

Міністерство освіти і науки України
Національний університет водного господарства та
природокористування

Кафедра туризму та готельно-ресторанної справи



05-08-146М

МЕТОДИЧНІ ВКАЗІВКИ
до проведення атестаційного екзамену
для здобувачів вищої освіти першого (бакалаврського) рівня
за освітньо-професійною програмою «Готельно-ресторанна
справа» спеціальності 241 «Готельно-ресторанна справа»
денної і заочної форм навчання

Рекомендовано
науково-методичною радою з
якості ННІАЗ.
Протокол № 10 від 23.01.2024 р.

Рівне – 2024

Методичні вказівки до проведення атестаційного екзамену для здобувачів вищої освіти першого (бакалаврського) рівня за освітньо-професійною програмою «Готельно-ресторанна справа» спеціальності 241 «Готельно-ресторанна справа» денної і заочної форм навчання [Електронне видання] / Коротун С. І., Конарівська О. Б., Скорина Т. М., Корчик Н. М., Яковишина М. С. – Рівне : НУВГП, 2024. – 24 с.

Укладачі:

Коротун С. І., к.геогр.н., доцент кафедри туризму та готельно-ресторанної справи;

Конарівська О. Б., к.е.н., доцент кафедри туризму та готельно-ресторанної справи;

Скорина Т. М., к.е.н., доцент кафедри туризму та готельно-ресторанної справи;

Корчик Н. М., к.т.н., доцент кафедри туризму та готельно-ресторанної справи;

Яковишина М. С., ст. викладач кафедри туризму та готельно-ресторанної справи.

Відповідальний за випуск: Коротун С. І., кандидат географічних наук, доцент, завідувач кафедри туризму та готельно-ресторанної справи.

Керівник групи забезпечення спеціальності

241 «Готельно-ресторанна справа»

Конарівська О. Б.

© С. І. Коротун,
О. Б. Конарівська,
Т. М. Скорина,
Н. М. Корчик,
М. С. Яковишина, 2024
© НУВГП, 2024

Зміст

Загальні положення	4
1. Мета і завдання проведення атестаційного екзамену	5
2. Порядок складання атестаційного екзамену	5
3. Теми навчального матеріалу, який вноситься на атестаційний екзамен.....	7
3.1 Освітній компонент «Маркетинг сфери туризму та гостинності».....	7
3.2 Освітній компонент «Менеджмент сфери туризму та гостинності».....	9
3.3 Освітній компонент «Готельна справа»	12
3.4 Освітній компонент «Ресторанна справа».....	14
3.5 Освітній компонент «Проектування об'єктів в готельно-ресторанному господарстві»	14
3.6 Освітній компонент «Бізнес-планування в готельно-ресторанному господарстві»	16
4. Критерії оцінювання знань	19
ПЕРЕЛІК РЕКОМЕНДОВАНИХ ДЖЕРЕЛ для підготовки до атестаційного екзамену	20

ЗАГАЛЬНІ ПОЛОЖЕННЯ

Атестаційний екзамен з фахових дисциплін для здобувачів вищої освіти першого (бакалаврського) рівня за освітньо-професійною програмою «Готельно-ресторанна справа» спеціальності 241 «Готельно-ресторанна справа» повинен визначати рівень засвоєння здобувачами матеріалів фахових дисциплін, вміння самостійно аналізувати практичні управлінські ситуації, активно використовувати набуті знання у подальшому навчанні та у своїй професійно-соціальній діяльності. Атестаційний екзамен проводиться з метою оцінки рівня професійних знань випускників-бакалаврів, передбачених освітньо-кваліфікаційною характеристикою.

Атестаційний екзамен є продовженням навчально-виховного процесу, складовою частиною завершального процесу підготовки бакалаврів.

Сучасний фахівець з готельно-ресторанної справи повинен мати високий рівень знань з базових дисциплін, володіти системним мисленням і практичними навичками розв'язання конкретних завдань у сфері економічної, сервісно-виробничої, виробничо-технологічної, організаційно управлінської, проектної діяльності у сфері готельно-ресторанного бізнесу. Навчальний процес для здобувачів вищої освіти першого (бакалаврського) рівня за спеціальністю «Готельно-ресторанна справа» спеціальності 241 «Готельно-ресторанна справа» спрямований саме на вирішення вище перерахованих завдань.

Відповідно до навчального плану здійснюється державна атестація рівня фахової підготовки для присвоєння їм освітньо-кваліфікаційного рівня «бакалавр». Державна атестація передбачає використання такого методу комплексної діагностики як складання атестаційного екзамену за фахом і є обов'язковою для всіх здобувачів, що успішно виконали навчальний план. Після проведення атестаційного екзамену та захисту кваліфікаційної бакалаврської роботи, при умові позитивного результату, здобувачам присвоюється кваліфікація «бакалавр з готельно-ресторанної справи» за спеціальністю 241 «Готельно-ресторанна справа», видаються дипломи державного зразка.

1. МЕТА І ЗАВДАННЯ ПРОВЕДЕННЯ АТЕСТАЦІЙНОГО ЕКЗАМЕНУ

Метою атестаційного екзамену з фахових дисциплін є виявлення та оцінка рівня теоретичних знань студентів та їх практичних навичок, отриманих після вивчення дисциплін за спеціальністю 241 «Готельно-ресторанна справа» освітньо-професійною програмою «Готельно-ресторанна справа».

Завдання атестаційного екзамену:

- оцінювання теоретичної підготовки студентів з основних фахових дисциплін;
- виявлення вміння розв'язувати виробничі ситуації, застосовуючи теоретичні знання;
- визначення рівня здатності розв'язувати складні спеціалізовані завдання і практичні проблеми у професійній діяльності, що передбачає застосування інновацій в умовах невизначеності та складності оточуючого середовища.

Цілі атестаційного екзамену зумовлюють його функції, головною з яких є контроль та оцінка рівня знань з дисциплін, отриманих здобувачем упродовж навчання.

Реалізація цієї функції передбачає перевірку методологічних та теоретичних принципів, проблем і положень фахових дисциплін, а також вміння їх використовувати в професійній діяльності. Особливу увагу необхідно приділяти виявленню знань та вмінь майбутнього фахівця організувати ефективну діяльність підприємств готельно-ресторанного бізнесу як суб'єктів господарської діяльності в сучасних умовах.

Важливе значення має функція виявлення навичок вирішення практичних завдань, конкретного аналізу проблемних ситуацій.

2. ПОРЯДОК СКЛАДАННЯ АТЕСТАЦІЙНОГО ЕКЗАМЕНУ

Згідно навчального плану підготовки фахівців за освітньо-професійною програмою «Готельно-ресторанна справа» спеціальності 241 «Готельно-ресторанна справа» після завершення здобувачами курсу навчання проводиться державна атестація рівня фахової підготовки, яка здійснюється у формі атестаційного екзамену та публічного захисту кваліфікаційної бакалаврської роботи.

Атестаційний екзамен проводиться за індивідуальними

завданнями як комплексна перевірка знань та умінь здобувача во, які він повинен продемонструвати для підтвердження відповідності набутих ним компетенцій до нормативних вимог.

Організація проведення кваліфікаційного екзамену здійснюється навчально-науковим центром незалежного оцінювання університету (далі – центр) відповідно до «Засобів діагностики якості вищої освіти бакалавра» затвердженого вченою радою університету, протокол № 2 від 23.03.2016 та «Положення про семестровий поточний та підсумковий контроль навчальних досягнень здобувачів вищої освіти», затвердженого вченою радою університету, протокол № 2 від 03.03.2023 та введеного в дію наказом ректора № 186 від 27.03.2023.

Розклад підсумкового контролю здобувачів ВО складається центром спільно з дирекціями навчально-наукових інститутів відповідно до графіка навчального процесу та затверджується проректором з науково-педагогічної та навчальної роботи не пізніше як за місяць до дати проведення.

Результати письмового екзамену голова ЕК оголошує студентам після перевірки робіт, але не пізніше наступного дня.

До атестаційного екзамену входять питання з навчальних дисциплін обов'язкових компонентів освітньої програми, спрямовані на виявлення рівня теоретичної та практичної підготовки здобувача у рамках вимог щодо освітньо-кваліфікаційного рівня «бакалавр з готельно-ресторанної справи».

Екзамен здійснюється за наступними освітніми компонентами:

1. Маркетинг сфери туризму та гостинності;
2. Менеджмент сфери туризму та гостинності;
3. Готельна справа
4. Ресторанна справ;
5. Проектування об'єктів в готельно-ресторанному господарстві;
6. Бізнес-планування в готельно-ресторанному господарстві.

Програма атестаційного екзамену направлена на виявлення та оцінку теоретичних знань студента з дисциплін, щовключені до державної атестації. Тестування студентів здійснюється в спеціалізованих аудиторіях ННІАЗ із застосуванням комп'ютерних програм. Тестові завдання готуються викладачами кафедри туризму та готельно-ресторанної справи.

Порядок нарахування балів при проходженні тестування за завдання першого рівня складності:

Структура тестового завдання	Умови нарахування (2 бали)
1. Питання а) 100% вірна; б) 0% невірна; в) 0% невірна; г) 0% невірна; д) 0% невірна.	Питання містить лише одну вірну відповідь, при виборі якої нараховується 2 бали. При виборі невірного варіанту відповіді завдання оцінюється в 0 балів.

Завдання другого рівня складності оцінюються в 5 балів кожне і містять одну правильну відповідь. У разі відсутності розв'язку, але вірно відміченого правильного варіанту відповіді, завдання оцінюється в 2 бали.

Якщо в завданні студент відмітив більше варіантів відповідей, ніж передбачено завданням, то завдання оцінюється в 0 балів.

Час проведення атестаційного екзамену складає три години.

3. ТЕМИ НАВЧАЛЬНОГО МАТЕРІАЛУ, ЯКИЙ ВИНОСИТЬСЯ НА АТЕСТАЦІЙНИЙ ЕКЗАМЕН

3.1 Освітній компонент «Маркетинг сфери туризму та гостинності»

Тема 1. Поняття готельно-ресторанного бізнесу

Предмет, зміст дисципліни “Маркетинг у готельному і рестораном бізнесі». Потреби, бажання і попит. Продукт сфери гостинності. Структура рівнів продукту. Пропозиція продукту. Цінність, вартість, споживча задоволеність. Специфіка маркетингу в індустрії гостинності.

Тема 2. Організація ринку готельно-ресторанних послуг

Структура ринку і попит. Сегментація ринку. Основи сегментації споживчих ринків. Визначення цільового ринку. Варіанти охоплення ринків. Визначення привабливих сегментів ринку. Модель споживчої поведінки. Особистісні характеристики, що впливають на споживчу поведінку. Учасники процесу покупки. Споживач як учасник процесу прийняття рішення про покупку. Покупка як процес і результат. Позичування товару і готельно-ресторанного підприємства в цілях досягнення конкурентних переваг. Ринкове позиціонування. Вибір і застосування стратегії позиціонування.

Тема 3. Маркетингова інформаційна система та

маркетингових досліджень на готельно-ресторанному ринку

Маркетингова інформаційна система готельно-ресторанних підприємств. Внутрішня інформація. Інформація про клієнта. Зовнішня інформація. Методологічні засади маркетингових досліджень. Кабінетні та польові дослідження. Цілі, напрями та об'єкти досліджень у сфері гостинності. Дослідження маркетингового середовища готельно-ресторанних підприємств. Дослідження конкурентів. Дослідження споживачів.

Тема 4. Маркетинг – орієнтоване планування на підприємствах готельного та ресторанного господарства

Процес стратегічного планування, його етапи. Цілі та завдання маркетингу в готельних і ресторанных підприємствах. Стратегічні цілі готельних і ресторанных підприємств. Маркетингові стратегії готельних і ресторанных підприємств. Стратегії зростання. Плани та програми маркетингу. Аналіз збутових територій. Світовий, регіональний та національні ринки туризму. Прогнози розвитку. Вплив макросередовища. Умови привабливості збутової території. Сегментація туристичного попиту. Поняття «ринкового сегменту».

Тема 5. Товарна політика підприємств готельного та ресторанного господарства

Сутність асортиментної політики підприємств готельного та ресторанного господарства. Завдання асортиментної політики послуг. Відмінності видів послуг за фазою життєвого циклу. Показники визначення стадії життєвого циклу послуг: обсяг реалізації, обсяг прибутку, темп зростання споживчого попиту, частка ринку, обсяг інновацій у виробництво послуг. Принципи асортиментної політики: синергізм та стратегічна гнучкість. Товарні стратегії підприємств готельного та ресторанного господарства: стратегія диференціації, стратегія вузької спеціалізації, стратегія диверсифікації, стратегія вертикальної інтеграції. Сутність інноваційної політики та її основні елементи. Процес розробки нової послуги.

Тема 6. Політика розподілу і стратегії збуту готельних і ресторанных підприємств

Характеристика каналів розподілу готельних і ресторанных підприємств. Функції учасників каналів розподілу, які сприяють вирішенню завдань маркетингу. Рівень маркетингового каналу розподілу. Вибір каналу розподілу і його модифікації в готельному і ресторанному підприємстві. Канали збуту готельних і ресторанных

послуг. Прямі та агентські продажі. Розробка збутової стратегії готельних і ресторанних підприємств. Спеціалізація та територіальне розміщення. Способи підтримки та стимулювання діяльності партнерів зі збуту.

Тема 7. Просування продукту та послуг у сфері туризму та гостинності

Специфіка маркетингової комунікації на ринку готельно-ресторанних послуг. Планування маркетингової комунікації для готельних і ресторанних підприємств. Інтегровані рекламні комунікації. Розподіл та координація зусиль щодо просування в готельно-ресторанному бізнесі між рівнями управління. Вертикальне та горизонтальне спільне просування. Організація реклами. Формування рекламного бюджету та фінансування витрат. Стимулювання продажів туристичних та готельних послуг: завдання, об'єкти. Способи стимулювання потенційних клієнтів. Рішення у сфері PR.

3.2 Освітній компонент «Менеджмент сфери туризму та гостинності»

Тема 1. Сутність менеджменту у сфері туризму та гостинності

Підходи до визначення менеджменту. Сутність категорій «менеджмент», «управління» та «управлінські відносини» в туризмі. Підприємство готельного, ресторанного і туристичного бізнесу як суб'єкт господарської діяльності. Поняття туристичного, готельного, ресторанного бізнесів. Місія підприємства готельного, ресторанного і туристичного бізнесу. Мета діяльності підприємств індустрії туризму і гостинності. Завдання менеджменту підприємств готельного, ресторанного і туристичного бізнесу.

Тема 2. Підприємства готельного, ресторанного і туристичного бізнесів як елементи соціальної структура

Визначення організації як соціальної структури. Формальні та неформальні організації. Керуючі та керовані системи. Залежність від факторів макросередовища сучасних підприємства готельного, ресторанного і туристичного бізнесів. Фактори непрямої дії: технологічний, науково-технічний, економічний, політико-правовий, соціокультурний, природний, міжнародний. Фактори прямої дії: споживачі послуг, представники суміжних галузей, контактна аудиторія, постачальники, конкуренти, трудові ресурси.

Тема 3. Організаційні структури управління підприємств

туризму та гостинності

Сутність організаційних структур. Види організаційних структур. Умови ефективності структури управління підприємств готельного, ресторанного та туристичного бізнесів. Горизонтальна та вертикальна спеціалізація. Типи зв'язків в організаційній структурі: вертикальні, горизонтальні, лінійні, функціональні, формальні, неформальні, прямі та непрямі. Необхідність розподілу прав та обов'язків.

Тема 4. Фактори і принципи менеджменту

Фактори господарського управління: технічні, організаційні, економічні, соціальні. Принципи управління підприємством: загальні, принципи системності, багатofункціональності, інтеграції, орієнтації на організаційні цінності, індивідуальні. Співвідношення централізації та децентралізації. Єдиноначальність та колегіальність. Принципи наукової обґрунтованості управління, плановості, угодженості прав, обов'язків та відповідальності.

Тема 5. Планування як функція менеджменту

Планування як функція менеджменту. Стратегічне планування. Оперативне (поточне) планування. Планування розвитку підприємств на основі результатів дослідження обсягів попиту і пропозиції на ринку. Прогнозування зміни прибутку та рентабельності на підприємствах готельного, ресторанного та туристичного бізнесу. Планування діяльності на основі аналізу факторів зовнішнього та внутрішнього середовища. Методи аналізу, що застосовуються в плануванні. Аналіз внутрішнього середовища підприємств готельного, ресторанного та туристичного бізнесів. Просторові, технічні, технологічні, трудові фінансові, організаційні та інформаційні ресурси підприємства. Аналіз сильних та слабких сторін підприємства. Стратегічне планування та управління на підприємствах готельного, ресторанного і туристичного бізнесів.

Тема 6. Організація виробництва послуг як функція менеджменту

Поняття виробничого процесу. Компоненти процесу виробництва послуг підприємств індустрії туризму. Принципи організації процесу надання послуг. Методи організації процесів надання послуг. Комплексний підхід до процесу надання послуг. Система показників ефективності надання послуг у сфері туризму і гостинності: коефіцієнт спеціалізації, коефіцієнт пропорційності, коефіцієнт паралельності, коефіцієнт прямої точності, коефіцієнт безперервності,

коефіцієнт ритмічності.

Тема 7. Мотивація і стимулювання на підприємствах сфери туризму і гостинності

Поняття та класифікація потреб споживача. Стимули та стимулювання. Сутність мотивації. Розвиток теоретичних підходів до визначення мотивації. Стимулювання праці працівників готельних, курортних та інших туристичних підприємств. Моральне стимулювання. Соціальне стимулювання. Матеріальне стимулювання. Фактори матеріального стимулювання. Види поділу управлінської праці: функціональний, ієрархічний, технологічний, професійний, кваліфікаційний, посадовий. Поточне стимулювання праці. Винагороди за кінцевий результат діяльності. Поняття кар'єри: фахова і внутрішньофірмова. Підходи до регулювання робочого часу.

Тема 8. Функція контролю в діяльності підприємств сфери туризму і гостинності

Сутність контролю. Суб'єкти контролю. Об'єкти контролю. Завдання контролю. Вимоги щодо контролю. Види контролю: попередній, поточний, заключний. Етапи процесу контролю. Ефективність контролю у готельному, ресторанному і туристичному бізнесах. Принципи контролю. Стратегічна спрямованість контролю. Економічність контролю. Орієнтація на досягнення результатів. Напрямки підвищення ефективності контролю в діяльності підприємств сфери туризму і гостинності.

Тема 9. Система методів менеджменту в діяльності підприємств сфери туризму і гостинності

Поняття методу управління. Види методів управління в менеджменті підприємств готельного, ресторанного і туристичного сервісу: економічні (державні: система пільг та кредитів, система оподаткування, цінове регулювання, економічні санкції); управлінські (метод госпрозрахунку, система матеріального стимулювання, матеріальні санкції); організаційно-адміністративні, регламентуючі розпорядчі, дисциплінарного впливу; соціально-психологічні методи управління: методи соціального і психологічного впливу.

Тема 10. Управлінські рішення в менеджменті

Поняття управлінського та організаційного рішень. Вимоги до управлінських рішень. Класифікація управлінських рішень. Прийняття, реалізація та контроль виконання управлінських рішень. Підходи до прийняття управлінських рішень: індивідуальний і груповий. Етапи прийняття управлінських рішень. Стили прийняття управлінських рішень: врівноваженого типу, імпульсивний, інертний, ризикований, обережний, авторитетне рішення, рішення меншості, рішення більшості, компромісне рішення, рішення взаєморозуміння.

Тема 11. Сучасні технології управління колективами

Кадровий потенціал підприємств готельного, ресторанного і туристичного сервісу. Система показників кількісного, якісного і структурного складу кадрів. Добір управлінських кадрів. Формування резерву управлінських кадрів. Кваліфікаційний потенціал керівників. Фактори впливу на діяльність керівника підприємства. Типи керівників: автократичний, ліберальний, демократичний.

Тема 12. Комунікаційні процеси в системі менеджменту підприємств сфери туризму і гостинності

Поняття і класифікація комунікацій. Типи структурних схем комунікацій. Формальні і неформальні комунікації. Елементи моделі комунікаційного процесу. Відправник. Кодування. Повідомлення. Канали передачі. Декодування. Приймач. Відгук. Зворотний зв'язок. Комунікаційні процеси на підприємствах готельного, ресторанного, туристичного бізнесів: міжрівневі, між керівниками і робочими групами. Інформаційні та організаційні ресурси підприємств готельного, ресторанного і туристичного бізнесів.

3.3 Освітній компонент «Готельна справа»

Тема 1 «Розвиток готельного господарства». Історія розвитку світового готельного господарства. Нормативно-правове регулювання готельної індустрії.

Тема 2 «Типізація підприємств готельного господарства». Фактори, що впливають на типізацію готельного господарства. Характеристика основних типів засобів розміщення. Характеристика підприємств готельного господарства для відпочинку. Характеристика лікувально-оздоровчих підприємств готельного господарства.

Тема 3 «Класифікація підприємств готельного господарства». Сучасний підхід до класифікації підприємств готельного господарства. Класифікація підприємств готельного господарства України.

Тема 4 «Організація приміщень на підприємствах готельного господарства». Функціональна організація приміщень підприємств готельного господарства. Організація приміщень житлової групи. Організація нежитлових груп приміщень підприємств готельного господарства.

Тема 5 «Інтер'єр у готельному господарстві». Архітектура та інтер'єр підприємств готельного господарства. Основні складові формування сучасного інтер'єру підприємств готельного господарства. Кольори в інтер'єрі.

Тема 6 «Технологія прибиральник робіт у готельному господарстві». Технологія прибиральник робіт навколишньої території і вестибюльної групи приміщень. Технологія прибиральник робіт у житлових групах приміщень.

Тема 7 «Організація і технологія обслуговування в готельному господарстві». Сутність послуг гостинності. Технологія прийому та розміщення туристів у засобах розміщення. Організація роботи служби прийому, розміщення та обслуговування. Організація обслуговування на житлових поверхах. Організація надання додаткових послуг. Організація інформаційного обслуговування. Організація обслуговування в ресторанах при готелях. Культура обслуговування в готельному господарстві.

Тема 8 «Організація допоміжних служб, цехів і обслуговуючих господарств при засобах розміщення». Організація продовольчого та матеріально-технічного постачання в готельному господарстві. Організація складського та тарного господарства. Організація роботи обслуговуючих господарств. Організація санітарно-технічного та інженерно-технічного обслуговування в готельному господарстві.

Тема 9 «Організація праці в готельному господарстві». Особливості організації праці на підприємствах готельного господарства. Робочий час працівників підприємств готельного господарства. Методи вивчення робочого часу працівників. Рациональна організація праці робітників підприємств готельного господарства. Нормування праці на підприємствах готельного господарства.

3.4 Освітній компонент «Ресторанна справа»

Тема 1. Історія, тенденції розвитку ресторанної справи

Історія розвитку підприємств ресторанного господарства. Основні поняття в історії розвитку: ресторанне господарство, заклад ресторанного господарства, підприємство ресторанного господарства. Утворення мережевих підприємств (закладів) ресторанного господарства.

Тема 2. Основи організації роботи закладів ресторанного господарства

Організація постачання закладів ресторанного господарства. Організація роботи складського, тарного та транспортного господарств. Основи організації виробництва продукції у закладах ресторанного господарства. Раціональна організація праці у закладах ресторанного господарства.

Тема 3. Основи технологічного процесу обслуговування споживачів у закладах ресторанного господарства

Характеристика матеріально-технічної бази для організації обслуговування споживачів у закладах ресторанного господарства. Характеристика меню. Організація та моделювання процесу повсякденного обслуговування різних контингентів споживачів в закладах ресторанного господарства. Організація та моделювання процесу повсякденного обслуговування певного контингенту споживачів.

Тема 4. Спеціальні форми обслуговування, які використовуються в закладах ресторанного господарства

Організація проведення банкетів та прийомів. Кейтеринг як складова бізнесу в ресторанному господарстві. Особливості обслуговування споживачів у місцях відпочинку. Організація обслуговування споживачів під час проведення спортивних змагань. Типи закладів ресторанного господарства при готелях.

3.5 Освітній компонент «Проектування об'єктів в готельно-ресторанному господарстві»

Тема 1. Організаційні засади проектування об'єктів готельно-ресторанного господарства

Суть проектування, його цілі і завдання. Історія виникнення та напрями розвитку. Класифікація проєктувальних видів діяльності. Технологічне проектування та його законодавча і нормативна база.

Тема 2. Основні чинники формування архітектурних типів споруд готельно-ресторанних комплексів

Зовнішня організація функціональних елементів готелів залежно від їх категорії. Архітектурно-планувальна організація готелів. Типологія готельних споруд та їх характеристика.

Тема 3. Організація сервісного процесу у готельно-ресторанних комплексах

Внутрішня організація функціональних елементів готелів. Функціональне зонування внутрішнього простору готелів.

Тема 4. Об'ємно-планувальні рішення готельно-ресторанних комплексів

Загальні принципи об'ємно-планувальних рішень об'єктів готельного і ресторанного господарства. Планувальні рішення одноповерхових та багатоповерхових будівель готелів.

Тема 5. Проектування адміністративно-господарських приміщень готелів

Вимоги до проектування адміністративно-господарських приміщень готелів. Вимоги до проектування вестибюльної групи приміщень.

Тема 6. Проектування житлових та побутових приміщень готелів

Підходи до планувальних рішень житлових поверхів. Основні принципи проектування житлових приміщень. Основні принципи проектування побутових приміщень.

Тема 7. Проектування приміщень громадського призначення у готелях

Особливості проектування приміщень громадського призначення готелів. Особливості організації та проектування приміщень розважального обслуговування. Особливості організації та проектування приміщень туристсько-спортивного профілю. Особливості проектування та організації приміщень торгового та побутового призначення.

Тема 8. Етапи проектування закладів ресторанного господарства при готелях

Етапи вибору типу, місткості та складу приміщень закладів ресторанного господарства залежно від категорії готелю. Вимоги до розташування приміщень закладів ресторанного господарства у готелях різної категорії.

Тема 9. Проектування виробничої програми закладів ресторанного господарства різного типу

Проектування виробничої програми для заготівельних закладів ресторанного господарства. Проектування виробничої програми для доготівельних закладів ресторанного господарства.

Тема 10. Проектування виробничих цехів закладів ресторанного господарства готельних комплексів

Основні принципи проектування заготівельних цехів ЗРГ. Основні принципи проектування доготівельних цехів ЗРГ.

Тема 11. Проектування приміщень для прийому, зберігання продуктів та предметів матеріально-технічного призначення у ресторанному господарстві готельних комплексів

Проектування складської групи приміщень для зберігання сировини та напівфабрикатів закладів ресторанного господарства. Проектування складської групи приміщень матеріально-технічного призначення. Вибір складу та послідовність проектування групи приміщень для експедиції.

Тема 12. Проектування торгової та адміністративно- побутової групи приміщень закладів ресторанного господарства у готелях

Принципи проектування вестибюльної та торговельної групи приміщень закладів ресторанного господарства. Принципи проектування адміністративно-побутових і технічних приміщень закладів ресторанного господарства.

3.6 Освітній компонент «Бізнес-планування в готельно-ресторанному господарстві»

Тема 1. Предмет, зміст та завдання навчальної дисципліни «Бізнес-планування в готельно-ресторанному господарстві»

Характер і зміст навчальної дисципліни, зв'язок з іншими дисциплінами. Сутність і принципи бізнес-планування в готельному та ресторанному господарстві. Завдання навчальної дисципліни. Фінансові, техніко-економічні й організаційні механізми, що використовуються в економіці для реалізації конкретних проектів. Значення бізнес-планування для розвитку підприємницької діяльності в готельному і ресторанному господарстві. Законодавче регулювання питань, пов'язаних із бізнес-плануванням.

Тема 2. Бізнес-план у системі планування діяльності підприємств готельного та ресторанного господарства

Актуальність бізнес-планування в умовах ринкової економіки. Місце бізнес-планів у плануванні діяльності підприємств готельного та ресторанного господарства. Відмінність бізнес-планів від внутрішньогосподарських планів. Основні документи, що описують інвестиційний проект. Техніко-економічне обґрунтування проекту. Відмінності техніко-економічного обґрунтування проекту від бізнес-плану. Інвестиційний меморандум. Витрати часу та грошових коштів на розробку інвестиційних документів.

Тема 3. Визначення бізнес-плану, цілі та завдання бізнес-планування в готельно-ресторанному господарстві

Визначення бізнес-плану. Місце бізнес-планів у системі стратегічного планування підприємств готельного та ресторанного господарства. Головна мета й цілі складання бізнес-плану. Завдання бізнес-планування. Функції бізнес-планування. «Споживачі» бізнес-планів. Типи бізнес-планів за об'єктами планування. Бізнес-планування як складова інвестиційного процесу. Бізнес-план як етап розвитку підприємництва в готельно-ресторанному господарстві. Використання бізнес-планів у процесі санації підприємств готельного та ресторанного господарства. Інформаційне поле бізнес-плану. Загальні принципи та зауваження під час розробки бізнес-плану. Основні вимоги до бізнес-планів.

Тема 4. Структура бізнес-плану, особливості розробки резюме

Чинники, які впливають на структуру бізнес-плану. Вимоги інвесторів до наявності та змісту розділів бізнес-плану. Логіка послідовності розділів бізнес-плану. Міжнародні стандарти бізнес-планування. Комп'ютерна програма Project Expert. Задачі, що вирішуються за допомогою Project Expert. Мета розробки резюме. Технологія складання резюме. Основні вимоги до резюме проектів у готельному та ресторанному господарстві.

Тема 5. Технологія складання розділу «Загальна характеристика підприємства»

Основна мета складання розділу «Загальна характеристика підприємства». Огляд та аналіз інформації, що формує уявлення про суб'єкт господарювання в готельному й ресторанному господарстві та його діяльність. Перелік основної інформації про підприємство готельно-ресторанного господарства. Опис продукції (послуги) підприємства готельного та ресторанного господарства. Джерела

інформації для складання розділу. Аналіз господарської діяльності підприємства готельного та ресторанного господарства за минулий період. SWOT-аналіз. Визначення пріоритетності напрямів діяльності підприємства готельного та ресторанного господарства. Розробка стратегії для досягнення поставлених цілей.

Тема 6. План маркетингу: зміст, структура та особливості складання

Складові частини опису ринку. Оцінка потенційної ємності ринку готельно-ресторанного господарства. Оцінка потенційного та реального об'єму реалізації продукції (послуг) підприємства готельного та ресторанного господарства. Методика аналізу ринкової кон'юнктури. Характеристика, стратегія і тактика конкурентів підприємств готельно-ресторанного господарства. Цілі та стратегії маркетингової діяльності підприємств готельного та ресторанного господарства. Ціноутворення. Схема розповсюдження продукції (послуг). Методи стимулювання продажу (збуту). Організація післяпродажного обслуговування клієнтів у готельно-ресторанному господарстві. Види та засоби реклами. Формування громадської думки про суб'єкти готельно-ресторанного господарства, їх продукцію (послуги).

Тема 7. Зміст розділу «План виробництва»

Основна мета розробки плану виробництва. Перелік інформації, що містить план виробництва. Розробка продукту, технологія виготовлення продукції (надання послуги) підприємством готельно-ресторанного господарства. Аналіз витрат виробництва. Умовно-постійні та умовно-змінні витрати. Чинники, що впливають на виробництво (надання послуги) на підприємстві готельно-ресторанного господарства. Обґрунтування вибору продукції (послуг) підприємством готельного та ресторанного господарства. Аналіз і визначення переваг асортименту продукції (послуг), вибраного фірмою. Особливості оформлення розділу з урахуванням спеціалізації підприємства готельного та ресторанного господарства.

Тема 8. Організаційний план як складова частина бізнес-плану

Цілі складання організаційного плану. Перелік інформації організаційного плану. Аналіз і характеристика організаційної структури підприємства готельно-ресторанного господарства. Основні засновники та учасники фірми. Визначення та розробка кадрової політики підприємства готельного та ресторанного

господарства. Характеристика управлінського персоналу фірми. Відомості про персонал та робочу силу. Визначення потреби у працівниках. Кваліфікаційні вимоги до працівників готельно-ресторанного господарства.

Тема 9. Методика розробки фінансового плану

Мета розробки фінансового плану. Джерела інформації для складання фінансового плану. Програма інвестицій. Особливості розробки плану доходів та витрат. Складання плану руху грошових коштів. Розробка балансового плану. Розрахунок точки безбитковості. Інтегровані показники фінансово-економічної оцінки проекту: строк окупності, інтегрований дохід від проекту, ефективність інвестицій.

Тема 10. Особливості складання розділу «Оцінка ризику та страхування»

Поняття ризику проекту. Види ризиків у готельно-ресторанному господарстві. Визначення можливих видів ризику для даного проекту. Організаційні заходи щодо зменшення можливих наслідків визначених ризиків. Розробка програми страхування й захисту від ризиків для підприємств готельного та ресторанного господарства.

4. КРИТЕРІЇ ОЦІНЮВАННЯ ЗНАТЬ

Екзаменаційний білет (електронний) атестаційного екзамену за фахом містить в собі варіант тестового завдання, яке видається студенту в електронному вигляді під час проведення іспиту. В присутності екзаменаційної комісії студент відповідає на тестові питання. Оцінку знань студента проводить відповідна комп'ютерна програма. Студент може звертатися до викладача, або особи з групи технічної підтримки тільки за роз'ясненнями питань, що не стосуються суті поставлених питань.

Оцінка **«відмінно»** виставляється за:

– тестове завдання при виконанні якого дав 27-30 правильних відповідей. Допускається 3 помилки (до 10%).

Оцінка **«добре»** виставляється за:

– тестове завдання, при виконанні якого дав 22-26 правильних відповідей. Допускаються часткові помилки (до 30%).

Оцінка **«задовільно»** виставляється за:

– тестове завдання, при виконанні якого дав 18-21 правильних відповідей. Допускаються часткові помилки (до 60%).

Оцінка «*назадівільно*» виставляється за:

– тестове завдання, при виконанні якого дав менше, ніж 18 правильних відповідей.

Підсумкова оцінка виводиться як сума балів, отриманих студентом за відповіді на всі питання тестових завдань, що дає змогу оцінити знання студента з дисциплін, які входять до атестаційного екзамену за фахом.

Для оформлення додатка до диплома європейського зразка після складання атестаційного екзамену за фахом оцінювання за шкалою ЄКТС проводиться шляхом конвертації кількості балів з навчальної дисципліни в оцінки ЄКТС.

ПЕРЕЛІК РЕКОМЕНДОВАНИХ ДЖЕРЕЛ ДЛЯ ПІДГОТОВКИ ДО АТЕСТАЦІЙНОГО ЕКЗАМЕНУ

Маркетинг сфери туризму та гостинності

1. Іванова Л. О. Маркетинг готельного і ресторанного господарства: навч. посіб. Львів : Видавництво Львівської комерційної академії, 2014. 216 с.

2. Полінкевич О. М. Маркетинг туризму та готельно-ресторанної справи : навч. посіб. Луцьк : ЛНТУ, 2022. 288 с.

3. Кудла Н. Є. Маркетинг туристичних послуг : навч. посіб. Львів. ін-т економіки і туризму. Київ : Знання, 2018. 351 с.

4. Мальська М. П., Мандюк Н. Л. Основи маркетингу у туризмі : підруч. Київ : «Центр учбової літератури», 2019. 336 с.

5. Маркетинг : навч. посіб. / М. В. Мальчик, Н. А. Гонтаренко, О. В. Попко та ін. / за заг. ред. д.е.н., проф. Мальчик М. В. Рівне : НУВГП, 2014. 444 с.

6. Маркетинг : навчальний посібник / Старостіна А. О., Кравченко В. А., Пригара О. Ю., Ярош-Дмитренко Л. О. За заг. ред. проф. Старостіної А. О. Київ : «НВП «Інтерсервіс», 2018. 216 с.

7. Менеджмент і маркетинг туризму : навч. посіб. / Афонченкова Т. М., Булюк О. В., Масенко Б. П., Панченко Ю. В., Федотова Н. В. / за ред. О. Є. Лугініна. Київ : Видавництво Ліра-К. 2016. 364 с.

8. Пуцентейло П. Р. Економіка і організація туристично-готельного підприємництва : навч. посіб. Київ : Центр учбової літератури, 2007. 344 с.

9. Тимошенко З. І., Мунін Г.Б., Дишлевий В. П. Маркетинг готельно-ресторанного бізнесу : навч. посіб. Європ. ун-т. Київ, 2007. 245 с.

Менеджмент сфери туризму та гостинності

10. Андренко І. Б. Менеджмент готельно-ресторанного господарства : підручник. Харк. нац. ун-т міськ. госп-ва ім. О. М. Бекетова. Харків : ХНУМГ, 2014. 431 с.

11. Афонченкова Т. М., Булюк О. В., Масенко Б.П. та ін. Менеджмент і маркетинг туризму : навч. посіб. / за ред. О. Є. Лугініна. Київ, 2016. 364 с.

12. Бабарицька В. К., Малиновська О. Ю. Менеджмент туризму. Туроперейтинг. Понятійно-термінологічні основи, сервісне забезпечення турпродукту : навч. посіб. Київ, 2004. 288 с.

13. Кіптенко В. К. Менеджмент туризму : підруч. Київ, 2010. 502 с.

14. Кифяк В. Ф. Організація туристичної діяльності в Україні : навч. посіб. Чернівці, 2003. 300 с.

15. Мазаракі А. А., Шаповал С. Л., Мельниченко С. В. HoReCa : навч. посіб. у 3-х т. Т.1 . Готелі / за ред. А. А. Мазаракі . 2-ге вид., виправл. і допов. Київ : КНТЕУ, 2017. 411 с.

16. Мазаракі А. А., Шаповал С. Л., Мельниченко С. В. HoReCa : навч. посіб. для студ. вищ. навч. закл. у 3-х т. Т.2 : Ресторани ./ за ред. А. А. Мазаракі. Київ : КНТЕУ, 2017. 311 с.

17. Мунін Г. Б. Менеджмент готельно-ресторанного бізнесу: навч. посіб. / за заг. ред. Поплавського М. М., Гаца О. О. Київ : Кондор, 2008. 460 с.

18. П'ятницька Г. Т. Менеджмент ресторанного господарства: навч. посіб. / за ред. П'ятницької Г. Т. 2-е вид., перероб. і допов. Київ : КНТЕУ, 2010. 430 с.

19. Школа І. М., Корольчук О. П. Менеджмент туризму : підручн. Чернівці, 2011. 464с.

Готельна справа

20. Басюк Т. П., Керанчук Т. Л. Економіка готельно-ресторанного бізнесу : навч. посіб. Київ: НУХТ, 2018. 360 с.

21. Головка О. М., Кампов Н. С., Махлинець С. С., Симочко Г. В. Організація готельного господарства : навч. посіб. Мукачєво : Мукачівський державний університет, 2008. 247 с.

22. Данько Н. І., Парфіненко А. Ю., Подлепіна П. О., Вишневська О. О. Основи готельно-ресторанної справи : навч. посіб. / за заг. ред. А. Ю. Парфіненка. Харків : ХНУ імені В. Н. Каразіна, 2017. 288 с.

23. Клапчук В. М., Польова Л. В. Туризм і готельне господарство світу та України : історія та сучасний стан, тенденції і моніторинг : навч.-метод. посіб. Івано-Франківськ : Фоліант, 2013. 408 с.

24. Корж Н. В., Левицька І. В., Онищук Н. В. Готельна справа : навч. посіб. Київ : Київ.нац.торг.-екон. ун-т., Вінниця, ПП «ТД «Едельвейс і К» 2015. 580 с.

25. Круль Г. Я. Основи готельної справи : навч. посіб. Київ : ЦУЛ, 2019. 368 с.

26. Мальська М. П., Кізіма В. Л., Жук І. З. Управління сферою готельного господарства : теорія та практика : підруч. Київ : ЦУЛ, 2018. 336 с.

27. Мальська М. П., Пандяк І. Г. Готельний бізнес : теорія та практика : підруч. 2-е вид., перероб. та допов. Київ : ЦУЛ, 2019. 472 с.

28. Мунін Г.Б. Управління сучасним готельним комплексом : навч. посіб. Київ : Ліра-К, 2005, 520 с.

29. Опря Б. О. Історія розвитку світового готельно-ресторанного бізнесу : навч.-метод. посіб. Кам'янець-Подільський : Друкарня «Рута», 2018. 133 с.

30. Роглев Х.Й. Основи готельного менеджменту : навч. посіб. Київ: Кондор, 2005. 408 с.

31. Сокол Т. Г. Організація обслуговування в готелях і туристичних комплексах. Київ : Альтерпрес, 2009, 447 с.

Ресторанна справа

32. Архіпов В. В. Організація ресторанного господарства. Київ : Інкос, 2007. 280 с.

33. Архіпов В. В., Русавська В. А. Організація обслуговування в закладах ресторанного господарства. Київ : Інкос, 2007. 280 с.

34. Архіпов В. В., Русавська В. А. Організація обслуговування в закладах ресторанного господарства : навч. посіб. Київ : Центр учбової літератури, 2009. 342 с.

35. Давидова О. Ю., Полстяна Н. В. Організація в ресторанному господарстві (виробництво) : підруч. Харків : Вид-во Іванченка І. С., 2017. 330 с.

36. Мальська М. П., Гаталяк О. М., Ганич Н. М. Ресторанна справа: технологія та організація обслуговування туристів (теорія та практика) : підручник. Львівський національний університет ім. І. Франка. Київ : ЦУЛ, 2018. 304 с.

37. Малюк Л. П., Полстяна Н. В., Давидова О. Ю. Організація ресторанного господарства : підручник . Харківський державний університет харчування та торгівлі. Харків : Лідер, 2016. 487 с.

38. Мостова Л. М., Новикова О. В. Організація обслуговування на підприємствах ресторанного господарства : навч. посібн. Київ : Ліра. 2010. 388 с.

39. П'яницька Н. О. Організація обслуговування в закладах ресторанного господарства. Київ : КНТЕУ. 2011. 584 с.

40. Кузьмін О. В., Кійко В. В., Акімова Л. М., Бондарчук С. М. Обладнання закладів ресторанного господарства : навч. посіб. Херсон : Олді-плюс, 2018. 276 с

Проектування об'єктів в готельно-ресторанному господарстві

41. Проектування закладів ресторанного господарства : навч. посіб. для вищ. навч. закл. / А. А.Мазаракі та ін. Київ : КНТЕУ, 2008. 307 с.

42. Проектування готелів : навч. посіб. для вищ. навч. закл. / А. А. Мазаракі, М. І. Пересічний, С. Л. Шаповал та ін. / за ред. А. А. Мазаракі. Київ : КНТЕУ, 2012. 340 с.

43. Технологічне проектування підприємств харчування : навч. посіб. / О. І. Черевко, Л. М. Крайнюк та ін. / за ред. О. І. Черевко. Харків : ДОДХДУХТ, 2005. 295 с.

44. Банько В. Г. Будівлі, споруди, обладнання туристичних комплексів та експлуатація : навч. посіб. Київ : Центр інформаційних технологій, 2006. 292 с.

Бізнес-планування в готельно-ресторанному господарстві

45. Македон В. В. Бізнес-планування : навч. посіб. Київ : Центр учбової літератури, 2009, 236 с.

46. Покропивний С. Ф., Соболев С.М., Швиданенко Г. О. Бізнес-план: технологія розробки та обґрунтування : навчальний посібник. Київ : КНЕУ, 2002. 379 с.

47. Юрко І. В., Михайленко О. М. Бізнес-планування в готельно-ресторанному господарстві : навч.-метод. посіб. для самостійного вивчення навчальної дисципліни студентами спеціальності 241

Готельно-ресторанна справа освітня програма «Готельно-ресторанна справа» ступеня бакалавра. Полтава : ПУЕТ, 2019. 123 с.

48. Хурса М. М., Юрко І. В. Структура та зміст розділів бізнес-плану. Особливості розробки резюме : текст лекції. Полтава : ПУСКУ, 2002. 22 с.

49. Рега М. Г. Перспективи розвитку бізнес-планування в готельному і ресторанному господарстві. *Вісник ОНУ імені І. І. Мечникова*. 2014. Т. 19. Вип. 2/4. С. 38–40.

50. Січка І.І. Особливості страхування готельно-ресторанного бізнесу в Україні. *Східна Європа: економіка, бізнес та управління: Електронне наукове фахове видання*. Випуск 1 (24). Дніпро, 2020. С. 88–92.

51. Якименко-Терещенко Н. В. Оцінка конкурентоспроможності підприємств готельно-ресторанного бізнесу під час складання бізнес-плану. *Інфраструктура ринку*. 2018. Вип. 24. С. 299–303.