

Відокремлений структурний підрозділ
«Любешівський технічний фаховий коледж
Луцького національного технічного університету»

Питання (завдання)

до семестрового контролю (залік) з навчальної дисципліни
«Технологія галузі»

для здобувачів освіти

ОПП «Готельно-ресторанна справа»
спеціальності 241 Готельно-ресторанна

РОЗГЛЯНУТО ТА
СХВАЛЕНО
на засіданні ЦМК педпрацівників харчової промисловості
від 01.09.2022 р., протокол № 1

Білет №1

1. Гостинність як соціально-культурне та економічне явище.
2. Сучасний стан та перспективи розвитку готельного господарства України.
3. Інфраструктура готелю

Білет №2

1. Модель та основні концепції гостинності
2. Нормативно-правове регулювання готельної індустрії в Україні.
3. Економічна ефективність готельного господарства.

Білет №3

1. Еволюція індустрії гостинності
2. Ринок ресторанних послуг.
3. Архітектура та інтер'єр приміщень готелів.

Білет №4

1. Сучасний стан та перспективи розвитку індустрії гостинності.
2. Вплив місця розташування на діяльність ресторану.
3. Класифікація та критерії архітектурних стилів і дизайну інтер'єру засобів розміщення.

Білет №5

1. Інноваційні підходи до надання послуг в індустрії гостинності. Історія розвитку індустрії гостинності в Україні.
2. Поняття “меню” в ресторанній діяльності.
3. Основні складові формування сучасного інтер'єру підприємств готельного господарства.

Білет №6

1. Тенденції розвитку сучасного готельного ринку і бізнесу.
2. Класифікація підприємств харчування.
3. Ресторан як вид архітектурного і дизайнерського мистецтва. Привабливість споруди і дизайну ресторану та підкреслення функціональності внутрішнього і зовнішнього простору.

Білет №7

1. Класифікація засобів розміщення у світі.
2. Умови харчування і методи обслуговування.
3. Характеристика торгівельних приміщень для обслуговування споживачів, вимоги до їх підготовки до відкриття.

Білет №8

1. Характеристика основних типів підприємств готельного господарства
2. Види діяльності ресторанів: фронт-хаус і бек-хаус.
3. Характеристика технологічного процесу обслуговування споживачів в закладах ресторанного господарства.

Білет №9

1. Сучасний стан та перспективи розвитку готельного господарства України.
2. Управління барами: організація та контроль.
3. Характеристика видів обслуговування споживачів в закладах ресторанного господарства.

Білет №10

1. Нормативно-правове регулювання готельної індустрії в Україні.
2. Сутність процесу управління готельними підприємством.
3. Класифікація методу самообслуговування споживачів

Білет №11

1. Модель та основні концепції гостинності
2. Технологія та організація прийому – розміщення – виїзду гостей у готелях. Нічний аудит.
3. Класифікація методу обслуговування споживачів офіціантами.

Білет №12

1. Еволюція індустрії гостинності
2. Обслуговування гостей у житловій частині готелю. Обслуговування нежитлових приміщень готелю.
3. Характеристика змішаних форм обслуговування споживачів у закладах ресторанного господарства

Білет №13

1. Основні служби готелю.
2. Організація надання основних і додаткових послуг.
3. Організація обслуговування банкетів за столом

Білет №14

1. Ринок ресторанних послуг.
2. Технологія торгово-побутового і інформаційного обслуговування в готелі.
3. Організація обслуговування банкетів групи “фуршет”

Білет №15

1. Модель та основні концепції гостинності
2. Готельна анімація.
3. Особливості організації харчування туристів в закладах ресторанного господарства при готелях

Білет №16

1. Характеристика основних типів підприємств готельного господарства
2. Забезпечення безпеки готелю.
3. Кейтерінг як складова бізнесу в ресторанному господарстві.

Білет №17

1. Тенденції розвитку сучасного готельного ринку і бізнесу.
2. Якість готельних послуг та культура обслуговування в готелі.
3. Види графіків роботи ресторанних підприємств урахуванням виробничо-торговельної діяльності.

Білет №18

1. Основні служби готелю.
2. Інфраструктура готелю
3. Функціональні обов’язки персоналу ресторану.