

ПРОГРАМОВІ ВИМОГИ
на ДА
спеціальність 241 «Готельно-ресторанна справа»
ОПШ «Міжнародний готельний бізнес»

ОК «Готельна справа»

1. Поняття гостинності. Основні моделі гостинності.
2. Класифікація підприємств готельного господарства. Основні поняття.
3. Класифікація підприємств готельного господарства в Україні за категоріями.
4. Міжнародна класифікація підприємств готельного господарства.
5. Типологія підприємств готельного господарства.
6. Вимоги до готелів різних категорій в Україні. ДСТУ 4269:2003 «Послуги туристичні. Класифікація готелів».
7. Проаналізуйте вимоги до готелів категорії **, які передбачені ДСТУ 4269:2003 «Послуги туристичні. Класифікація готелів».
8. Проаналізуйте вимоги до готелів категорії ***, які передбачені ДСТУ 4269:2003 «Послуги туристичні. Класифікація готелів».
9. Проаналізуйте вимоги до готелів категорії ****, які передбачені ДСТУ 4269:2003 «Послуги туристичні. Класифікація готелів».
10. Проаналізуйте вимоги до готелів категорії *****, які передбачені ДСТУ 4269:2003 «Послуги туристичні. Класифікація готелів».
11. Нормативно-правова база діяльності підприємств готельного господарства. Стандарти в готельному бізнесі.
12. Функціональна організація приміщень підприємств готельного господарства. Основні теоретичні положення
13. Організація приміщень вестибюльної групи.
14. Організація житлової групи приміщень.
15. Характеристика номерного фонду готелю. Типи готельних номерів.
16. Характеристика адміністративної групи приміщень.
17. Характеристика нежитлової групи приміщень.
18. Роль інтер'єру й озеленення у формуванні іміджу готелю.
19. Служби готелю та їхнє призначення.
20. Організація роботи служби прийому та розміщення (СПіР)
21. Технологічний процес реєстрації гостей у готелях.
22. Визначення номера і тарифів.
23. Видача ключів від номера і супровід гостя.
24. Оплата готельних послуг.
25. Організація виїзду з готелю.
26. Опишіть сутність нічного аудиту у готелі.
27. Організація бронювання у готелях. Функції відділу бронювання та обов'язки персоналу.
28. Види бронювань.
29. Форми та засоби бронювання.
30. Технологічний процес бронювання місць у готелях.
31. Організація роботи Служби Housekeeping.
32. Організація роботи покоївки.
33. Технологія прибиральних робіт.
34. Види прибирань.
35. Технологія прибирання приміщень загального користування
36. Організація роботи білизняного господарства.

37. Організація служби ресторанного господарства при готелі.
38. Умови, системи і методи харчування в готелях.
39. Організація сніданків у готелях.
40. Надання послуг харчування в номерах готелю (Room service).
41. Конференц-сервіс у готелі.
42. Поняття і види додаткових послуг у готелях, форми їх надання.
43. Організація дозвілля у готелі.
44. Основні функції інженерно-технічної служби готелю.
45. Організація безпеки підприємств сфери гостинності.
46. Автоматизовані системи управління сучасним готелем.
47. Організація побутового обслуговування.
48. Анімаційні послуги в структурі готельного продукту.
49. Соціальна відповідальність у роботі підприємств готельного господарства.
50. Етика та культура обслуговування в готельному господарстві.

Рекомендована література:

1. Галасюк С.С., Нездоймінов С.Г. Організація готельного господарства: навчально-практичний посібник. К.: ФОП Гуляєва В. М., 2019. 204 с.
2. Горюнова К., Стойка А. Організація готельного господарства: електронний навчальний посібник. Київ: МДУ, 2024.
3. Готельна справа: глосарій термінів та понять. Довідник для здобувачів вищої освіти спеціальностей J2 «Готельно-ресторанна справа та кейтеринг», J3 «Туризм і рекреація» / укл.
4. Мельник Н.В., Єрко І.В. Карпатський національний університет імені Василя Стефаника. Волинський національний університет імені Лесі Українки. [Електронне видання]. ІваноФранківськ–Луцьк, 2025. 90 с.
5. Корж Н.В., Левицька І. В., Онищук Н. В. Готельна справа: навчальний посібник. Київ : Київський національний торгово-економічний університет, Вінниця, ПП «ГД«Едельвейс і К»
6. 2015. 580 с.
7. Круль Г.Я., Заячук О.Г. Організація і технологія надання послуг гостинності : навчальний посібник. 2-ге вид., перероб. і доп. Чернівці : Чернівець. нац. ун-т ім. Ю. Федьковича, 2022. 488с.
8. Левицька І.В., Корж Н.В., Онищук Н.В. Готельна справа : навчальний посібник. Київ : КНТЕУ; Вінниця: Едельвейс і К, 2015. 580 с. URL: <https://ir.vtei.edu.ua/g.php?fname=26667.pdf>
9. Мальська М.П. та ін. Управління сферою готельного господарства: теорія та практика: Київ: «Центр учбової літератури», 2021. 336 с.
10. Організація готельно-ресторанної справи: навчальний посібник. За заг. ред. д.е.н., проф. В.Я. Брича. Київ: Видавництво Ліра-К, 2021. 484 с.
11. Тітомир Л.А. Готельна справа: навчально- методичний посібник. Одеса: «Олді+» 2022. 300 с.

ОК «Ресторанна справа»

1. Функції, які виконує галузь ресторанного господарства
2. Особливості галузі ресторанного господарства
3. Характеристика тенденцій розвитку галузі ресторанного господарства в сучасних умовах в Україні в цілому та по регіонах
4. Характеристика сучасних інноваційних форматів закладів ресторанного господарства в Україні та за кордоном
5. Класифікація закладів ресторанного господарства
6. Типи закладів ресторанного господарства та їх характеристика
7. Відмінні особливості ресторанів різних класів.

8. Характеристика виробничо-торгівельної структури закладів ресторанного господарства. Фактори, які впливають на її формування.
9. Виробнича програма закладу ресторанного господарства. Фактори, що враховуються при складанні виробничої програми закладів ресторанного господарства.
10. Види меню та їх характеристика. Оптимізація меню як складової стратегічного планування діяльності закладів ресторанного господарства.
11. Фактори, що впливають на складання меню.
12. Основні принципи та особливості організації постачання закладів ресторанного господарства в сучасних умовах.
13. Класифікація методів обслуговування споживачів у закладах ресторанного господарства: обслуговування офіціантами, самообслуговування, комбінований метод.
14. Характеристика предметів матеріально-технічного забезпечення, що використовуються під час обслуговування споживачів у закладах ресторанного господарства.
15. Обладнання торгівельних залів закладів ресторанного господарства.
16. Класифікація столового посуду за видом матеріалу, за функціональним призначенням, застосуванням.
17. Призначення, види та вимоги до сервірування столів у сучасних закладах ресторанного господарства.
18. Особливості попереднього сервірування столу до сніданку, обіду, вечері.
19. Характеристика технологічного процесу обслуговування споживачів у ресторані.
20. Способи подавання страв та закусок в ресторанах.
21. Правила подавання справ та напоїв: послідовність, температурний режим, відповідний посуд та набори.
22. Особливості організації проведення бенкету за столом з повним обслуговуванням офіціантами.
23. Особливості організації проведення бенкету за столом з частковим обслуговуванням офіціантами.
24. Види, переваги та особливості організації обслуговування бенкетів групи фуршет.
25. Характеристика та організація проведення бенкету-коктейль.
26. Організація проведення бенкету-чай, бенкету-кава.
27. Характеристика типів закладів ресторанного господарства при готелях. Призначення, особливості розміщення та функціонування даних закладів.
28. Характеристика основних видів сніданків, що пропонуються закладами ресторанного господарства при готелях (континентальний, розширений, англійський, американський, вегетаріанський, з шампанським та дієтичний).
29. Особливості та послідовність процесу обслуговування споживачів у номерах готелів різних категорій. Асортимент та організація міні-бару в номері готелю.
30. Організація обслуговування споживачів за типом «шведського столу» або «шведської лінії». Асортимент страв та напоїв, їх підготовка та зберігання на «шведській лінії».

Рекомендована література:

1. Архіпов В. В. Організація обслуговування в закладах ресторанного господарства: Навч. посіб. для студ. ЗВО. К.: Центр учбової літератури, 2018. 342 с.
2. Брич В.Я. Організація готельно-ресторанної справи : навч. посібник. Київ:Ліра-К. 2020. 484 с.
3. Брич В.Я., Банєва І.О. Організація готельно-ресторанної справи: навч. посібник / за ред. В.Я. Брича та ін. Київ: Ліра-К. 2020. 484 с.
4. Гуць В.С., Коваль О.А., Русавська В.А. Технологічне устаткування готелів, готельних комплексів: посібн. Київ: Ліра-К. 2019. 568 с.

5. Доценко В.Ф. Технологія продукції ресторанного господарства: навчально-наочний посібн. Кондор. 2021. 292 с.
6. Майкова С. Основи барної справи та робота сомельє: навч. посібник. Київ. 2022. 124 с.
7. Мостова Л.М., Новікова О.В., Ракленко І.М. Організація обслуговування в ресторанному господарстві: підручник. Харків: Світ Книг. 2021. 657 с.
8. Нечаюк Л.І. Готельно-ресторанний бізнес: менеджмент. Вид. 3-є. переробл. і допов. Київ : Центр учбової літератури. 2020, 344 с.
9. Новікова О.В., Радченко Л.О., Вініченко К.П., Льовшина Л.Д., Пивоваров П.П., Чубар Л.І. Організація харчування та обслуговування туристів на підприємствах
10. ресторанного господарства: навч. посібник. Харків: Світ Книг. 2021. 411 с..

ОК «Міжнародна готельна індустрія»

1. Охарактеризуйте еволюцію засобів розміщення від античних заїжджих дворів та середньовічних караван-сараїв до перших гранд-готелів ХІХ століття. Які історичні та економічні чинники стали каталізаторами цих трансформацій?
2. Проаналізуйте критерії оцінки готелів у межах європейської системи Hotelstars Union (від 1 до 5 зірок). Які ключові відмінності існують між вимогами до готелів середнього класу (3 зірки) та класу люкс (5 зірок)?
3. Порівняйте альтернативні форми розміщення (hostels, capsule hotels) за такими параметрами: цільова аудиторія, структура номерного фонду, рівень сервісу та організація простору.
4. Як чинники впливають на культуру обслуговування та формування стандартів гостинності в різних регіонах світу (наприклад, азійська модель порівняно з європейською)?
5. Охарактеризуйте нормативно-правове регулювання міжнародного ринку готельних послуг.
6. Проаналізуйте договір франчайзингу в готельно-ресторанній індустрії. Визначте переваги та ризики для власника нерухомості (франчайзі) та для бренду (франчайзера).
7. Розкрийте сутність та філософію Lifestyle-готелів. За рахунок яких інструментів (дизайн, концепція, ком'юніті) вони конкурують із класичними мережевими готелями за прихильність міленіалів та зумерів?
8. Охарактеризуйте феномен глемпінгу та апарт-готелів. Які споживчі запити та зміни у стилі подорожей зумовили стрімке зростання популярності цих форматів?
9. Сформулюйте алгоритм дій антикризового менеджменту готелю під час форс-мажорних обставин глобального та національного характеру (на прикладі досвіду адаптації до пандемії COVID-19 та операційної діяльності готелів України в умовах воєнного стану: забезпечення автономності, безпеки, релокації).
10. Які бар'єри існують на шляху інтеграції готельного господарства України у світовий та європейський простір?

Рекомендована література:

1. Архіпов В. В. Організація обслуговування в закладах ресторанного господарства: Навч. посіб. для студ. ЗВО. К.: Центр учбової літератури, 2018. 342 с.

3. Головка О. М. Організація готельного господарства : навчальний посібник. Київ : Кондор, 2018. 338 с.
4. 3. Мальська М.П., Рутинський М.Й., Білоус С.В., Мандюк Н.Л. Економіка туризму: теорія та практика: підручник. Київ: «Центр учбової літератури». 2019. 544 с.
5. 4. Мальська М. П., Пандяк І.Г. Готельний бізнес: теорія та практика : підручник. Київ : ЦУЛ, 2019. 472с.
6. 5. Польова Л.В. Світове готельне господарство : Навчально-методичний посібник. Київ, Видавничий дім «АртЕк», 2019. 274 с.
7. 6. Школа І.М., Корольчук О.П. Менеджмент туризму: підручник. Чернівці: КнигиХХІ, 2019. 464 с.
8. 7. Офіційний сайт Всесвітньої організації туризму. Режим доступу : www.worldtourism.org.

ОК «Менеджмент готельно-ресторанного бізнесу »

1. Як вибір конкретної організаційної структури (наприклад, лінійно-функціональної, дивізійна чи матричної) впливає на ефективність управління та швидкість прийняття рішень у сучасному готельно–ресторанному комплексі?
2. Яким чином можна оптимально інтегрувати економічні та соціально-психологічні методи менеджменту для підвищення результативності та лояльності персоналу в індустрії гостинності?
3. Охарактеризуйте взаємозв'язок між стратегічним, тактичним та оперативним плануванням. Які інструменти планування є найбільш дієвими в умовах мінливого зовнішнього середовища ресторанного бізнесу?
4. У чому полягає принципова різниця між формальним керівництвом та неформальним лідерством? Як ефективний менеджер готелю може поєднувати різні форми влади (експертну, еталонну, законну) для управління командою?
5. Як на практиці застосувати двофакторну теорію мотивації Ф. Герцберга або теорію очікувань В. Врума для зменшення плинності кадрів серед лінійного персоналу (офіціантів, покоївок, адміністраторів)?
6. Які ключові етапи технології прийняття управлінських рішень є критично важливими для вирішення нестандартних (незапрограмованих) кризових ситуацій на підприємствах сфери послуг?
7. Які міжособові та організаційні комунікаційні бар'єри (семантичні, вибіркове сприйняття тощо) найчастіше виникають у процесі управління готелем, і які існують ефективні шляхи їх подолання?
8. Яку роль відіграють попередній, поточний та підсумковий контроль у забезпеченні високих стандартів якості обслуговування гостей, і чим класичний контроль відрізняється від системи контролінгу?
9. У чому полягає сутність концепції управління за цілями за П. Друкером і як її впровадження може вплинути на розподіл відповідальності між структурними підрозділами готелю?

10. За якими кількісними та якісними критеріями (ринковими, цільовими, витратними) найдоцільніше оцінювати загальну організаційну ефективність системи менеджменту підприємства готельно–ресторанного бізнесу?

Рекомендована література:

1. Котенко Р.М. Менеджмент готельно-ресторанного господарства для студентів спеціальності 241 «Готельно-ресторанна справа». Навчально-методичний посібник. Івано-Франківськ. Видавець Кушнір Г.М., 2023. 132 с.
2. Кундицький О. О. Менеджмент: навч. посібник / О.О. Кундицький. – Львів : Магнолія, 2021. 316 с.
3. Остапчук Т.П. Менеджмент: Підручник / С.Ю. Бірюченко, К.О. Бужимська, І.В. Бурачек та ін.; під заг. ред. Т.П. Остапчук. – Житомир: Державний університет «Житомирська політехніка». – Житомир: Вид-во «Рута», 2021. 856 с.
4. Скібіцька Л.І. Організація праці менеджера: навч. посібник. К.: Центр учбової літератури, 2020. 360 с.
5. Страпчук С.І., Миколенко О.П., Попова І.А., Пустова В.В. Менеджмент: навчальний посібник для здобувачів вищої освіти. Львів: Видавництво «Новий Світ – 2000», 2020. 356 с.

ОК «НК-менеджмент готелів і ресторанів»

1. Сутність, цілі та основні функції HR-менеджменту в організації.
2. Роль і місце служби управління персоналом у структурі сучасного підприємства сфери гостинності.
3. Планування потреби в персоналі: методи прогнозування та етапи.
4. Методи пошуку, відбору та найму персоналу підприємства сфери гостинності.
5. Адаптація персоналу: сутність, етапи та методи організації процесу.
6. Оцінювання персоналу: цілі, критерії та основні методи (атестація, KPI, 360° оцінювання).
7. Мотивація персоналу: матеріальні та нематеріальні методи стимулювання.
8. Навчання та розвиток персоналу: види, форми та сучасні підходи до підвищення кваліфікації.
9. Управління кар'єрою та кадровим резервом в організації.
10. Корпоративна культура підприємства сфери гостинності та її вплив на ефективність управління персоналом.

Рекомендована література:

1. Самойлова В. Шахова О. Сила HR. Як досягати цілей бізнесу. Харків: Vivat, 2022. 399 с.
2. Іванова С. Мистецтво добору персоналу. Як оцінити людину за годину. Дніпро: Моно-літ, 2019. 304 с.
3. Феррацці К. Неформальне лідерство. Як надихнути команду та отримати результат Харків: КСД, 2022. 230 с.
4. Кушнерик О.В. HR-менеджмент: інноваційний підхід до управління персоналом. Підприємництво та інновації. 2020. № 12. С. 125-129.

5. Дрималовська Х.В. Сутність та значення HR-менеджменту в умовах глобалізації. Наукові праці Міжрегіональної Академії управління персоналом. Економічні науки. 2022. № 3 (66). С. 58 62.
6. Орел Ю.Л., Смаглюк А.А. HR-менеджмент в українському бізнесі: виклики цифровізації. Академічні візії. 2023. № 19. URL: <https://academy-vision.org/index.php/av/article/view/368>
7. Почтовюк А.Б., Пряхіна К.А., Цимбал О.С. HR-менеджмент у системі антикризового управління підприємств. Таврійський науковий вісник. Серія: Економіка. 2020. Випуск 3. С. 95 103.
8. Череп О.Г., Калюжна Ю.В., Михайліченко Л.В. Особливості управління персоналом в умовах воєнного стану. Економіка та суспільство. 2023. Випуск 48. URL: <https://economyandsociety.in.ua/index.php/journal/article/download/2214/2136/>
9. Новікова М.М., Швед А.Б. Сучасні тенденції розвитку HR-менеджменту на підприємствах України. Проблеми економіки. 2021. № 4. С. 127 133.
10. Дослідження ринку праці під час воєнного стану. Європейська Бізнес Асоціація, 2023. URL: <https://eba.com.ua/rozbudova-infrastruktury-maye-butu-u-fokusi-povoyennogo-vidnovlennya-odeskogo-regionu/>

ОК «Товарознавство»

1. Предмет, мета та завдання товарознавства у готельно-ресторанному господарстві.
2. Основні категорії товарознавства: товар, якість, асортимент, споживча цінність.
3. Класифікація продовольчих товарів та її значення для підприємств харчування.
4. Поняття якості продукції та її складові.
5. Показники якості харчових продуктів: номенклатура та характеристика.
6. Органолептичні методи оцінки якості: сутність та значення.
7. Фізико-хімічні методи оцінки якості харчових продуктів.
8. Мікробіологічні показники якості та безпечності продукції.
9. Фактори, що формують якість продовольчих товарів (сировина, технологія, упаковка).
10. Фактори, що впливають на збереження якості харчових продуктів під час зберігання.
11. Харчова, біологічна та енергетична цінність продуктів: сутність і відмінності.
12. Хімічний склад харчових продуктів та його значення для якості.
13. Асортимент товарів: поняття, структура та показники.
14. Формування асортименту продукції у закладах готельно-ресторанного господарства.
15. Фальсифікація харчових продуктів: види, причини та наслідки.
16. Методи виявлення фальсифікації продовольчих товарів.
17. Маркування харчових продуктів: вимоги, структура та інформаційне значення.
18. Упаковка харчових продуктів: види, функції та вплив на якість.
19. Умови та режими зберігання продовольчих товарів різних груп.
20. Втрати продовольчих товарів: види, причини виникнення та шляхи зменшення.

Рекомендована література:

1. Бірта Г., Бургу Ю. Товарознавство продовольчих товарів. Спецкурс: навч. посіб. Київ: Центр учбової літератури, 2023. 424 с.
2. Зрезарцев М.П., Зрезарцев В.М., Параніч В.П. Товарознавство непродовольчих товарів: навч. посіб. Київ: Центр учбової літератури, 2023. 328 с.
3. Румянцева І.Б. навчально-методичний посібник для студентів спеціальності «Готельноресторанна справа» Товарознавство у готельно-ресторанному господарстві. 2021. 52 с.

4. Румянцева І.Б. Словник ключових термінів з дисципліни «Організація здорового харчування». Івано-Франківськ: «Прінт-СВ», 2025. 40 с.
5. 10 найкорисніших продуктів харчування для здоров'я. URL: <https://tea.ua/blog/article/10-naykorisnishikh-produktiv-kharchuvannya-dlya-zdorov-ya/>
6. Newfood про їжу майбутнього. URL: <https://newfood.ua/2024/08/13/tekhnolohiikharchuvannia-iaaknovitni-rozrobky-ta-innovatsii-v-izhi-zminiuiut-nash-ratsion-2/>
7. Улюблені закуски покоління Z! Як харчові компанії створюють модні нові продукти? URL: <https://www.anko.com.tw/uk/news/News-e-paper-202404.html>

ОК «Управління корпораціями у готельному бізнесі»

1. Сутність і особливості корпоративного управління у готельному бізнесі.
2. Поняття готельної корпорації та її відмінність від незалежного готелю.
3. Основні моделі корпоративного управління (англо-американська, європейська, японська).
4. Організаційні структури готельних корпорацій: типи та характеристика.
5. Централізація та децентралізація управління у готельних мережах.
6. Основні функції управління в готельних корпораціях.
7. Роль стратегічного менеджменту у розвитку готельних мереж.
8. Корпоративна культура та її вплив на ефективність діяльності готелю.
9. Управління персоналом у міжнародних готельних корпораціях.
10. Франчайзинг у готельному бізнесі: сутність, переваги та недоліки.

Рекомендована література:

1. Арпуль О.В., Абрамова А.Г., Мирошник Ю.А., Собін О.В. Готельна справа: навч. посібник. К.: Видавничий дім Кондор, 2024. 300 с.
2. Головка О.М., Кампов Н.С., Махлинець С.С., Симочко Г.В. Організація готельного господарства: навч. посібник. К.: Кондор, 2024. 410 с.
3. Ковешніков В.С., Мальська М.П., Роглев Х.Й. Організація готельно-ресторанної справи: навч. посібник. К.: Кондор-Видавництво, 2024. 752 с.
4. Управління діяльністю підприємств в індустрії гостинності: навч. посіб.; МОН України, Уманський держ. пед. ун-т імені Павла Тичини; уклад.: С. М. Подзігун, С. В. Тимчук, Л. М. Нецадим. Умань: Візаві, 2021. 115 с.
5. Офіційний сайт Всесвітньої організації туризму. URL: <https://www.world-tourism.or>