. Поняття «готельний продукт».

5. Типи готельного продукту.

Ключові слова та поняття теми:

1.Послуги готелю.

2. Готельний продукт.

3. Допоміжні та додаткові послуги.

Контрольні питання:

1. Які основні принципи надання готельних послуг.

2. Перерахуйте основні послуги готельних підприємств.

3. Які є допоміжні та додаткові послуги готельного підприємства.

Список рекомендованих джерел та літератури.

1. Круль Г. Я. Основи готельної справи. Навчальний посібник. К. : Центр учбової літератури, 2011. 367 с. 26.

2. Мальська М. П. Готельний бізнес: теорія та практика. Підручник. К.: Центр учбової літератури, 2012. 470 с.

3. Мунін Г. Б., Роглєв Х.Й. Управління сучасним готельним комплексом. Навчальний посібник. К.: Ліра – К, 2005. 520 с. 34.

4. Нечаюк Л. І. Готельно-ресторанний бізнес. Навчальний посібник. К.:Центрнавч. л-ри, 2003. 348 с.

5. Пуцентайло П.Р. Економіка і організація туристично-готельного підприємництва. Навчальний посібник. К.: Центр навч л-ри, 2007. 344 с.

Тема 7. Сучасний розвиток світового готельного господарства.

1. Розвиток сучасного світового готельного господарства: функціональні та територіальні особливості.

2. Тенденцій сучасного розвитку індустрії гостинності.

3.Поглиблення спеціалізації та диверсифікації готельних послуг.

4. Корпоративні форми готельного господарства – готельні ланцюги.

Ключові слова та поняття теми:

1.Готельне господарство.

2. Готельні послуги.

3. Готельні ланцюги.

Контрольні питання:

1. Охарактеризуйте сучасний розвиток світового готельного господарства.

2. Перерахуйте основні тенденції розвитку світового готельного господарства.

3. Які є міжнародні готельні ланцюги.

Список рекомендованих джерел та літератури.

1. Круль Г. Я. Основи готельної справи. Навчальний посібник. К. : Центр учбової літератури, 2011. 367 с. 26.

2. Мальська М. П. Готельний бізнес: теорія та практика. Підручник. К.: Центр учбової літератури, 2012. 470 с.

3. Мунін Г. Б., Роглєв Х.Й. Управління сучасним готельним комплексом. Навчальний посібник. К.: Ліра – К, 2005. 520 с. 34.

4. Нечаюк Л. І. Готельно-ресторанний бізнес. Навчальний посібник. К.:Центрнавч. л-ри, 2003. 348 с.

5. Пуцентайло П.Р. Економіка і організація туристично-готельного підприємництва. Навчальний посібник. К.: Центр навч л-ри, 2007. 344 с.

Модуль 2. Теоретичні аспекти функціонування ресторанного господарства

Тема 8. Особливості організації ресторанного господарства в Україні та світі.

1. Поняття та функції ресторанного господарства.
2. Місце ресторанного господарства в індустрії гостинності.
3. Історія розвитку закладів ресторанного господарства.
4. Основи організації роботи закладів ресторанного господарства.
5. Раціональна організація праці у закладах ресторанного господарства.

Ключові слова та поняття теми:

1.Ресторанне господарство.

2. Ресторанні послуги.

3.Індустрія гостинності.

Контрольні питання:

1. Охарактеризуйте сучасний розвиток світового ресторанного господарства.
2. Перерахуйте основні тенденції розвитку сучасного ресторанного господарства.
3. Які історичні етапи розвитку ресторанного господарства.

Список рекомендованих джерел та літератури.

1. Архіпов В.В. Організація ресторанного господарства. Навчальний посібник для здобувачів вищих навчальних закладів. К.: Центр учбової літератури; Фірма «Інкос», 2007. 280 с.

2. Архіпов В.В., Русавська В.А. Організація обслуговування в закладах ресторанного господарств. Навчальний посібник для здобувачів вищих навчальних закладів. К.: Центр учбової літератури, 2009. 342 с.
3. Корсак Р. Сучасні тенденції розвитку ресторанного бізнесу в умовах соціально-економічної трансформації українського суспільства. Актуальні питання гуманітарних наук: міжвузівський збірник наукових праць молодих вчених Дрогобицького державного педагогічного університету імені Івана Франка. Дрогобич: Видавничий дім «Гельветика», 2021. Вип. 45. Том 1. С.25-30.
4. Корсак Р., Кашка М. Проблеми покращення стратегічної діяльності підприємств готельно-ресторанного бізнесу в Україні. Актуальні питання гуманітарних наук: міжвузівський збірник наукових праць молодих вчених Дрогобицького державного педагогічного університету імені Івана Франка / [редактори-упорядники М. Пантюк, А. Душний, І. Зимомря]. Дрогобич: Видавничий дім «Гельветика», 2020. Вип. 28. Том 2. С. 167-171.
5. Нечаюк Л. І. Готельно-ресторанний бізнес. Навчальний посібник. К.:Центрнавч. л-ри, 2003. 348 с.
6. Korsak, r. & Hodia, I. (2023). Historical “Phenomenon” of Czechoslovak Hospitality and Tourism as an Example of Development of Hotel and Tourism Industry during the Interwar Period. Skhidnoievropeiskyi istorychnyi visnyk [East European Historical Bulletin], 27, 156–167.

Тема 9.Класифікація закладів ресторанного господарства.

1.Основні ознаки класифікації закладів ресторанного господарства.

2. Класифікація за видами економічної діяльності, торговельно-виробничими ознаками, класами, комплексом продукції і послуг, сезонністю, потужністю, характером контингенту, використовуваними методами обслуговування.

3. Типи закладів ресторанного господарства та їх характеристика.

4. Загальні вимоги до різних видів закладів ресторанного господарства.

Ключові слова та поняття теми:

1.Типи ресторанних закладів.

2. Класифікація ресторанних підприємств.

3.Індустрія гостинності.

Контрольні питання:

1. Які основні принципи класифікації ресторанних підприємств.

2. Перерахуйте основні типи ресторанних підприємств.

Список рекомендованих джерел та літератури.

1. Архіпов В.В. Організація ресторанного господарства. Навчальний посібник для здобувачів вищих навчальних закладів. К.: Центр учбової літератури; Фірма «Інкос», 2007. 280 с.
2. Архіпов В.В., Русавська В.А. Організація обслуговування в закладах ресторанного господарств. Навчальний посібник для здобувачів вищих навчальних закладів. К.: Центр учбової літератури, 2009. 342 с.
3. Корсак Р. Сучасні тенденції розвитку ресторанного бізнесу в умовах соціально-економічної трансформації українського суспільства. Актуальні питання гуманітарних наук: міжвузівський збірник наукових праць молодих вчених Дрогобицького державного педагогічного університету імені Івана Франка. Дрогобич: Видавничий дім «Гельветика», 2021. Вип. 45. Том 1. С.25-30.
4. Корсак Р., Малець В., Годя І. Ресторанний сервіс: стандарти. Практичний посібник ресторатора. Карпатська Вежа, 2020. 145 с.
5. Корсак Р., Кашка М. Проблеми покращення стратегічної діяльності підприємств готельно-ресторанного бізнесу в Україні. Актуальні питання гуманітарних наук: міжвузівський збірник наукових праць молодих вчених Дрогобицького державного педагогічного університету імені Івана Франка / [редактори-упорядники М. Пантюк, А. Душний, І. Зимомря]. Дрогобич: Видавничий дім «Гельветика», 2020. Вип. 28. Том 2. С. 167-171.

6. Нечаюк Л. І. Готельно-ресторанний бізнес. Навчальний посібник. К.: Центрнавч. л-ри, 2003. 348 с.

Тема 10.Послуги ресторанного господарства, їх класифікація та моделювання умов їх надання.

1. Послуги з харчування.
2. Послуги з виготовлення кулінарної продукції та кондитерських виробів.
3. Послуги з реалізації продукції.
4. Послуги з організації обслуговування споживачів.
5. Послуги з організації дозвілля.
6. Інформаційно-консультативні послуги.
7. Організація та моделювання процесу обслуговування різних контингентів споживачів в закладів ресторанного господарства.

Ключові слова та поняття теми:

1.Послуги ресторану.
2. Ресторанний продукт.
3. Додаткові ресторанні послуги.

Контрольні питання:

1. Які основні принципи надання ресторанних послуг.
2. Перерахуйте основні послуги ресторанних підприємств.
3. Які є допоміжні та додаткові послуги ресторанного підприємства

Список рекомендованих джерел та літератури.

1. Архіпов В.В. Організація ресторанного господарства. Навчальний посібник для здобувачів вищих навчальних закладів. К.: Центр учбової літератури; Фірма «Інкос», 2007. 280 с.

2. Архіпов В.В., Русавська В.А. Організація обслуговування в закладах ресторанного господарств. Навчальний посібник для здобувачів вищих навчальних закладів. К.: Центр учбової літератури, 2009. 342 с.

3. Корсак Р. Сучасні тенденції розвитку ресторанного бізнесу в умовах соціально-економічної трансформації українського суспільства. Актуальні питання гуманітарних наук: міжвузівський збірник наукових праць молодих вчених Дрогобицького державного педагогічного університету імені Івана Франка. Дрогобич: Видавничий дім «Гельветика», 2021. Вип. 45. Том 1. С.25-30.

4. Корсак Р., Малець В., Годя І. Ресторанний сервіс: стандарти. Практичний посібник ресторатора. Карпатська Вежа, 2020. 145 с.

5. Корсак Р., Кашка М. Проблеми покращення стратегічної діяльності підприємств готельно-ресторанного бізнесу в Україні. Актуальні питання гуманітарних наук: міжвузівський збірник наукових праць молодих вчених Дрогобицького державного педагогічного університету імені Івана Франка / [редактори-упорядники М. Пантюк, А. Душний, І. Зимомря]. Дрогобич: Видавничий дім «Гельветика», 2020. Вип. 28. Том 2. С. 167-171.

6. Корсак Р., Кіш Г., Годя І. Організація роботи персоналу ресторанного підприємства. Актуальні питання гуманітарних наук: міжвузівський збірник наукових праць молодих вчених Дрогобицького державного педагогічного університету імені Івана Франка. Дрогобич: Видавничий дім «Гельветика», 2020. Вип. 20. Том 1. С.4-7.

7. Корсак Р., Колісник Г., Годя І. Формування культури ресторанного обслуговування. Актуальні питання гуманітарних наук: міжвузівський збірник наукових праць молодих вчених Дрогобицького дер- жавного педагогічного університету імені Івана Франка. Дрогобич: Видавничий дім «Гельветика», 2020. Вип. 29. Том 5. С.102-106.

Тема 11. Тенденції розвитку світового ресторанного бізнесу.

1.Сучасні тенденції в ресторанному господарстві.

2. Інновації в сфері ресторанного бізнесу.

3. Впровадження сучасних технологій управління рестораном.

4. Використання комп'ютерних технологій у ресторанному бізнесі.

5. Інноваційний менеджмент в управлінні ресторанним господарством.

Ключові слова та поняття теми:

1. Інновації в сфері ресторанного бізнесу.

2. Ресторанні технології.

Контрольні питання:

1. Які інноваційні технології використовуються у ресторанному бізнесі.

2. Перерахуйте основні розвитку сучасного ресторанного підприємства.

Список рекомендованих джерел та літератури.

1. Архіпов В.В. Організація ресторанного господарства. Навчальний посібник для здобувачів вищих навчальних закладів. К.: Центр учбової літератури; Фірма «Інкос», 2007. 280 с.

2. Архіпов В.В., Русавська В.А. Організація обслуговування в закладах ресторанного господарств. Навчальний посібник для здобувачів вищих навчальних закладів. К.: Центр учбової літератури, 2009. 342 с.

3. Корсак Р. Сучасні тенденції розвитку ресторанного бізнесу в умовах соціально-економічної трансформації українського суспільства. Актуальні питання гуманітарних наук: міжвузівський збірник наукових праць молодих вчених Дрогобицького державного педагогічного університету імені Івана Франка. Дрогобич: Видавничий дім «Гельветика», 2021. Вип. 45. Том 1. С.25-30.

4. Корсак Р., Малець В., Годя І. Ресторанний сервіс: стандарти. Практичний посібник ресторатора. Карпатська Вежа, 2020. 145 с.

5. Корсак Р., Кашка М. Проблеми покращення стратегічної діяльності підприємств готельно-ресторанного бізнесу в Україні. Актуальні питання

гуманітарних наук: міжвузівський збірник наукових праць молодих вчених Дрогобицького державного педагогічного університету імені Івана Франка / [редактори-упорядники М. Пантюк, А. Душний, І. Зимомря]. Дрогобич: Видавничий дім «Гельветика», 2020. Вип. 28. Том 2. С. 167-171.

6. Корсак Р., Кіш Г., Годя І. Організація роботи персоналу ресторанного підприємства. Актуальні питання гуманітарних наук: міжвузівський збірник наукових праць молодих вчених Дрогобицького державного педагогічного університету імені Івана Франка. Дрогобич: Видавничий дім «Гельветика», 2020. Вип. 20. Том 1. С.4-7.

7. Корсак Р., Колісник Г., Годя І. Формування культури ресторанного обслуговування. Актуальні питання гуманітарних наук: міжвузівський збірник наукових праць молодих вчених Дрогобицького дер- жавного педагогічного університету імені Івана Франка. Дрогобич: Видавничий дім «Гельветика», 2020. Вип. 29. Том 5. С.102-106.

Тема 12. Професійна підготовка фахівців готельно-ресторанного бізнесу.

1.Завдання професійної підготовки майбутніх фахівців готельно-ресторанної справи.

2. Функції фахівця готельно-ресторанної справи.

3. Професійні якості фахівця ГРС.

4. Професійний розвиток майбутніх фахівців готельно-ресторанної справи.

Ключові слова та поняття теми:

1. Фахівець в сфері готельно-ресторанного бізнесу.

2. ГРС – готельно-ресторанна справа.

Контрольні питання:

1. Які головні завдання професійної підготовки майбутніх фахівців готельно-ресторанної справи.

2. Перерахуйте основні професійні якості фахівця ГРС.

Список рекомендованих джерел та літератури.

1. Архіпов В.В. Організація ресторанного господарства. Навчальний посібник для здобувачів вищих навчальних закладів. К.: Центр учбової літератури; Фірма «Інкос», 2007. 280 с.
2. Архіпов В.В., Русавська В.А. Організація обслуговування в закладах ресторанного господарств. Навчальний посібник для здобувачів вищих навчальних закладів. К.: Центр учбової літератури, 2009. 342 с.
3. Корсак Р. Сучасні тенденції розвитку ресторанного бізнесу в умовах соціально-економічної трансформації українського суспільства. Актуальні питання гуманітарних наук: міжвузівський збірник наукових праць молодих вчених Дрогобицького державного педагогічного університету імені Івана Франка. Дрогобич: Видавничий дім «Гельветика», 2021. Вип. 45. Том 1. С.25-30.
4. Корсак Р., Малець В., Годя І. Ресторанний сервіс: стандарти. Практичний посібник ресторатора. Карпатська Вежа, 2020. 145 с.
5. Корсак Р., Кашка М. Проблеми покращення стратегічної діяльності підприємств готельно-ресторанного бізнесу в Україні. Актуальні питання гуманітарних наук: міжвузівський збірник наукових праць молодих вчених Дрогобицького державного педагогічного університету імені Івана Франка / [редактори-упорядники М. Пантюк, А. Душний, І. Зимомря]. Дрогобич: Видавничий дім «Гельветика», 2020. Вип. 28. Том 2. С. 167-171.
6. Корсак Р., Кіш Г., Годя І. Організація роботи персоналу ресторанного підприємства. Актуальні питання гуманітарних наук: міжвузівський збірник наукових праць молодих вчених Дрогобицького державного педагогічного університету імені Івана Франка. Дрогобич: Видавничий дім «Гельветика», 2020. Вип. 20. Том 1. С.4-7.
7. Корсак Р., Колісник Г., Годя І. Формування культури ресторанного обслуговування. Актуальні питання гуманітарних наук: міжвузівський збірник наукових праць молодих вчених Дрогобицького дер- жавного

педагогічного університету імені Івана Франка. Дрогобич: Видавничий дім «Гельветика», 2020. Вип. 29. Том 5. С.102-106.

7. Корсак Р., Світлинець О., Коваль О. Перспективні шляхи організації обслуговування у вітчизняній готельно-ресторанній індустрії в умовах розвитку євроінтеграційних процесів.Актуальні питання гуманітарних наук: міжвузівський збірник наукових праць молодих вчених Дрогобицького державного педагогічного університету імені Івана Франка / [редактори-упорядники М. Пантюк, А. Душний, В. Ільницький, І. Зимомря]. Дрогобич: Видавничий дім «Гельветика», 2022. Вип. 49. Том 1. С. 25-31.

7. ЗАВДАННЯ ДЛЯ САМОСТІЙНОЇ РОБОТИ

Самостійна робота є основним засобом засвоєння студентом навчального матеріалу в час, вільний від обов'язкових навчальних занять, без участі викладача. Зміст самостійної роботи з навчальної освітньої компоненти «Вступ до спеціальності» визначається типовою навчальною програмою освітньої компоненти та методичними рекомендаціями викладача.

Самостійна робота студента з предмету «Вступ до спеціальності» передбачає:

- опрацювання та конспектування додаткової літератури, рекомендованої викладачем під час викладу лекцій;
- підготовку термінологічного словника з базовими категоріями та поняттями;
- самостійний пошук інформації в бібліотеках та в мережі Інтернет для підготовки до практичних занять

Індивідуальні завдання включають такі види роботи:

- написання реферату, есе за темою;
- складання принципової схеми технологічного процесу виробництва кулінарної продукції.

Тематика для індивідуальних завдань:

1. Предмет та завдання курсу «Вступ до спеціальності».
2. Основні терміни та визначення. Поняття «гостинність». Поняття «готельно-ресторанний бізнес». «Готельно-ресторанна інфраструктура».
3. Види готельно-ресторанної інфраструктури.
4. Ринок готельно-ресторанного бізнесу.
5. Сутність і значення гостинності.
6. Роль та функції гостинності у сучасному світі.
7. Дайте визначення загальних понять готельно-ресторанної справи.
8. Основні історичні періоди розвитку готельної і ресторанної сфери в світі.

9. Формування перших закладів гостинності.
10. Спеціалізовані засоби розміщення, їх формування в епоху середньовіччя.
11. Готельна та ресторанна сфера в XVI – на початку XX ст.
12. Розвиток готельної та ресторанної сфери у другій половині XX ст. на початку XXI ст.
13. Які основні історичні періоди розвитку готельної і ресторанної сфери в світі.
14. Як розвивається готельно-ресторанна галузь у другій половині XX ст. на початку XXI ст.
15. Поняття та сутність гостинності.
16. Сучасні моделі гостинності.
17. Загально прийняті світові концепції гостинності.
18. Гуманітарна концепція.
19. Технологічна концепція.
20. Функціональна концепція.
21. Комерційна концепція.
22. Суть та основні принципи класифікації готельних підприємств.
23. Найтиповіші класифікації систем (зірок або європейська система, літер А, В, С, В або грецька система, корон або британська система, балів або індійська система).
24. Класифікація готельних підприємств в Україні.
25. Типологія засобів розміщення.
26. Колективні та індивідуальні засоби розміщення.
27. Аналогічні засоби розміщення. Апарт-готель. Бізнес-готель. Транзит-готель. Спа-готель. Таймшер. Хостел. Мотель. Флотель. Ботель. Флайтель.Ротель. Кемпінг.
28. Які основні принципи класифікації готельних підприємств.
29. Перерахуйте основні типи готельних підприємств.
30. Структура служб готельного підприємства.
31. Служба прийому.

32. Служба розміщення.
33. Служба управління номерним фондом.
34. Адміністративна служба.
35. Служба громадського харчування.
36. Інженерно-технічна служба.
37. Допоміжні та додаткові служби.
38. Які основні принципи структурної організації готельних підприємств.
39. Які допоміжні та додаткові служби готельного підприємства.
40. Поняття та сутність готельних послуг.
41. Основні послуги готельні послуги.
42. Додаткові послуги готельні послуги.
43. Поняття «готельний продукт».
44. Типи готельного продукту.
45. Які основні принципи надання готельних послуг.
46. Розвиток сучасного світового готельного господарства: функціональні та територіальні особливості.
47. Тенденцій сучасного розвитку індустрії гостинності.
48. Поглиблення спеціалізації та диверсифікації готельних послуг.
49. Корпоративні форми готельного господарства – готельні ланцюги.
50. Поняття та функції ресторанного господарства.
51. Місце ресторанного господарства в індустрії гостинності.
52. Історія розвитку закладів ресторанного господарства.
53. Основи організації роботи закладів ресторанного господарства.
54. Раціональна організація праці у закладах ресторанного господарства.
55. Які історичні етапи розвитку ресторанного господарства.
56. Основні ознаки класифікації закладів ресторанного господарства.
57. Класифікація за видами економічної діяльності, торговельно-виробничими ознаками, класами, комплексом продукції і послуг, сезонністю, потужністю, характером контингенту, використовуваними методами обслуговування.

58. Типи закладів ресторанного господарства та їх характеристика.
59. Загальні вимоги до різних видів закладів ресторанного господарства.
60. Послуги з харчування.
61. Послуги з виготовлення кулінарної продукції та кондитерських виробів.
62. Послуги з реалізації продукції.
63. Послуги з організації обслуговування споживачів.
64. Послуги з організації дозвілля.
65. Інформаційно-консультативні послуги.
66. Організація та моделювання процесу обслуговування різних контингентів споживачів в закладів ресторанного господарства.
67. Сучасні тенденції в ресторанному господарстві.
68. Інновації в сфері ресторанного бізнесу.
69. Впровадження сучасних технологій управління рестораном.
70. Використання комп'ютерних технологій у ресторанному бізнесі.
71. Інноваційний менеджмент в управлінні ресторанним господарством.
72. Завдання професійної підготовки майбутніх фахівців готельно-ресторанної справи.
73. Функції фахівця готельно-ресторанної справи.
74. Професійні якості фахівця ГРС.
75. Професійний розвиток майбутніх фахівців готельно-ресторанної справи.

8. ЗАВДАННЯ ДЛЯ КОНТРОЛЮ НАВЧАЛЬНИХ ДОСЯГНЕНЬ ЗДОБУВАЧІВ

Методика поточного контролю знань здобувачів з навчальної освітньої компоненти «Вступ до спеціальності» включає проведення усних відповідей, бліц-опитувань, контрольних робіт та підсумкового контролю у формі іспиту (заліку).

Модульна контрольна робота з навчальної освітньої компоненти «Інвестування в готельно-ресторанному господарстві» передбачає 30 *варіантів завдань з переліку теоретичних питань завдань.* Кожен варіант складається викладачем вибірково з нижче наведеного переліку теоретичних завдань.

Варіант складається з двох теоретичних питань (кожне оцінюється в 25 балів). Максимальна сума отриманих балів таким чином може становити 50 балів.

Модульна контрольна робота №1

1. Предмет та завдання курсу «Вступ до спеціальності».
2. Основні терміни та визначення. Поняття «гостинність». Поняття «готельно-ресторанний бізнес». «Готельно-ресторанна інфраструктура».
3. Види готельно-ресторанної інфраструктури.
4. Ринок готельно-ресторанного бізнесу.
5. Сутність і значення гостинності.
6. Роль та функції гостинності у сучасному світі.
7. Дайте визначення загальних понять готельно-ресторанної справи.
8. Основні історичні періоди розвитку готельної і ресторанної сфери в світі.
9. Формування перших закладів гостинності.
10. Спеціалізовані засоби розміщення, їх формування в епоху середньовіччя.
11. Готельна та ресторанна сфера в XVI – на початку XX ст.

12. Розвиток готельної та ресторанної сфери у другій половині XX ст. на початку XXI ст.
13. Які основні історичні періоди розвитку готельної і ресторанної сфери в світі.
14. Як розвивається готельно-ресторанна галузь у другій половині XX ст. на початку XXI ст.
15. Поняття та сутність гостинності.
16. Сучасні моделі гостинності.
17. Загально прийняті світові концепції гостинності.
18. Гуманітарна концепція.
19. Технологічна концепція.
20. Функціональна концепція.
21. Комерційна концепція.
22. Суть та основні принципи класифікації готельних підприємств.
23. Найтиповіші класифікації систем (зірок або європейська система, літер А, В, С, В або грецька система, корон або британська система, балів або індійська система).
24. Класифікація готельних підприємств в Україні.
25. Типологія засобів розміщення.
26. Колективні та індивідуальні засоби розміщення.
27. Аналогічні засоби розміщення. Апарт-готель. Бізнес-готель. Транзит-готель. Спа-готель. Таймшер. Хостел. Мотель. Флотель. Ботель. Флайтель.Ротель. Кемпінг.
28. Які основні принципи класифікації готельних підприємств.
29. Перерахуйте основні типи готельних підприємств.
30. Структура служб готельного підприємства.
31. Служба прийому.
32. Служба розміщення.
33. Служба управління номерним фондом.
34. Адміністративна служба.

35. Служба громадського харчування.
36. Інженерно-технічна служба.
37. Допоміжні та додаткові служби.
38. Які основні принципи структурної організації готельних підприємств.
39. Які допоміжні та додаткові служби готельного підприємства.
40. Поняття та сутність готельних послуг.
41. Основні послуги готельні послуги.
42. Додаткові послуги готельні послуги.
43. Поняття «готельний продукт».
44. Типи готельного продукту.
45. Які основні принципи надання готельних послуг.
46. Розвиток сучасного світового готельного господарства: функціональні та територіальні особливості.
47. Тенденцій сучасного розвитку індустрії гостинності.
48. Поглиблення спеціалізації та диверсифікації готельних послуг.
49. Корпоративні форми готельного господарства – готельні ланцюги.

Модульна контрольна робота №1

1. Поняття та функції ресторанного господарства.
2. Місце ресторанного господарства в індустрії гостинності.
3. Історія розвитку закладів ресторанного господарства.
4. Основи організації роботи закладів ресторанного господарства.
5. Раціональна організація праці у закладах ресторанного господарства.
6. Які історичні етапи розвитку ресторанного господарства.
7. Основні ознаки класифікації закладів ресторанного господарства.
8. Класифікація за видами економічної діяльності, торговельно-виробничими ознаками, класами, комплексом продукції і послуг, сезонністю, потужністю, характером контингенту, використовуваними методами обслуговування.

9. Типи закладів ресторанного господарства та їх характеристика.
10. Загальні вимоги до різних видів закладів ресторанного господарства.
11. Послуги з харчування.
12. Послуги з виготовлення кулінарної продукції та кондитерських виробів.
13. Послуги з реалізації продукції.
14. Послуги з організації обслуговування споживачів.
15. Послуги з організації дозвілля.
16. Інформаційно-консультативні послуги.
17. Організація та моделювання процесу обслуговування різних контингентів споживачів в закладів ресторанного господарства.
18. Сучасні тенденції в ресторанному господарстві.
19. Інновації в сфері ресторанного бізнесу.
20. Впровадження сучасних технологій управління рестораном.
21. Використання комп'ютерних технологій у ресторанному бізнесі.
22. Інноваційний менеджмент в управлінні ресторанним господарством.
23. Завдання професійної підготовки майбутніх фахівців готельно-ресторанної справи.
24. Функції фахівця готельно-ресторанної справи.
25. Професійні якості фахівця ГРС.
26. Професійний розвиток майбутніх фахівців готельно-ресторанної справи.

Орієнтовний перелік питань для заліку

1. Предмет та завдання курсу «Вступ до спеціальності».
2. Основні терміни та визначення. Поняття «гостинність». Поняття «готельно-ресторанний бізнес». «Готельно-ресторанна інфраструктура».
3. Види готельно-ресторанної інфраструктури.
4. Ринок готельно-ресторанного бізнесу.
5. Сутність і значення гостинності.

6. Роль та функції гостинності у сучасному світі.
7. Дайте визначення загальних понять готельно-ресторанної справи.
8. Основні історичні періоди розвитку готельної і ресторанної сфери в світі.
9. Формування перших закладів гостинності.
10. Спеціалізовані засоби розміщення, їх формування в епоху середньовіччя.
11. Готельна та ресторанна сфера в XVI – на початку XX ст.
12. Розвиток готельної та ресторанної сфери у другій половині XX ст. на початку XXI ст.
13. Які основні історичні періоди розвитку готельної і ресторанної сфери в світі.
14. Як розвивається готельно-ресторанна галузь у другій половині XX ст. на початку XXI ст.
15. Поняття та сутність гостинності.
16. Сучасні моделі гостинності.
17. Загально прийняті світові концепції гостинності.
18. Гуманітарна концепція.
19. Технологічна концепція.
20. Функціональна концепція.
21. Комерційна концепція.
22. Суть та основні принципи класифікації готельних підприємств.
23. Найтиповіші класифікації систем (зірок або європейська система, літер A, B, C, B або грецька система, корон або британська система, балів або індійська система).
24. Класифікація готельних підприємств в Україні.
25. Типологія засобів розміщення.
26. Колективні та індивідуальні засоби розміщення.
27. Аналогічні засоби розміщення. Апарт-готель. Бізнес-готель. Транзит-готель. Спа-готель. Таймшер. Хостел. Мотель. Флотель. Ботель. Флайтель.Ротель. Кемпінг.
28. Які основні принципи класифікації готельних підприємств.

29. Перерахуйте основні типи готельних підприємств.
30. Структура служб готельного підприємства.
31. Служба прийому.
32. Служба розміщення.
33. Служба управління номерним фондом.
34. Адміністративна служба.
35. Служба громадського харчування.
36. Інженерно-технічна служба.
37. Допоміжні та додаткові служби.
38. Які основні принципи структурної організації готельних підприємств.
39. Які допоміжні та додаткові служби готельного підприємства.
40. Поняття та сутність готельних послуг.
41. Основні послуги готельні послуги.
42. Додаткові послуги готельні послуги.
43. Поняття «готельний продукт».
44. Типи готельного продукту.
45. Які основні принципи надання готельних послуг.
46. Розвиток сучасного світового готельного господарства: функціональні та територіальні особливості.
47. Тенденцій сучасного розвитку індустрії гостинності.
48. Поглиблення спеціалізації та диверсифікації готельних послуг.
49. Корпоративні форми готельного господарства – готельні ланцюги.
50. Поняття та функції ресторанного господарства.
51. Місце ресторанного господарства в індустрії гостинності.
52. Історія розвитку закладів ресторанного господарства.
53. Основи організації роботи закладів ресторанного господарства.
54. Раціональна організація праці у закладах ресторанного господарства.
55. Які історичні етапи розвитку ресторанного господарства.
56. Основні ознаки класифікації закладів ресторанного господарства.

57. Класифікація за видами економічної діяльності, торговельно-виробничими ознаками, класами, комплексом продукції і послуг, сезонністю, потужністю, характером контингенту, використовуваними методами обслуговування.
58. Типи закладів ресторанного господарства та їх характеристика.
59. Загальні вимоги до різних видів закладів ресторанного господарства.
60. Послуги з харчування.
61. Послуги з виготовлення кулінарної продукції та кондитерських виробів.
62. Послуги з реалізації продукції.
63. Послуги з організації обслуговування споживачів.
64. Послуги з організації дозвілля.
65. Інформаційно-консультативні послуги.
66. Організація та моделювання процесу обслуговування різних контингентів споживачів в закладів ресторанного господарства.
67. Сучасні тенденції в ресторанному господарстві.
68. Інновації в сфері ресторанного бізнесу.
69. Впровадження сучасних технологій управління рестораном.
70. Використання комп'ютерних технологій у ресторанному бізнесі.
71. Інноваційний менеджмент в управлінні ресторанним господарством.
72. Завдання професійної підготовки майбутніх фахівців готельно-ресторанної справи.
73. Функції фахівця готельно-ресторанної справи.
74. Професійні якості фахівця ГРС.
75. Професійний розвиток майбутніх фахівців готельно-ресторанної справи.

9. РЕКОМЕНДОВАНА ЛІТЕРАТУРА

Основна література

1. Архіпов В.В. Організація ресторанного господарства. Навчальний посібник для здобувачів вищих навчальних закладів. К.: Центр учбової літератури; Фірма «Інкос», 2007. 280 с.
2. Архіпов В.В., Русавська В.А. Організація обслуговування в закладах ресторанного господарств. Навчальний посібник для здобувачів вищих навчальних закладів. К.: Центр учбової літератури, 2009. 342 с.
3. Круль Г. Я. Основи готельної справи. Навчальний посібник. К. : Центр учбової літератури, 2011. 367 с. 26.
4. Кузнецова Н.М. Основи економіки готельного та ресторанного господарства. К.: Інститут туризму, 1997. 176с.
5. Лук'янова Л. Г. Уніфіковані технології готельних послуг :навч. посіб. для студ. вищ. навч. закл. К: Вищашк., 2001. 237 с. 24.
6. Мальська М. П. Готельний бізнес: теорія та практика. Підручник. К.: Центр учбової літератури, 2012. 470 с.
7. Пандяк І. Г. Сучасний стан та проблеми розвитку бізнес-готелів в Україні. ВісникЛьвів, ун-ту. Львів. 2008. Вип. 24. С. 224-230. 33.
8. Мунін Г. Б., Роглєв Х.Й. Управління сучасним готельним комплексом. Навчальний посібник. К.: Ліра – К, 2005. 520 с. 34.
9. Нечаюк Л. І. Готельно-ресторанний бізнес. Навчальний посібник. К.:Центрнавч. л-ри, 2003. 348 с.
10. Пуцентайло П.Р. Економіка і організація туристично-готельного підприємництва. Навчальний посібник. К.: Центр навч л-ри, 2007. 344 с.
11. Роглєв Х. Менеджмент готелю: економіко-організаційні аспекти. Навчальний посібник. К.: Кондор, 2011. 442 с.

Допоміжна література

1. Газуда М.В., Ерфан В.Й., Газуда С.М. Особливості надання послуг у туристичній сфері регіону. Науковий вісник Ужгородського Ужгородського університету. Серія Економіка. 2014. Вип.1(42). С.261-265.
2. Горбань В.К. Розвиток індустрії гостинності в Україні. Матеріали Всеукраїнської науково-практичної конференції. «Сучасні технології менеджменту, інформаційне, фінансове та облікове забезпечення розвитку економіки в умовах євроінтеграції» (м. Черкаси, 16-17 квітня 2020 р.). Черкаси: Східноєвропейський університет економіки і менеджменту, 2020. 557 с.
3. Давидова О. Індустрія гостинності у контексті проведення євро-2012. Вісник Київського національного університету імені Тараса Шевченка. – Серія Економіка. 121-122/2011. С. 44-48.
4. Коваленко Н.О. Інноваційні напрямки розвитку індустрії гостинності в Україні // Європейські перспективи. 2015. №7. С.174-180.
5. Мальська М.П., Бордун О.Ю. Планування діяльності туристських підприємств: Навч. посібник. К.: Знання, 2005. 241 с.

Власна література

1. Корсак Р. Готельно-ресторанна освіта: використання європейського досвіду у навчальних програмах України. Наука і освіта України в умовах російсько-української війни: виклики та завдання в контексті національної безпеки. Том ІІ / [Ред.: В. Ільницький, М. Галів]. Київ – Дрогобич – Львів – Переяслав – Ужгород – Запоріжжя: Видавничий дім «Гельветика», 2024.С. 239-242.
2. Корсак Р. Інноваційні підходи у підготовці фахівців з готельно-ресторанної справи: досвід України та Чехії. Актуальні питання гуманітарних наук: міжвузівський збірник наукових праць молодих вчених Дрогобицького дер- жавного педагогічного університету імені

Івана Франка / [редактори-упорядники М. Пантюк, А. Душний, В. Ільницький, І. Зимомря]. – Дрогобич : Видавничий дім «Гельветика», 2024. Вип. 75. Том 2. С. 211-218.

3. Корсак Р. Нові горизонти в підготовці фахівців для готельно-ресторанного сектору. Всеукраїнська науково-практична Інтернет-конференція. Миколаїв 2024 р. С. 31-33.
4. Корсак Р. Сучасні тенденції розвитку ресторанного бізнесу в умовах соціально-економічної трансформації українського суспільства. Актуальні питання гуманітарних наук: міжвузівський збірник наукових праць молодих вчених Дрогобицького державного педагогічного університету імені Івана Франка. Дрогобич: Видавничий дім «Гельветика», 2021. Вип. 45. Том 1. С.25-30.
5. Корсак Р., Годя І. Вимоги до сучасного устаткування у готельно-ресторанних комплексах. Наука і освіта України в умовах російсько-української війни: виклики та завдання в контексті національної безпеки. Том ІІ / [Ред.: В. Ільницький, М. Галів]. Київ – Дрогобич – Львів – Переяслав – Ужгород – Запоріжжя: Видавничий дім «Гельветика», 2024.С. 243-246.
6. Корсак Р., Гуштан Т. Аналіз організації готельно-ресторанної освіти в Чеській Республіці: можливості та перспективи для впровадження в Україні. Наука і освіта України в умовах російсько-української війни: виклики та завдання в контексті національної безпеки. Том ІІ / [Ред.: В. Ільницький, М. Галів]. Київ – Дрогобич – Львів – Переяслав – Ужгород – Запоріжжя: Видавничий дім «Гельветика», 2024.С.247-250.
7. Корсак Р., Гуштан Т. Теоретико-методологічні аспекти підготовки фахівців спеціальності «Готельно-ресторанна справа». Актуальні питання гуманітарних наук: міжвузівський збірник наукових праць молодих вчених Дрогобицького державного педагогічного університету імені Івана Франка / [редактори-упорядники М. Пантюк, А. Душний, В. Ільницький, І.

Зимомря]. – Дрогобич : Видавничий дім «Гельветика», 2024. Вип. 72. Том 2. С. 38-44.

8. Корсак Р.В., Гуштан Т.В., Годя І.М. Роль інноваційного устаткування як чинника підвищення конкурентоспроможності підприємств галузі в умовах євроінтеграції. Причорноморські економічні студії. Випуск 87 С. 187-192.
9. Корсак Р.В., Гуштан Т.В., Кашка М.Ю. Професійна підготовка фахівців у готельно-ресторанній справі: сучасні тенденції та інноваційні методи. Актуальні питання гуманітарних наук: міжвузівський збірник наукових праць молодих вчених Дрогобицького державного педагогічного університету імені Івана Франка / [редактори-упорядники М. Пантюк, А. Душний, В. Ільницький, І. Зимомря]. – Дрогобич : Видавничий дім «Гельветика», 2024. – Вип. 74. С. 426-431.
10. Корсак Р.В., Гуштан Т.В., Кашка М.Ю. Сучасні тенденції підготовки фахівців спеціальності «Готельно-ресторанна справа» як чинник підвищення конкурентоспроможності галузі. Причорноморські економічні студії. Науковий журнал Випуск 86. 2024. С. 201-205.
11. Корсак Р., Кашка М. Проблеми покращення стратегічної діяльності підприємств готельно-ресторанного бізнесу в Україні. Актуальні питання гуманітарних наук: міжвузівський збірник наукових праць молодих вчених Дрогобицького державного педагогічного університету імені Івана Франка / [редактори-упорядники М. Пантюк, А. Душний, І. Зимомря]. Дрогобич: Видавничий дім «Гельветика», 2020. Вип. 28. Том 2. С. 167-171.
12. Корсак Р., Кіш Г., Годя І. Організація роботи персоналу ресторанного підприємства. Актуальні питання гуманітарних наук: міжвузівський збірник наукових праць молодих вчених Дрогобицького державного педагогічного університету імені Івана Франка. Дрогобич: Видавничий дім «Гельветика», 2020. Вип. 20. Том 1. С.4-7.

13. Корсак Р., Колісник Г., Годя І. Формування культури ресторанного обслуговування. Актуальні питання гуманітарних наук: міжвузівський збірник наукових праць молодих вчених Дрогобицького дер- жавного педагогічного університету імені Івана Франка. Дрогобич: Видавничий дім «Гельветика», 2020. Вип. 29. Том 5. С.102-106.
14. Корсак Р., Малець В., Годя І. Стандарти готельного обслуговування. Практичний посібник готельєра. Карпатська Вежа, 2022. 104 с.
15. Корсак Р., Малець В., Годя І. Ресторанний сервіс: стандарти. Практичний посібник ресторатора. Карпатська Вежа, 2020. 145 с.
16. Корсак Р., Світлинець О., Коваль О. Перспективні шляхи організації обслуговування у вітчизняній готельно-ресторанній індустрії в умовах розвитку євроінтеграційних процесів.Актуальні питання гуманітарних наук: міжвузівський збірник наукових праць молодих вчених Дрогобицького державного педагогічного університету імені Івана Франка. Дрогобич: Видавничий дім «Гельветика», 2022. Вип. 49. Том 1. С. 25-31.
17. Сакаль Т., Корсак Р. Проблеми підготовки спеціалістів у готельно-ресторанному секторі України. Наука і освіта України в умовах російсько-української війни: виклики та завдання в контексті національної безпеки. Том ІІ. Київ – Дрогобич – Львів – Переяслав – Ужгород – Запоріжжя: Видавничий дім «Гельветика», 2024.С.255-258.
18. Hushtan T., Korsak R. The Role of State Support in the Development of the Hotel and Restaurant Business in the Context of Crisis Phenomena and Eurointegration Processes. Baltic Journal of Economic Studies, Vol. 10. No. 2, 2024. 78-84. DOI: https://doi.org/10.30525/2256-0742/2024-10-2-78-84
19. Korsak, r. & Hodia, I. (2023). Historical “Phenomenon” of Czechoslovak Hospitality and Tourism as an Example of Development of Hotel and Tourism Industry during the Interwar Period. Skhidnoievropeiskyi istorychnyi visnyk [East European Historical Bulletin], 27, 156–167.

10. ШКАЛА ОЦІНЮВАННЯ НАВЧАЛЬНИХ ДОСЯГНЕНЬ ЗДОБУВАЧІВ

Шкала оцінювання: національна та ECTS

<table>
<tr><td rowspan="2">Сума балів за всі види навчальної діяльності</td><td rowspan="2">Оцінка ECTS</td><td colspan="2">Оцінка за національною шкалою</td></tr>
<tr><td>для екзамену, курсового проекту (роботи), практики</td><td>для заліку</td></tr>
<tr><td>90 – 100</td><td>A</td><td>відмінно</td><td rowspan="5">зараховано</td></tr>
<tr><td>82-89</td><td>B</td><td rowspan="2">добре</td></tr>
<tr><td>74-81</td><td>C</td></tr>
<tr><td>64-73</td><td>D</td><td rowspan="2">задовільно</td></tr>
<tr><td>60-63</td><td>E</td></tr>
<tr><td>35-59</td><td>FX</td><td rowspan="2">незадовільно</td><td rowspan="2">не зараховано</td></tr>
<tr><td>0-34</td><td>F</td></tr>
</table>

Оцінювання навчальних досягнень студента здійснюється відповідно до «Положення про оцінювання навчальних досягнень здобувачів УжНУ зо кредитно-модульною системою» (Затверджено наказом ректора ДВНЗ «УжНУ» № 503/01-17 від 03.03.2015 року), а також «Положенням про порядок та методику проведення семестрових (курсових) екзаменів і заліків в УжНУ» (Затверджено наказом ректора ДВНЗ «УжНУ» № 698/01-17 від 08.05.2015 року)

Після виконання кожного змістового модуля здійснюється поточний контроль у вигляді письмової роботи (комбіновані завдання: тестові та відкриті питання). Оцінювання навчальних досягнень та практичних навичок

здобувачів здійснюються за 100-бальною системою за кожний модуль. Загальна кількість балів за семестр з навчальної освітньої компоненти складається із середнього арифметичного балу за модулі.

Студент, який в результаті поточного оцінювання або підсумкового контролю за модулем отримав більше 60 балів, має право не складати іспит з освітньої компоненти. У такому випадку в заліково-екзаменаційну відомість заноситься загальна підсумкова оцінка. При умові, що студент(ка) хоче покращити підсумкову оцінку за модуль із освітньої компоненти, він (вона) має складати іспит.

Студент, який за результатами модульних контролів отримав оцінку «F» (0-34 бали), повинен до проведення підсумкового контролю покращити цю оцінку принаймні до показника FX (35-59 балів) під час чергування викладача на кафедрі. Без такого покращення він (вона) до підсумкового контролю не допускається.

Студент, який в результаті підсумкового оцінювання за модулем отримав менше 60 балів зобов'язаний складати іспит з освітньої компоненти. У разі, коли відповіді студента під час іспиту оцінені менш ніж на 60 балів, він (вона) отримує незадовільну підсумкову оцінку.

Оцінювання навчальних досягнень студента протягом семестру включає:

Поточне оцінювання (50 балів) здійснюється за такими складовими:

- контроль систематичності та активності роботи студента протягом модуля: відповіді на практичних та семінарських заняттях (оцінюється максимально 30 балами);
- контроль індивідуальної (самостійної) роботи (здійснюється в межах 20 балів).

Оцінювання модульних завдань (50 балів). Після виконання програми змістового модуля у визначений деканатом термін здійснюється поточний модульний контроль у вигляді письмової роботи, який оцінюється у межах від 1 до 50 балів. Якщо з об'єктивних причин студент не пройшов модульний

контроль у визначений термін, то він має право за дозволом декана скласти його в індивідуальному порядку.

Отже, змістові модулі з предмету «Вступ до спеціальності» оцінюються наступним чином:

Модульна контрольна Робота	Оцінка за роботу на практичних заняттях	Всього
50 балів	50 балів	100 балів

Семестрова оцінка є результатом середнього арифметичного балів двох змістових модульних контролів (наприклад, студент за результатами першого модульного контролю набрав 80 балів; за результатами другого модульного контролю отримав 90 балів; семестрова оцінка у подібному випадку виставляється так: (80+90) / 2 = 85 (за шкалою ECTS – «B»; за розширеною національною шкалою – «добре».