

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 випускної циклової (методичної) комісії
педагогічних працівників харчового виробництва, галузевого машинобудування,
готельно-ресторанної справи та обліку і оподаткування
від 01.09.2023 р., протокол № 1

1. Гостинність як соціально-культурне та економічне явище.
2. Модель та основні концепції гостинності
3. Еволюція індустрії гостинності
4. Сучасний стан та перспективи розвитку індустрії гостинності.
5. Інноваційні підходи до надання послуг в індустрії гостинності. Історія розвитку індустрії гостинності в Україні.
6. Тенденції розвитку сучасного готельного ринку і бізнесу.
7. Класифікація засобів розміщення у світі.
8. Характеристика основних типів підприємств готельного господарства.
9. Основні служби готелю.
10. Сучасний стан та перспективи розвитку готельного господарства України. Фактори впливу на ефективність готельного господарства України.
11. Нормативно-правове регулювання готельної індустрії в Україні.
12. Ринок ресторанних послуг.
13. Вплив місця розташування на діяльність ресторану.
14. Поняття “меню” в ресторанній діяльності.
15. Класифікація підприємств харчування.
16. Умови харчування і методи обслуговування.
17. Види діяльності ресторанів: фронт-хаус і бек-хаус.
18. Управління барами: організація та контроль.
19. Сутність процесу управління готельними підприємством.
20. Технологія та організація прийому – розміщення – виїзду гостей у готелях. Нічний аудит.
21. Обслуговування гостей у житловій частині готелю. Обслуговування нежитлових приміщень готелю.
22. Організація надання основних і додаткових послуг.
23. Технологія торгово-побутового і інформаційного обслуговування в готелі.
24. Готельна анімація.
25. Забезпечення безпеки готелю.
26. Якість готельних послуг та культура обслуговування в готелі.
27. Інфраструктура готелю.
28. Економічна ефективність готельного господарства.
29. Архітектура та інтер'єр приміщень готелів.
30. Класифікація та критерії архітектурних стилів і дизайну інтер'єру засобів розміщення.
31. Основні складові формування сучасного інтер'єру підприємств готельного господарства.
32. Ресторан як вид архітектурного і дизайнерського мистецтва. Привабливість споруди і дизайну ресторану та

- підкреслення функціональності внутрішнього і зовнішнього простору.
- 33. Характеристика торговельних приміщень для обслуговування споживачів, вимоги до їх підготовки до відкриття.
 - 34. Характеристика технологічного процесу обслуговування споживачів в закладах ресторанного господарства.
 - 35. Характеристика видів обслуговування споживачів в закладах ресторанного господарства.
 - 36. Класифікація методу самообслуговування споживачів.
 - 37. Класифікація методу обслуговування споживачів офіціантами.
 - 38. Характеристика змішаних форм обслуговування споживачів у закладах ресторанного господарства.
 - 39. Організація обслуговування банкетів за столом
 - 40. Організація обслуговування банкетів групи “фуршет”
 - 41. Особливості організації харчування туристів в закладах ресторанного господарства при готелях
 - 42. Кейтерінг як складова бізнесу в ресторанному господарстві.
 - 43. Якість готельних послуг та культура обслуговування в готелі.
 - 44. Види графіків роботи ресторанних підприємств урахуванням виробничо-торговельної діяльності.
 - 45. Функціональні обов’язки персоналу ресторану.